



**BOSCH**

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



# Vestavná pečicí trouba

HB..79...

[cs]    Návod k obsluze a pokyny k instalaci

## Další informace naleznete v Digitální uživatelské příručce.



## Obsah

### NÁVOD K OBSLUZE

1	Bezpečnost.....	2
2	Zabránění věcným škodám .....	5
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	5
4	Seznámení .....	6
5	Příslušenství.....	8
6	Před prvním použitím .....	10
7	Základní ovládání.....	10
8	Rychloohřev .....	10
9	Časové funkce.....	11
10	Programy .....	12
11	Dětská pojistka.....	15
12	Program sabat.....	16
13	Základní nastavení.....	16
14	Čištění a ošetřování.....	17
15	Pyrolýza .....	18
16	Funkce čištění .....	19
17	Rámy .....	20
18	Dvířka spotřebiče.....	20
19	Odstranění poruch.....	23
20	Likvidace .....	24
21	Zákaznický servis.....	25
22	Správný postup.....	25
23	NÁVOD K MONTÁŽI .....	29
23.1	Všeobecné pokyny k montáži .....	29

## 1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

### 1.1 Všeobecné pokyny

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

### 1.2 Použití k určenému účelu

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

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

- k přípravě jídel a nápojů.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova.
- do maximální nadmořské výšky 4000 m nad mořem.

Spotřebič nepoužívejte:

- společně s externími spínacími hodinami nebo dálkovým ovládáním.

### 1.3 Omezení okruhu uživatelů

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

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

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

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

## 1.4 Bezpečné použití

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství", Strana 8

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

Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit.

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

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.

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.

### **⚠ 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.

Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké.

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

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 nezředeném stavu (např. pro přilévání do pokrmů nebo polévání pokrmů).
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

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

Přístupné díly jsou při provozu horké.

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

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

- ▶ 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 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.

Spotřebič a části, kterých se lze dotknout, mohou mít ostré hrany.

- ▶ Při manipulaci a čištění buďte opatrní.
- ▶ Pokud možno používejte ochranné rukavice.

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

- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

- ▶ Používejte ochranné rukavice.

Alkoholové výpary se mohou v horké troubě vznítit a dvířka spotřebiče mohou prasknout a případně vypadnout. Skleněné tabule mohou prasknout a roztržít se.

→ "Zabránění věcným škodám", Strana 5

- ▶ V pokrmech používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu.
- ▶ Neohřívejte lihoviny ( $\geq 15$  obj. %) v nezředeném stavu (např. pro přilévání do pokrmů 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.
- ▶ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče musí být tento obnoven vyškoleným odborným personálem.

Poškozená izolace síťového kabelu je nebezpečná.

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

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

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

- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 25*

### **⚠ 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.

### **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.
- ▶ Navíc vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

### **1.6 Čisticí funkce**

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

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

- ▶ Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru hrubé nečistoty.
- ▶ Nikdy neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.

Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký.

- ▶ Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí.
- ▶ Přední strana spotřebiče musí zůstat volná.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Při poškozeném těsnění dvířek uniká v oblasti dvířek velké teplo.

- ▶ Těsnění nedrhňte a neodstraňujte.
- ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí vážného poškození zdraví!**

Spotřebič je během čisticí funkce velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny.

- ▶ Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou pomocí čisticí funkce.
- ▶ Nikdy neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí poškození zdraví!**

Funkce čištění zahřívá prostor pro vaření na velmi vysokou teplotu, zbytky pokrmů z restování, grilování a pečení se vypalují. Přitom se uvolňují výpary, které mohou způsobit podráždění sliznic.

- ▶ Během funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte.
- ▶ Nezdržujte se v místnosti delší dobu.
- ▶ Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat.

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Prostor uvnitř trouby je během čisticí funkce velmi horký.

- ▶ Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče.
- ▶ Nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

**⚠** Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče.
- ▶ Nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

## 2 Zabránění věcným škodám

### 2.1 Obecně

**POZOR!**

Alkoholové výpary se mohou v horké troubě vznítit a způsobit trvalé poškození spotřebiče. Vlivem výbuchu mohou dvířka spotřebiče prasknout a případně vypadnout. Skleněné tabule mohou prasknout a roztříštit se. Vlivem vzniklého podtlaku se může trouba uvnitř silně zdeformovat.

- ▶ Neohřívejte lihoviny ( $\geq 15$  obj. %) v nezředěném stavu (např. pro přilévání do pokrmů nebo polévání pokrmů).

Voda na dně trouby při provozu spotřebiče s teplotami vyššími než  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$  způsobí poškození smaltu.

- ▶ Nespouštějte provoz, pokud je na dně trouby voda.
- ▶ Před spuštěním provozu vodu na dně trouby utřete. Předměty na dně pečicího prostoru způsobují při teplotě nad  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  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  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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.

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

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

- ▶ Příslušenství vždy zasuňte do trouby až nadoraz.

## 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 předehřívejte 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:

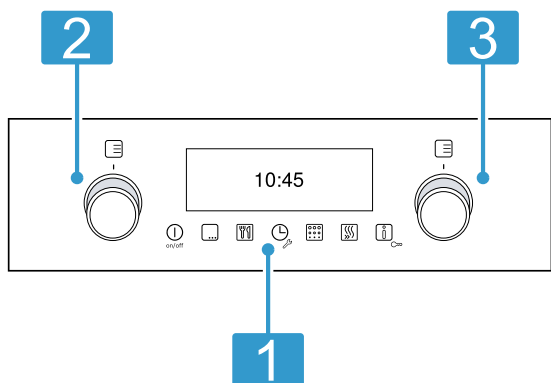
- v režimu se zapnutým displejem max. 1 W
- v režimu s vypnutým displejem max. 0,5 W

## 4 Seznámení

### 4.1 Ovládací prvky

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

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



**1 Tlačítka a displej**  
Tlačítka jsou plochy citlivé na dotyk. Pro zvolení funkce se lehce dotkněte příslušného políčka. Na displeji se zobrazují symboly aktivních funkcí a časové funkce.

**2 Volič funkcí**  
Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu a další funkce. Volič funkcí můžete otáčet libovolně doprava a doleva, nemá nulovou polohu. V závislosti na typu spotřebiče může být volič funkcí zasouvací. Pro zasunutí nebo vysunutí voliče funkcí stiskněte.

**3 Volič teploty**  
Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu pro druh ohřevu nebo zvolíte nastavení pro další funkce. Volič teploty můžete otáčet libovolně doprava a doleva, nemá nulovou polohu. V závislosti na typu spotřebiče může být volič teploty zasouvací. Pro zasunutí nebo vysunutí voliče teploty stiskněte.

### 4.2 Tlačítka a displej

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















Na displeji se zobrazuje zvolený druh ohřevu nebo provozu společně s nastavenou teplotou nebo stupněm.

Můžete zde vlevo a vpravo vedle aktuálního času zjistit nastavení k aktivním časovým funkcím.

Symbol	Funkce	Použití
	Zapnutí/vypnutí	Zapnutí a vypnutí spotřebiče.
	Nabídka	Otevření nabídky druhů ohřevu a provozu.
	Programy	Otevření programů s přizpůsobenými hodnotami nastavení.
	Časové funkce	Nastavení minutky, doby trvání nebo času konce.
	Základní nastavení	Individuální přizpůsobení nastavení spotřebiče.
	Čištění	Čisticí funkce pyrolýza otevřít.
	Rychloohřev	Spuštění nebo zrušení rychloohřevu v troubě.
	Informace	Zobrazení pokynů.
	Dětská pojistka	Zablokování a odblokování funkcí pečicí trouby na ovládacím panelu.

### 4.3 Druhy ohřevu a funkce

Abyste vždy zvolili vhodný druh ohřevu pro příslušné pokrmy, vysvětlíme vám zde rozdíly a oblasti použití. Když zvolíte druh ohřevu, navrhne vám spotřebič vhodnou teplotu nebo stupeň. Hodnoty můžete převzít, nebo je v uvedeném rozsahu změnit.

Symbol	Způsob topení a teplotní rozsah	Použití a způsob fungování
	3D horký vzduch 30 - 275 °C	Pečení pečiva nebo masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
	Horní/dolní ohřev 30 - 275 °C	Tradiční pečení pečiva nebo masa na jedné úrovni. Tento druh ohřevu je obzvláště vhodný pro koláče se šfavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.
	Mírný horký vzduch 125 - 275 °C	Šetrné pečení vybraných pokrmů bez předehtání 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. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v režimu cirkulace vzduchu a energetické třídy.
	Intenzivní ohřev 30 - 275 °C	Příprava pokrmů s křupavým spodkem. Teplo sálá shora a obzvláště silně zdola.
	Gril s cirkulací vzduchu 30 - 275 °C	Pečení drůbeže, celých ryb nebo větších kusů masa. Topné těleso grilu a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch okolo pokrmu.
	Velkoplošný gril Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Grilování nízkých grilovaných pokrmů, jako steaků, klobás nebo toastů. Gratinování pokrmů. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Maloplošný gril Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Grilování menšího množství, jako steaků, klobás nebo toastů. Gratinování malého množství. Ohřívá se střední plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Stupeň pro pizzu 30 - 275 °C	Pečení pizzy nebo pokrmů, které potřebují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Mírný ohřev 70 - 120 °C	Šetrné a pomalé pečení opečených, jemných kusů masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev 30 - 250 °C	Dopékání pokrmů nebo pečení ve vodní lázni. Teplo sálá zdola.
	Rozmrazování 30 - 60 °C	Šetrné rozmrazování zmrazených pokrmů.
	Udržování teploty 60 - 100 °C	Udržování teploty hotových pokrmů.
	Předehtávání nádobí 30 - 70 °C	Předehtávání nádobí.
	Osvětlení pečicí trouby	Zapnutí osvětlení v troubě.

### 4.4 Teplota a stupně nastavení

Pro druhy ohřevu a funkce existují různá nastavení. Nastavení se zobrazí na displeji.

#### Poznámky

- Do 100 °C lze teplotu nastavit po jednom stupni, poté po pěti stupních.
- Při nastavení stupně grilování 3 přepne spotřebič po cca 20 minutách na stupeň grilování 1.

#### Ukazatel zahřívání

Spotřebič vám signalizuje, když hřeje. Linka na displeji se vyplňuje zleva doprava podle toho, čím vyšší je teplota v troubě. Při předehtání je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile je linka vyplněná.

### Ukazatel zbytkového tepla

Když spotřebič vypnete, signalizuje linka na displeji zbytkové teplo v troubě. Čím je linka jasnější, tím větší je zbytkové teplo.

#### Poznámky

- Ukazatel zahřívání se vyplňuje pouze u druhů ohřevu, u kterých se nastavuje teplota. Např. u stupňů grilování je ukazatel zahřívání vyplněný okamžitě.
- Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

## 4.5 Pečicí prostor

Funkce v pečicím prostoru usnadňují provoz spotřebiče.

### Rámy

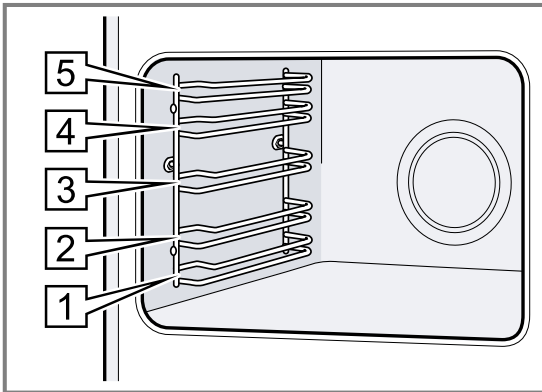
Do rámu uvnitř trouby můžete v různých výškách zasunout příslušenství.

→ "Příslušenství", Strana 8

Spotřebič má 5 úrovní vkládání. Úrovně vkládání se počítají zdola nahoru.

Rámy můžete vyjmout, např. kvůli čištění.

→ "Rámy", Strana 20



### Osvětlení

Vnitřek trouby osvětluje žárovka.

U většiny druhů ohřevu a funkcí je osvětlení během provozu zapnuté. Při ukončení provozu se osvětlení vypne.

Pomocí možnosti Osvětlení pečicí trouby v nabídce můžete zapnout osvětlení bez ohřevu. Za cca 15 minut se osvětlení automaticky zase vypne.

### 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 se zastaví. Po zavření dvířek spotřebiče provoz automaticky pokračuje.

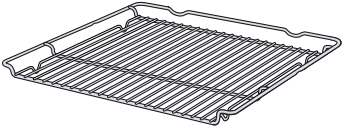
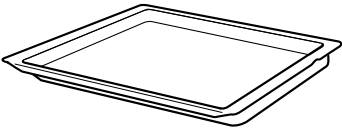
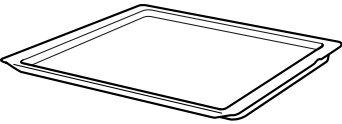
## 5 Příslušenství

Používejte originální příslušenství. Je přizpůsobené pro váš spotřebič.

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

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.



Příslušenství		Použití
Rošt		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koláčové formy</li> <li>■ Zapékačí formy</li> <li>■ Nádoba</li> <li>■ Maso, např. pečeně nebo kusy na grilování</li> <li>■ Zmrazené pokrmy</li> </ul>
Univerzální hluboký plech		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Šťavnaté koláče</li> <li>■ Pečivo</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>■ Drobné pečivo</li> </ul>

## 5.1 Aretační funkce

Aretační funkce zabraňuje převrnutí příslušenství při vytáhnutí.

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

## 5.2 Zasunutí příslušenství do trouby

Příslušenství zasuňte do trouby vždy správně. Jen tak lze příslušenství vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo.

1. Příslušenství otočte tak, aby byl zářez [a] vzadu a směřoval dolů.
2. Příslušenství zasouvejte vždy mezi obě vodící tyče příslušné úrovně vkládání.

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

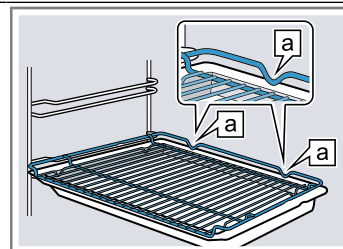
**Poznámka:** Příslušenství, které při provozu nepotřebujete, vyjměte z trouby.

### Kombinování příslušenství

Pro zachycení odkapávající tekutiny můžete použít rošt společně s univerzálním hlubokým plechem.

1. Rošt vložte do univerzálního hlubokého plechu tak, aby obě opěrky [a] ležely na okraji univerzálního hlubokého plechu.
2. Univerzální hluboký plech zasouvejte vždy mezi obě vodící tyče příslušné úrovně vkládání. Rošt je přitom nad horní vodící tyčí.

Rošt na univerzální m hlubokém plechu



## 5.3 Další příslušenství

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

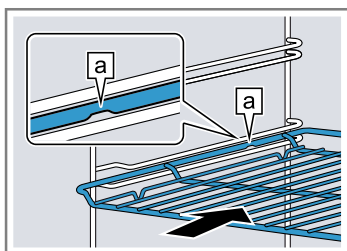
Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete na internetu nebo v našich prospektech:

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

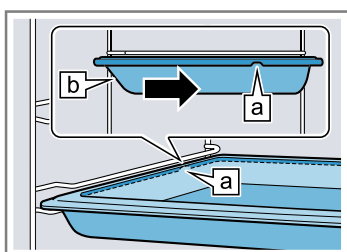
Příslušenství je specifické podle typu spotřebiče. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné označení (č. E – E-Nr.) spotřebiče.

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

Rošt      Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením — dolů.



Plech např. univerzální hluboký plech nebo plech na pečení      Plech zasuňte zkosením [b] směrem k dvířkům spotřebiče.



## 6 Před prvním použitím

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

### 6.1 První uvedení do provozu

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

#### Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je němčina.

1. Voličem teploty nastavte požadovaný jazyk.
2. Voličem funkcí přejděte na další nastavení.

#### Nastavení času


Čas začíná 12:00 hod.

1. Voličem teploty nastavte aktuální čas.
2. Voličem funkcí přejděte na další nastavení.

#### Nastavení data

Pro nastavení data zadejte postupně rok, měsíc a den.


1. Voličem teploty nastavte rok.
2. Voličem funkcí přejděte na nastavení měsíce.
3. Voličem teploty nastavte měsíc.
4. Voličem funkcí přejděte na nastavení dne.

5. Voličem teploty nastavte den.
  6. Držte 3 sekundy stisknuté tlačítko .
- ✓ První uvedení do provozu je dokončené.

### 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 10

Druh ohřevu	3D horký vzduch 
Teplota	maximální
Doba přípravy	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.

## 7 Základní ovládání

### 7.1 Zapnutí spotřebiče


- ▶ Dotkněte se tlačítka .
- ✓ Spotřebič je zapnutý.

### 7.2 Vypnutí spotřebiče

- ▶ Dotkněte se tlačítka .
- ✓ Spotřebič je vypnutý.

### 7.3 Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

**Poznámka:** Spotřebič se spustí v nabídce druhů ohřevu. Pokud se nacházíte v jiné nabídce, dotkněte se tlačítka .

Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání a konec provozu.

**Tip:** Nejvhodnější druh ohřevu pro příslušný pokrm najdete v popisu druhů ohřevu.

→ "Druhy ohřevu a funkce", Strana 7

**Poznámka:** Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání a konec provozu.

→ "Časové funkce", Strana 11

#### 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.

## 8 Rychloohřev

Abyste ušetřili čas, můžete dobu zahřívání zkrátit pomocí rychloohřevu.

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



U těchto druhů ohřevu můžete používat rychloohřev:

- **3D horký vzduch** 
- **Horní/dolní ohřev** 
- **Intenzivní ohřev** 


### 8.1 Nastavení rychloohřevu

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

**Poznámka:** Doba trvání nastavte až po skončení rychloohřevu.

1. Nastavte vhodný druh ohřevu a teplotu od 100 °C.
  2. Stiskněte tlačítko .
- ✓ Na displeji se zobrazí .

- ✓ Za několik sekund se rychloohřev spustí.




- ✓ Jakmile rychloohřev skončí, zazní akustický signál a na displeji zhasne symbol .
3. Vložte pokrm do trouby.

## 9 Časové funkce

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




### 9.1 Přehled časových funkcí

Různé časové funkce můžete zvolit tlačítkem .

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

### 9.2 Nastavení minutky

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

1. Dotkněte se tlačítka .
  - ✓ Na displeji se zobrazí .
2. Voličem teploty nastavte dobu minutky. Do 10 minut lze dobu minutky nastavovat v krocích po 30 sekundách. Poté se časové kroky zvětšují podle toho, čím vyšší je hodnota.
3. Potvrďte tlačítkem .
  - ✓ 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.
4. Po uplynutí doby minutky:
  - Pro vypnutí minutky stiskněte libovolné tlačítko.

### Změna minutky

Dobu minutky můžete kdykoliv změnit.


**Požadavek:** Na displeji je označené .

- ▶ Voličem teploty změňte dobu minutky.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží.

### Zrušení minutky

Minutku můžete kdykoli zrušit.




**Požadavek:** Na displeji je označené .

- ▶ Voličem teploty nastavte dobu minutky na nulu.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží a  zhasne.

### 9.3 Nastavení doby trvání

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

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

1. Dotkněte se tlačítka .
2. Voličem funkcí zvolte dobu trvání .
3. Voličem teploty nastavte dobu trvání. Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v pětiminutových krocích.
  - ✓ Za několik sekund spotřebič začne hřát. Na displeji se odměřuje doba trvání.
  - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál a spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí „Provoz skončil“.
4. Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí .

### Změna doby trvání

Dobu trvání můžete kdykoliv změnit.

**Požadavek:** Na displeji je označené .

- ▶ Voličem teploty změňte dobu trvání.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží.

### Zrušení doby trvání

Dobu trvání můžete kdykoli zrušit.

**Požadavek:** Na displeji je označené .

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

### 9.4 Nastavení konce





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

**Poznámky**

- Nenechávejte potraviny příliš dlouho v troubě, aby se nezkazily.
- Nenechávejte potraviny příliš dlouho v troubě, aby se nezkazily.

**Požadavky**

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

1. Dotkněte se tlačítka .
2. Voličem funkcí zvolte čas konce .
3. Voličem teploty nastavte čas konce.
  - ✓ Na displeji se zobrazí vypočítaný čas konce.
4. Potvrďte tlačítkem .
5. Za několik sekund spotřebič změnu uloží a na displeji se zobrazí nastavený čas konce.
  - ✓ Po dosažení vypočítané doby spuštění začne spotřebič hřát a odměřuje se doba trvání.
6. Po uplynutí doby trvání:
  - Zazní akustický signál a na displeji se zobrazí „Provoz skončil“.
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí .

## Změna konce

Čas konce můžete změnit i za provozu. Provoz se pak zastaví a spustí znovu s nastavenou dobou trvání a časem konce.

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

- ▶ Voličem teploty změňte čas konce.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží.

## Zrušení konce

Nastavený čas konce můžete kdykoli zrušit.

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

- ▶ Voličem teploty nastavte čas konce na aktuální čas s připočítáním nastavené doby trvání.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží a začne hřát. Doba trvání se odměřuje.

# 10 Programy

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

## 10.1 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 plastové rukojeti

## 10.2 Příprava pokrmu pro program

Používejte čerstvé potraviny, nejlépe s teplotou z lednice. Zmrazené pokrmy používejte rovnou po vyndání z mrazáku.

1. Pokrm zvažte.  
Hmotnost pokrmu je nutná pro správné nastavení programu.
2. Dejte pokrm do nádoby.
3. Nádobu postavte na rošt.  
Vždy ji vkládejte do studené trouby.

## 10.4 Přehled programů






Čísla programů jsou přiřazena k určitým pokrmům.

Č.	Pokrm	Nádoby	Rozmezí hmotnosti Nastavená hmotnost	Přidat tekutinu	Úroveň vkládání	Pokyny
01	<b>Pizza, tenké těsto</b> Zmrazená, předpečená	Univerzální plech s papírem na pečení	0,28–0,4 kg Celková hmotnost	Ne	3	Při pečení druhé pizy se řiďte pokyny na obale.
02	<b>Pizza, silné těsto</b> Zmrazená, předpečená	Univerzální plech s papírem na pečení	0,28–0,6 kg Celková hmotnost	Ne	3	Při pečení druhé pizy se řiďte pokyny na obale.
03	<b>Lasagne</b> Zmrazené	Originální balení	0,3–1,2 kg Celková hmotnost	Ne	3	-
04	<b>Hranolky</b> Zmrazené	Univerzální plech s papírem na pečení	0,2–0,75 kg Celková hmotnost	Ne	3	Rozložte na univerzální plech.
05	<b>Housky k dopečení</b> Zmrazené, předpečené	Univerzální plech s papírem na pečení	0,1–0,8 kg Celková hmotnost	Ne	3	-

## 10.3 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. Dotkněte se tlačítka .
  2. Voličem funkcí nastavte požadovaný program.
  3. Voličem teploty nastavte hmotnost pokrmu. Vždy nastavte nejbližší větší hmotnost.
    - Dotkněte se tlačítka .
    - Zobrazí se text s upozorněním.
  4. Dotkněte se tlačítka .  
Zobrazí se text s upozorněním.
  - ✓ Za několik sekund se program spustí a doba trvání se začne odměřovat.
  5. Po skončení programu:
    - Pro předčasné vypnutí akustického signálu se dotkněte tlačítka .
    - Pro nastavení dopečení se dotkněte tlačítka .
    - Voličem teploty můžete nastavit dobu trvání pro dopečení.
    - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

Č.	Pokrm	Nádoby	Rozmezí hmotnosti Nastavená hmotnost	Přidat tekutinu	Úroveň vkládání	Pokyny
06	<b>Zapečené brambory</b>	Zapékací forma bez poklice	0,5–3,0 kg Celková hmotnost	Ne	2	-
07	<b>Zapečené těstoviny</b> Z předvařených těstovin	Zapékací forma bez poklice	0,4–3,0 kg Celková hmotnost	Ne	2	-
08	<b>Crumble</b> Čerstvé nebo zmrazené ovoce posypané drobenkou	Forma na roštu	0,5–2,5 kg Celková hmotnost	Ne	3	Drobenka s ovesnými vločkami nebo ořechy bude obzvláště křupavá
09	<b>Pečené brambory, celé</b> Neloupané, moučné brambory	Univerzální hluboký plech	0,3–1,5 kg Celková hmotnost	Ne	3	-
10	<b>Eintopf, se zeleninou</b> Vegetariánský	Hluboký pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Celková hmotnost	Podle receptu	2	Zeleninu s dlouhou dobou přípravy (např. mrkev) nakrájejte na menší kousky než zeleninu s krátkou dobou přípravy (např. rajčata).
11	<b>Eintopf, s masem</b>	Hluboký pekáč s poklicí	0,5–3,0 kg Celková hmotnost	Podle receptu	2	Maso předem neopékejte.
12	<b>Guláš</b> Hovězí nebo vepřové maso, nakrájené na kostky se zeleninou	Hluboký pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Celková hmotnost	Podle receptu	2	Maso vložte naspod a pokryjte zeleninou. Maso předem neopékejte.
13	<b>Ryba, celá</b> Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč s poklicí	0,3–1,5 kg Hmotnost ryby	Zakryjte dno pekáče.	2	-
14	<b>Kuře, bez nádivky</b> Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	0,6–2,5 kg Hmotnost kuřete	Ne	2	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
15	<b>Části kuřete</b> Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč s poklicí	0,1–0,8 kg Hmotnost nejtěžšího kusu	Zakryjte dno pekáče.	2	-
16	<b>Kachna, bez nádivky</b> Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice	1,0–2,7 kg Hmotnost kachny	Ne	2	-
17	<b>Husa, bez nádivky</b> Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice	2,5–3,5 kg Hmotnost husy	Ne	2	-
18	<b>Husí stehna</b> Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice	0,3–0,8 kg Hmotnost kuřete	Zakryjte dno pekáče.	2	-
19	<b>Mladá krůta bez nádivky</b> Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč bez poklice	2,0–3,5 kg Hmotnost masa	Ne	2	-
20	<b>Krůtí prsa</b> Vcelku, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost krůtích prsou	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	-

Č.	Pokrm	Nádoby	Rozmezí hmotnosti Nastavená hmotnost	Přidat tekutinu	Úroveň vkládání	Pokyny
21	<b>Dušená hovězí pečeně</b> Např. vysoký roštěnec, plec, ořech nebo svíčková pečeně	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Přilijte takové množství kapaliny, aby bylo maso téměř zakryté.	2	Maso předem neopékejte.
22	<b>Roastbeef, anglický</b> Kuchyňská úprava, okořeněný	Pekáč bez poklice	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Ne	2	Položte do nádoby tučnou stranou nahoru. Maso předem neopékejte.
23	<b>Roastbeef, středně propečený</b> Kuchyňská úprava, okořeněný	Pekáč bez poklice	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Ne	2	Položte do nádoby tučnou stranou nahoru. Maso předem neopékejte.
24	<b>Hovězí závitky</b> Plněné zeleninou nebo masem	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost všech plněných závitků	Závitky téměř celé zakryjte, např. vývarem nebo vodou.	2	Maso předem neopékejte.
25	<b>Sekaná, čerstvá</b> Sekaná z hovězího, vepřového nebo jehněčího masa	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost pečeně	Ne	2	Maso předem neopékejte.
26	<b>Jehněčí kýta bez kostí, středně propečená</b> Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
27	<b>Jehněčí kýta bez kostí, propečená</b> Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
28	<b>Jehněčí kýta s kostí, propečená</b> Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
29	<b>Telecí pečeně, prorostlá</b> Např. pečeně nebo květová špička	Pekáč s poklicí	0,5–3,0 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
30	<b>Telecí pečeně, libová</b> Např. svíčková nebo ořech	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
31	<b>Telecí kolínko</b>	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.

Č.	Pokrm	Nádoby	Rozmezí hmotnosti Nastavená hmotnost	Přidat tekutinu	Úroveň vkládání	Pokyny
32	<b>Telecí osso-bucco</b>	Pekáč s poklicí	0,5–3,5 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
33	<b>Jelení kýta bez kosti</b>	Pekáč s poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	-
34	<b>Srnčí kýta bez kosti</b> Osolená	Pekáč s poklicí	0,5–2,0 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	-
35	<b>Králík, celý</b> Kuchyňská úprava, okořeněný	Pekáč se skleněnou poklicí	1,0–2,5 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	-
36	<b>Pečeně z divočáka</b> Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	0,5–3,0 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	-
37	<b>Vepřová krkovička bez kosti</b> Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	0,5–3,0 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
38	<b>Vepřová pečeně, s kůrkou</b> Např. plec, okořeněná a s naříznutou kůží	Pekáč se skleněnou poklicí	0,5–3,0 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Do nádoby položte tučnou stranou nahoru, kůži vydatně osolte.
39	<b>Vepřová panenka, pečená</b> Okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	0,5–2,5 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
40	<b>Vepřová roláda</b> Kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	0,5–3,0 kg Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, příp. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.





## 11 Dětská pojistka

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

### Poznámky

- V základních nastaveních → *Strana 16* můžete zvolit, jestli bude možné nastavit dětskou pojistku.
- Když je s pečicí troubou spojená varná deska, varná deska není zablokována.

### 11.1 Aktivace a deaktivace dětské pojistky


1. Pro aktivaci dětské pojistky držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí .
2. Pro deaktivaci dětské pojistky držte stisknuté tlačítko , dokud na displeji nezhasne .

## 12 Program sabat

Při programu sabat můžete nastavit dobu trvání více než 70 hodin. Pokrmu lze udržovat teplé při teplotě od 85 °C do 140 °C pomocí **Horní/dolní ohřev**, aniž byste museli spotřebič zapnout nebo vypnout.




### 12.1 Spuštění programu sabat

#### Poznámky

- Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, přestane spotřebič hřát. Když dvířka zavřete, spotřebič hřeje dál.
- Po spuštění již nelze program sabat změnit ani přerušit.
- Konec programu sabat nelze posunout.
- Když chcete program sabat zrušit, klepněte na tlačítko .

**Požadavek:** Program sabat je aktivovaný v základních nastaveních.

→ "Základní nastavení", Strana 16

1. Klepněte na tlačítko .
2. Voličem funkcí nastavte program sabat .
3. Klepněte na tlačítko .
4. Voličem funkcí zvolte dobu trvání.
5. Voličem teploty nastavte požadovanou dobu trvání.
  - ✓ Za několik sekund spotřebič dobu trvání uloží a zobrazí se program sabat.
6. Voličem teploty nastavte teplotu.
  - ✓ Za několik sekund spotřebič začne hřát a doba trvání se odměřuje.
7. Po uplynutí doby trvání je zobrazená doba trvání nula. Spotřebič přestane hřát a funguje jako obvykle bez programu sabat.
  - Vypněte spotřebič.
 Za cca 10 až 20 minut se spotřebič automaticky vypne.

## 13 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

### 13.1 Přehled základních nastavení

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

Základní nastavení	Výběr
Jazyk	Volba jazyka
Čas	Nastavení aktuálního času
Akustický signál	Krátký Střední <sup>1</sup> Dlouhý
Akustický signál tlačítek	Vypnutý <sup>1</sup> Zapnutý
Jas displeje	Jas displeje lze nastavit v 5 stupních
Čas	Zobrazit <sup>1</sup> Nezobrazovat
Osvětlení při provozu	Nesvítil Svítil <sup>1</sup>
Dětská pojistka	Jen zablokování tlačítek <sup>1</sup> Zablokování dvířek + zablokování tlačítek Deaktivovaná
Uplynulá doba pečení	Nezobrazovat Od spuštění <sup>1</sup> Po rozehrání
Ztmavení v noci	Vypnuté <sup>1</sup> Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h)



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

Základní nastavení	Výběr
Úvodní animace	Nezobrazovat Zobrazit <sup>1</sup>
Doba doběhu ventilátoru	Minimální Střední Doporučená <sup>1</sup> Dlouhá
Výsuvný systém	Spotřebič není dovybavený (u rámu a jednoduchého výsuvu) <sup>1</sup> Spotřebič je dovybavený (u dvojitého a trojitého výsuvu)
Program sabat	Nezobrazovat <sup>1</sup> Zobrazit
Pokrm	Všechny <sup>1</sup> Jen košer Ne vepřové maso
Nastavení z výroby	Ano (resetovat) Ne


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

### 13.2 Změna základního nastavení

**Požadavek:** Spotřebič je vypnutý.

1. Podržte cca 3 sekundy stisknuté tlačítko .
- ✓ Na displeji se zobrazí první základní nastavení.
2. Pomocí voliče funkcí přejděte na další nebo předchozí základní nastavení.
3. Pro uložení změn podržte cca 3 sekundy stisknuté tlačítko .

### 13.3 Zrušení změny základních nastavení

- ▶ Dotkněte se tlačítka .
- ✓ Všechny změny se zruší a neuloží se.



## 14 Čištění a ošetřování

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

### 14.1 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 pro čištění za tepla.

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.

Nové houbové utěrky obsahují zbytky z výroby.

- ▶ Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

Dodržujte návod na čištění spotřebiče.

→ "Čištění spotřebiče", Strana 18

### Čelní strana spotřebiče

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.
Plast nebo lakované plochy např. ovládací panel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

### Dvířka spotřebiče

Varné místo	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Skla dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Nepoužívejte škrabku na sklo nebo nerezovou drátěnku. <b>Tip:</b> Pro důkladné vyčištění skleněné tabule demontujte. → "Dvířka spotřebiče", Strana 20
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 kryt dvířek sejměte. → "Dvířka spotřebiče", Strana 20
Madlo dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Abyste zabránili skvrnám, které již nepůjdou odstranit, 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.

## Pečicí prostor

Varné místo	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Smaltované plochy	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> <li>▪ Voda s octem</li> <li>▪ Čisticí prostředek na pečicí trouby</li> </ul>	<p>Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku.</p> <p>Pro vysušení pečicího prostoru po čištění nechte otevřená dvířka spotřebiče.</p> <p><b>Tip:</b> Nejlepší je použít funkci čištění. → "Pyrolýza", Strana 18</p> <p><b>Poznámky</b></p> <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 nelze kompletně smaltovat a mohou být drsné. Antikorozní 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>
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>	<p>Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku.</p> <p><b>Tip:</b> Pro čištění rámy vyjměte. → "Rámy", Strana 20</p>
Příslušenství	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> <li>▪ Čisticí prostředek na pečicí trouby</li> </ul>	<p>Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku.</p> <p>Smaltované příslušenství je vhodné pro mytí v myčce nádobí.</p>

## 14.2 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 17

1. Spotřebič čistěte horkým mycím roztokem a hadrem.
  - Na některé povrchy můžete použít alternativní čisticí prostředky  
→ "Vhodné čisticí prostředky", Strana 17
2. Osušte měkkým hadrem.

## 15 Pyrolýza

Pomocí čisticí funkce **Pyrolýza** se pečicí prostor vyčistí téměř samostatně.

Pečicí prostor čistěte pomocí čisticí funkce každé 2 až 3 měsíce. V případě potřeby můžete čisticí funkci používat častěji. Při čisticí funkci se spotřebuje cca 2,5–4,8 kWh.

## 15.1 Příprava spotřebiče na čisticí funkci

Pro dosažení dobrého výsledku čištění spotřebič důkladně připravte.

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit.

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

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

- ▶ Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru hrubé nečistoty.
- ▶ Nikdy neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.

- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký.
- ▶ Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí.
  - ▶ Přední strana spotřebiče musí zůstat volná.
  - ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Při poškozeném těsnění dvířek uniká v oblasti dvířek velké teplo.

- ▶ Těsnění nedrhněte a neodstraňujte.
  - ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.
1. Vyjměte z trouby příslušenství a nádobí.
  2. Rámy vyhákněte a vyjměte z trouby.  
→ "Rámy", Strana 20
  3. Z pečicího prostoru odstraňte hrubé nečistoty.
  4. Mycím roztokem a měkkým hadrem vyčistěte zevnitř dvířka spotřebiče a okraje pečicího prostoru v oblasti těsnění dvířek.  
Těsnění dvířek neodstraňujte a nedrhněte.  
Intenzivní nečistoty na vnitřním skle dvířek odstraňte čisticím prostředkem na pečicí trouby.
  5. Vyjměte z trouby všechny předměty. Pečicí prostor musí být prázdný.

## 15.2 Nastavení čisticí funkce

V průběhu čisticí funkce v kuchyni větrejte.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí poškození zdraví!**

Funkce čištění zahřívá prostor pro vaření na velmi vysokou teplotu, zbytky pokrmů z restování, grilování a pečení se vypalují. Přitom se uvolňují výpary, které mohou způsobit podráždění sliznic.

- ▶ Během funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte.
- ▶ Nezdržujte se v místnosti delší dobu.
- ▶ Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat.

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

Prostor uvnitř trouby je během čisticí funkce velmi horký.


- ▶ Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče.
- ▶ Nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

**⚠** Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče.
- ▶ Nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

**Poznámka:** Při průběhu čisticí funkce nesvítí osvětlení pečicí trouby.






**Požadavek:** Příprava spotřebiče na čisticí funkci.  
→ Strana 18

1. Dotkněte se tlačítka .
2. Voličem teploty nastavte stupeň čištění.

Stupeň čištění	Intenzita čištění	Doba trvání v hodinách
1	Mírná	Cca 1:15
2	Střední	Cca 1:30
3	Vysoká	Cca 2:00

Při větším nebo starším znečištění zvolte vyšší stupeň čištění.

Dobu trvání nelze změnit.

3. Dotkněte se tlačítka .
4. Tlačítkem  spusťte funkci čištění.
  - ✓ Za několik sekund se čisticí funkce spustí a doba trvání se začne odměřovat.
  - ✓ Kvůli vaší bezpečnosti se krátce po spuštění zablokují dvířka spotřebiče. Na displeji se zobrazí .
  - ✓ Po skončení čisticí funkce se na displeji zobrazí doba trvání nula.
5. Vypněte spotřebič pomocí .  
Jakmile spotřebič dostatečně vychladne, dvířka se odblokují a  zhasne.

## 15.3 Příprava spotřebiče na provoz po provedení čisticí funkce

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Vlhkým hadrem vytřete zbývající popel v troubě a v oblasti dvířek spotřebiče.
3. Bílý povlak odstraňte pomocí kyseliny citronové.

**Poznámka:** Bílý povlak na smaltovaných plochách může být způsobený příliš hrubými nečistotami. Tyto zbytky potravin jsou neškodné. Povlak neomezuje funkci spotřebiče.

4. Nasaďte rámy.  
→ "Rámy", Strana 20

# 16 Funkce čištění

Čisticí funkce představuje rychlou alternativu pro průběžné čištění pečicího prostoru. Čisticí funkce namočí nečistoty odpařováním mycího roztoku. Nečistoty pak lze snadněji odstranit.




## 16.1 Nastavení funkce čištění

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

Voda může v horké troubě způsobit vznik horké páry.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

**Požadavek:** Trouba je úplně vychladlá.

1. Vyndejte z trouby příslušenství.
2. 0,4 l vody smíchejte s kapkou mycího prostředku a nalijte doprostřed dna pečicí trouby.  
Nepoužívejte destilovanou vodu.
3. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu **Dolní ohřev** .
4. Voličem teploty nastavte 80 °C.
5. Dotkněte se tlačítka  a voličem funkcí zvolte dobu trvání .
6. Voličem teploty nastavte dobu trvání 4 minuty.

- ✓ Za několik sekund 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.

## 16.2 Závěrečné čištění pečicího prostoru

### POZOR!

Déle trvající vlhkost v troubě způsobuje korozi.

- ▶ 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. Následně otřete 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.

## 17 Rámy

Kvůli čištění rámu a pečicího prostoru nebo výměně rámu můžete rámy vyjmout.

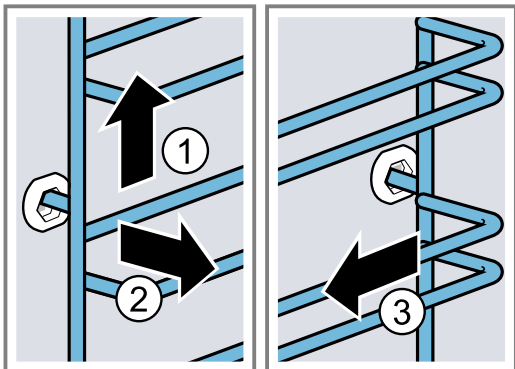
### 17.1 Vyjmutí rámu

#### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Rámy se silně zahřívají.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých rámu.
- ▶ Vždy nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

1. Rám mírně nazdvihněte ① a vyhákněte ②.
2. Vytáhněte rám dopředu ③ a vyndejte ho.



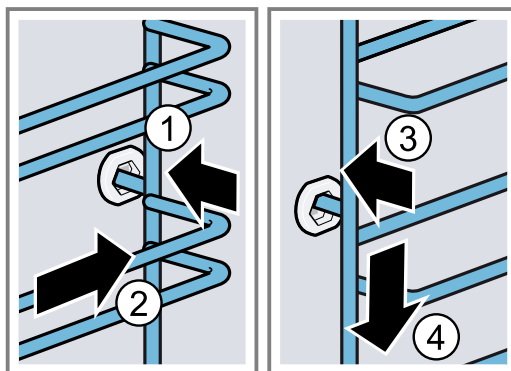
3. Rám vyčistěte.

→ "Čisticí prostředky", Strana 17

### 17.2 Nasazení rámu

#### Poznámky

- Rámy pasují pouze vpravo nebo vlevo.
  - U obou rámu dbejte na to, aby byly prohnuté tyče vpředu.
1. Rám zasuňte doprostřed do zadního otvoru ① tak, aby rám doléhal ke stěně trouby, a zatlačte ho dozadu ②.
  2. Rám zasuňte do předního otvoru ③ tak, aby rám doléhal ke stěně trouby, a zatlačte ho dolů ④.



## 18 Dvířka spotřebiče

Aby spotřebič zůstal dlouho hezký a funkční, můžete dvířka spotřebiče vysadit a vyčistit.

### 18.1 Vysazení dvířek spotřebiče

#### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

- ▶ Používejte ochranné rukavice.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskrýpnout.
- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.

1. Úplně otevřete dvířka spotřebiče a přitlačte je směrem ke spotřebiči.

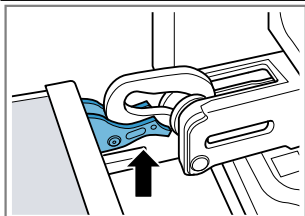
**2. ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout.

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

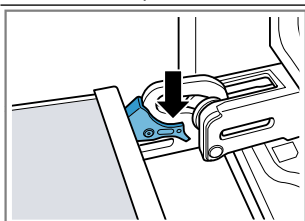
Vyklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu.

Vyklopená zajišťovací páčka



Závěs je zajištěný a nemůže zaklapnout.

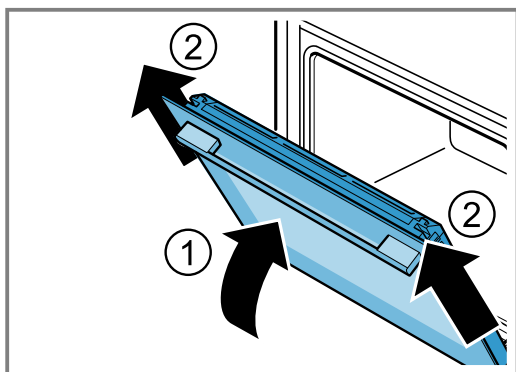
Zaklopená zajišťovací páčka



Dvířka spotřebiče jsou zajištěná a nelze je vysadit.

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

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



4. Dvířka spotřebiče položte na rovnou plochu.

**18.2 Nasazení dvířek spotřebiče****⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

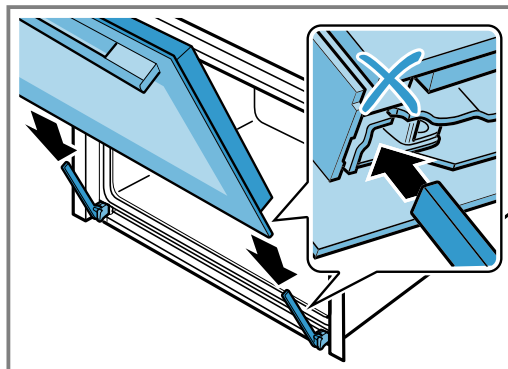
Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskrýpnout.

- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.

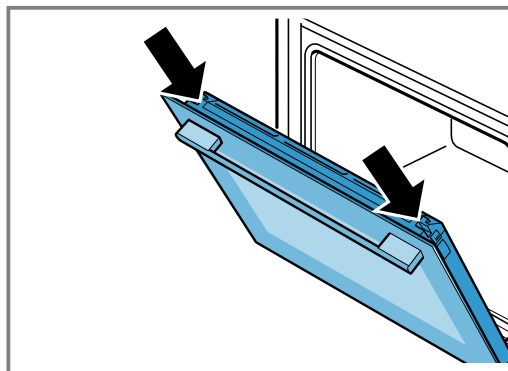
Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout.

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

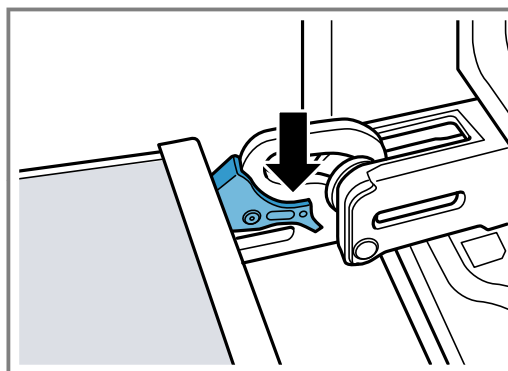
1. **Poznámka:** Dbejte na to, abyste dvířka spotřebiče nasadili na závěsy bez odporu. Když ucítíte odpor, zkontrolujte, zda je zasunujete do správného otvoru. Dvířka spotřebiče nasadte rovně na oba závěsy. Zasuňte dvířka spotřebiče až nadoraz.



2. Oběma rukama stiskněte nahoře vlevo a vpravo kryt dvířek a zkontrolujte tak, zda jsou dvířka spotřebiče zasunutá až nadoraz.



3. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
4. Zaklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu.



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

**18.3 Demontáž skleněných tabulí****⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

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

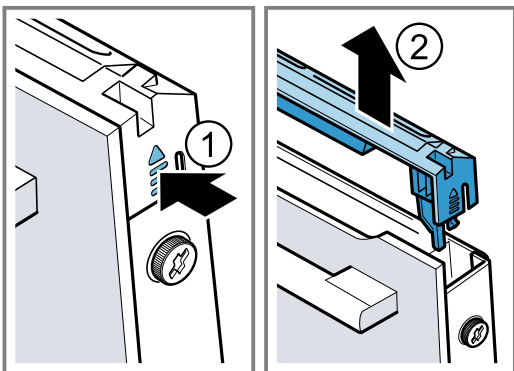
- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

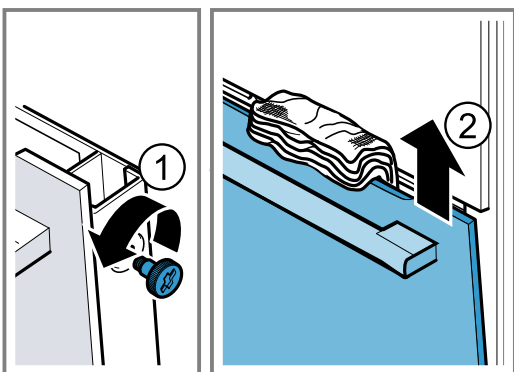
- ▶ Používejte ochranné rukavice.

1. Pootevřete dvířka spotřebiče.

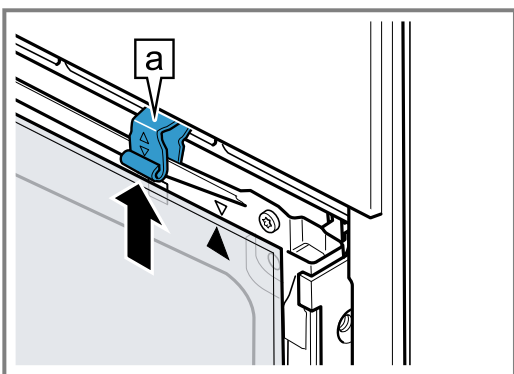
2. Vlevo a vpravo zatlačte zvenku na kryt dvířek ①, až vyskočí.
3. Sejměte kryt dvířek ②.



4. Vyčistěte kryt dvířek.  
→ "Vhodné čisticí prostředky", Strana 17
5. Povolte levý a pravý šroub na dvířkách spotřebiče ① a odstraňte ho.
6. Několikrát složenou utěrku přivěte do dvířek spotřebiče. Přední tabuli vytáhněte nahoru ②.



7. Přední tabuli položte madlem dolů na rovnou plochu.
8. Mezísklo zatlačte jednou rukou proti spotřebiči a zároveň stiskněte levý a pravý držák [a] nahoru. Držáky [a] nesundávejte.



9. Vyměňte mezísklo.
10. **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**  
Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.
  - ▶ Na čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte ostré abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch.

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

11. Vyčistěte dvířka spotřebiče.  
→ "Vhodné čisticí prostředky", Strana 17
12. Skleněné tabule osušte a namontujte zpět.  
→ "Montáž skleněných tabulí", Strana 22

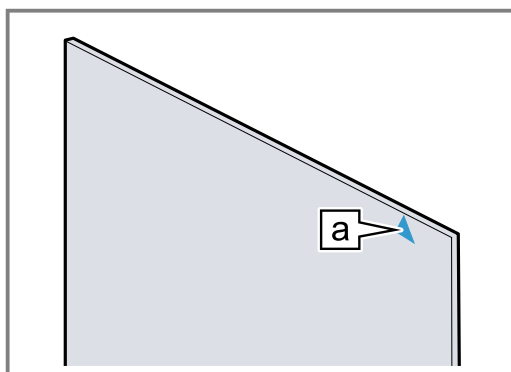
## 18.4 Montáž skleněných tabulí

### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

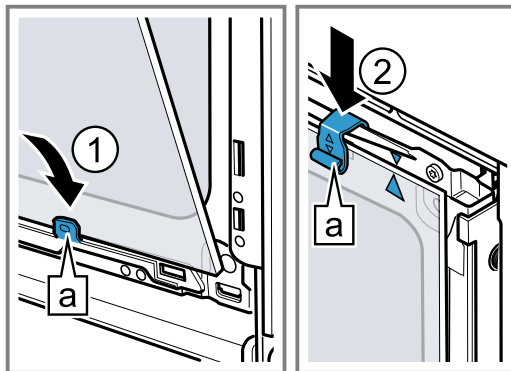
Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskřípnout.

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

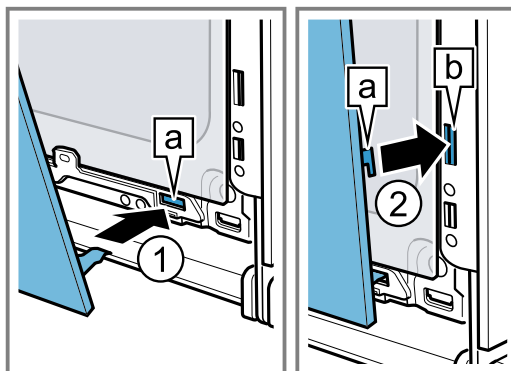
1. Otočte mezísklo tak, aby byla šipka [a] vpravo nahore.



2. Mezísklo nasadte dole do držáku [a] ① a nahore ho přitlačte a přidržujte.
3. Levý a pravý držák [a] zatlačte dolů tak, aby bylo mezísklo uchycené ②.

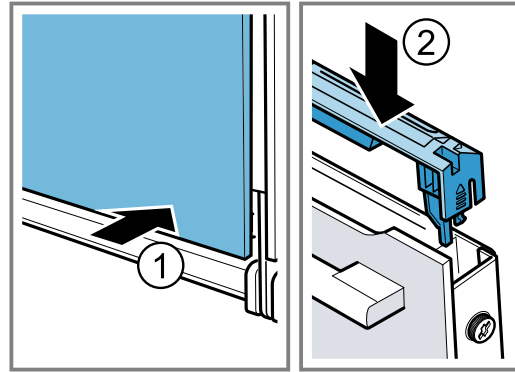


4. Přední sklo zahákněte dole do levého a pravého držáku [a] ①.
5. Přední sklo přitlačte ke spotřebiči tak, aby byl levý a pravý hák [a] proti uchycení [b] ②.



6. Přední sklo dole přitlačte ① tak, aby slyšitelně zaskočilo.
7. Dvířka spotřebiče pootevřete a odstraňte utěrku.
8. Zašroubujte oba šrouby vlevo a vpravo na dvířkách spotřebiče.

9. Nasadte kryt dvířek a přitlačte ho ② tak, aby slyšitelně zaskočil.



10. Zavřete dvířka spotřebiče.

**Poznámka:** Troubu používejte teprve tehdy, když jsou skleněné tabule řádně namontované.

## 19 Odstranění poruch

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

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

Neodborné opravy jsou nebezpečné.







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


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

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče musí být tento obnoven vyškoleným odborným personálem.

### 19.1 Poruchy funkce

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič nepracuje.	Pojistka je vadná. ▶ Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce. Výpadek napájení. ▶ Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje.
	Závada elektroniky 1. Vypnutím jističe krátce odpojte spotřebič od elektrické sítě. 2. Resetujte základní nastavení na tovární nastavení. → "Základní nastavení", Strana 16
Spotřebič vás vyzve, abyste znovu provedli první uvedení do provozu.	Výpadek napájení. ▶ Znovu provedte první uvedení do provozu
Spotřebič nelze nastavit. Na displeji svítí  .	Je aktivovaná dětská pojistka. ▶ Tlačítkem  deaktivujte dětskou pojistku.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji svítí  .	Je aktivovaná dětská pojistka. ▶ Tlačítkem  deaktivujte dětskou pojistku.
Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji svítí  .	Dvířka spotřebiče jsou zablokována čisticí funkcí. ▶ Nechte spotřebič vychladnout, dokud  na displeji nezhasne. → "Pyrolýza ", Strana 18

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič nehřeje, na displeji se zobrazí symbol [Z]	Je aktivovaný demo režim. ▶ Odpojte spotřebič ze sítě. Poté během 5 minut deaktivujte demo režim v základním nastavení.
Dosažena maximální doba provozu.	Byla dosažena maximální doba provozu. Aby se zabránilo neúmyslnému trvalému provozu, po několika hodinách spotřebič automaticky přestane hřát, pokud nedojde ke změně nastavení. ▶ Vypněte spotřebič. V případě potřeby můžete provést nové nastavení. <b>Tip:</b> Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče při dlouhé době pečení, nastavte dobu trvání. → "Časové funkce", Strana 11
Na displeji se zobrazí hlášení s písmenem „E“, např. E0502	Porucha elektroniky 1. Stiskněte tlačítko  . – V případě potřeby znovu nastavte čas. ✓ 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. vašeho spotřebiče. → "Zákaznický servis", Strana 25

## 19.2 Výměna žárovky v pečicí troubě

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

**Poznámka:** Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 40 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.

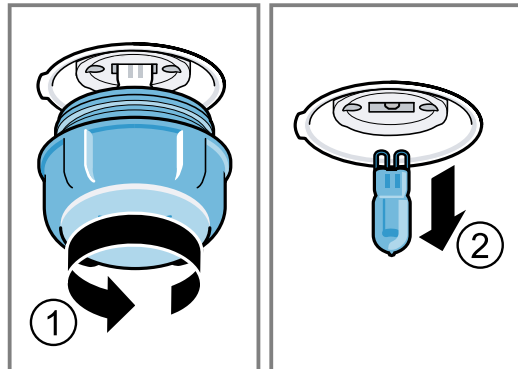
### VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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 ①.
  3. Halogenovou žárovku bez šroubování vytáhněte ②.



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

## 20 Likvidace

### 20.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.
2. Odpojte síťový kabel.
3. Spotřebič ekologicky zlikvidujte.

Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.





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

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

## 21 Zákaznický servis

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

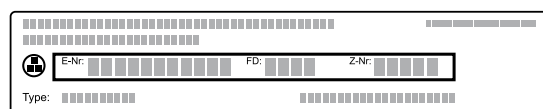
Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.

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

### 21.1 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.

## 22 Správný postup

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

### 22.1 Pokyny k přípravě

Při přípravě pokrmů se řiďte těmito informacemi.

- Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Proto jsou zde uvedeny rozsahy nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty.
- Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby. Příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.
- Příslušenství, které nepoužíváte, z pečicího prostoru vyjměte.

### 22.2 Pokyny k pečení

Při pečení používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni	Výška
Vysoké pečivo, resp. forma na roštu	2
Nízké pečivo, resp. na plechu na pečení	3
Pečení na dvou úrovních	Výška
Univerzální hluboký plech	3
Plech na pečení	1
Formy na roštu:	Výška
první rošt	3
druhý rošt	1

Pečení na třech úrovních	Úroveň
Plech na pečení	5
Univerzální hluboký plech	3
Plech na pečení	1

### Poznámky

- Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Současně vložené pečivo nemusí být hotové ve stejnou dobu.
- Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.
- Pro dosažení optimálního výsledku pečení doporučujeme tmavé kovové formy na pečení.

### 22.3 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!

Potravinové 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 nádoby by mělo být pokryté do výšky cca 1–2 cm.

- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.

#### Upozornění pro osoby alergické na nikl

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

#### 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 zachyceného 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 dvířkům spotřebiče nejméně o jednu úroveň vkládání níže. Zachytí se tak odkapávající tuk.

#### Pečení v nádobě

Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor čistější.

Riďte se pokyny výrobce nádoby na pečení. Nejvhodnější je nádobí ze skla.

#### Nepřiklopená nádoba

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

#### Přiklopená nádoba

- Nádobu postavte na rošt. Nádobu postavte na rošt.
- I v přiklopeném pekáči lze maso, drůbež a ryby upéct dokřupava. Použijte k tomu pekáč se skleněnou poklicí. Nastavte 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.

## 22.4 Výběr pokrmů

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba pečení v min.
Třený koláč, jemný	hrnatá forma	2		150-170	60-80
Třený koláč, 2 úrovně	hrnatá forma	3+1		140-150	70-85
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160 <sup>1</sup>	30-40
Piškotová roláda	Plech na pečení	3		180-200 <sup>1</sup>	10-15
Křehký koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální hluboký plech	3		170-180	50-60
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální hluboký plech	3		180-200	30-55
Muffiny	Plech na muffiny na roštu	2		170-190	20-40
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3		150-170	20-30
Cukroví	Plech na pečení	3		140-160	15-25
Cukroví, 2 nebo 3 úrovně	Univerzální hluboký plech Plech na pečení	3+1 5+3+1		140-160	15-25
Chléb, 1000 g (v hranaté formě, volně položený)	Univerzální hluboký plech hrnatá forma	2		200-220	35-50
Pizza, čerstvá	Plech na pečení	3		190-210	20-30

<sup>1</sup> Spotřebič předehejte.

<sup>2</sup> Pokrm po 1/2 až 2/3 celkové doby obraťte.

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

<sup>4</sup> Pokrm po 2/3 celkové doby obraťte.

<sup>5</sup> Pokrm neobracejte. Přidejte tolik vody, aby bylo zakryté dno.

<sup>6</sup> Pod rošt zasuňte univerzální plech.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba pečení v min.
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Kulatý plech na pizzu	2		250-270 <sup>1</sup>	8-13
Quiche	Koláčová forma	1		190-210	40-50
Nákyp, slaný, vařené přísady	Zapékací forma	2		200-220	30-60
Kuře, 1,3 kg, bez nádivky	Nepřiklopená nádoba	2		200-220	60-70
Malé části kuřete, po 250 g	Nepřiklopená nádoba	3		220-230	30-35
Husa, bez nádivky, 3 kg	Nepřiklopená nádoba	2		<b>1.</b> 140 <b>2.</b> 160	<b>1.</b> 130-140 <b>2.</b> 50-60
Vepřová pečeně, bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		160-170	150-160
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Rošt Univerzální hluboký plech	3		210-220	40-50 <sup>2</sup>
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	2		200-220	130-150 <sup>3</sup>
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Rošt Univerzální hluboký plech	3		200-220	60-70 <sup>2</sup>
Burger, vysoký 3–4 cm	Rošt	4		3	25-30 <sup>4</sup>
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,0 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170-190	70-80 <sup>5</sup>
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		160-180	20-30 <sup>6</sup>

<sup>1</sup> Spotřebič předehejte.

<sup>2</sup> Pokrm po 1/2 až 2/3 celkové doby obraťte.

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

<sup>4</sup> Pokrm po 2/3 celkové doby obraťte.

<sup>5</sup> Pokrm neobracejte. Přidejte tolik vody, aby bylo zakryté dno.

<sup>6</sup> Pod rošt zasuňte univerzální plech.

## 22.5 Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.

### Příprava jogurtu

1. Vyjměte z trouby příslušenství a rámy.

2. Vytvořenou směs na jogurt naplňte do malých nádobek, např. šálků nebo skleniček.
3. Nádobky zakryjte fólií, např. potravinovou fólií.
4. Nádobky postavte na dno trouby.
5. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
6. Když je jogurt hotový, nechte ho odstát v lednici.

### Doporučená nastavení pro jogurt

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Jogurt	Formičky na 1 porci	Dno pečicího prostoru		40–45	8–9 hod

## 22.6 Mírný ohřev

Mírný ohřev je pomalé pečení při nízké teplotě. Proto se nazývá také nízkoteplotní pečení.

### Příprava pokrmů pomocí mírného ohřevu

#### Požadavky

- Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí.
- Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

1. Pečicí prostor a nádobu cca 15 minut předehejte.
2. Maso zprudka opečte ze všech stran na varné zóně.
3. Maso ihned dejte na předeheřaté nádobě do trouby.
4. Dvířka spotřebiče nechte zavřená, aby bylo zachováno stejnoměrné klima v troubě.

**Doporučená nastavení pro mírný ohřev**

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Doba opečení v min.	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Kachní prsa, à 300 g	Nepřiklopená nádoba	2	☐	6-8	95 <sup>1</sup>	60-70
Vepřová panenka, celá	Nepřiklopená nádoba	2	☐	4-6	85 <sup>1</sup>	75-100
Hovězí květová špička, vysoká 6–7 cm, 1,5 kg, propečená	Nepřiklopená nádoba	2	☐	6-8	100 <sup>1</sup>	160-220
Hovězí svíčková, vysoká 4–6 cm, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2	☐	6-8	85 <sup>1</sup>	90-150
Telecí medailonky, silné 4 cm	Nepřiklopená nádoba	2	☐	4	80 <sup>1</sup>	50-70
Jehněčí hřbet, vykostěný, à 200 g	Nepřiklopená nádoba	2	☐	4	85 <sup>1</sup>	30-70

<sup>1</sup> Spotřebič předejte.

**22.7 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 informace**

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

**Úrovně vkládání**

Úrovně vkládání při pečení na dvou úrovních:

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

- Univerzální hluboký plech: úroveň 3  
Plech na pečení: úroveň 1

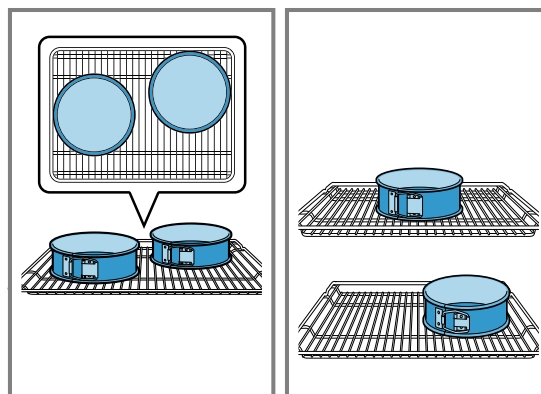
- Formy na roštu  
První rošt: úroveň 3  
Druhý rošt: úroveň 1

Úrovně vkládání při pečení na třech úrovních:

- Plech na pečení: úroveň 5  
Univerzální hluboký plech: úroveň 3  
Plech na pečení: úroveň 1

Pečení se dvěma rozevíracími formami:

Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

**Doporučená nastavení pro pečení pečiva**

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	☐	140-150 <sup>1</sup>	25-35
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	☉	140-150 <sup>1</sup>	20-30
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3 + 1	☉	140-150 <sup>1</sup>	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	5 + 3 + 1	☉	130-140 <sup>1</sup>	35-55
Koláčky	Plech na pečení	3	☐	150 <sup>1</sup>	25-35

<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut předehtát. Nepoužívejte funkci rychloohřevu.

<sup>2</sup> Spotřebič předejte. Nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Koláčky	Plech na pečení	3		150 <sup>1</sup>	20-30
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3 + 1		140 <sup>1</sup>	25-35
Koláčky, 3 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	5 + 3 + 1		140 <sup>1</sup>	25-35
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	25-35
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Vodový piškot, 2 úrovně	Dortová forma Ø 26 cm	3 + 1		150-160 <sup>2</sup>	35-50

<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut přehřát. Nepoužívejte funkci rychloohřevu.

<sup>2</sup> Spotřebič přehřejte. Nepoužívejte funkci rychloohřevu.

### Doporučená nastavení pro grilování

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba pečení v min.
Opékání toastů	Rošt	5		3	5-6

## 23 Návod k montáži

Při montáži spotřebiče se řiďte těmito informacemi.

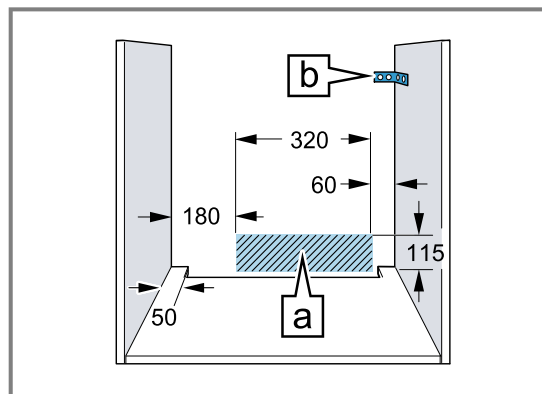


### 23.1 Všeobecné pokyny k montáži

Před zahájením montáže spotřebiče se seznámte s těmito pokyny.

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

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



- Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Použití prodlužovacího síťového kabelu a neschválených adaptérů je nebezpečné.

- ▶ Nepoužívejte vícenásobné zásuvky.
- ▶ Používejte pouze certifikované prodlužovací kabely, které mají minimální průřez 1,5 mm<sup>2</sup> a splňují příslušné národní bezpečnostní požadavky.
- ▶ Je-li síťový kabel příliš krátký, kontaktujte zákaznický servis.
- ▶ Používejte pouze adaptéry schválené výrobcem.

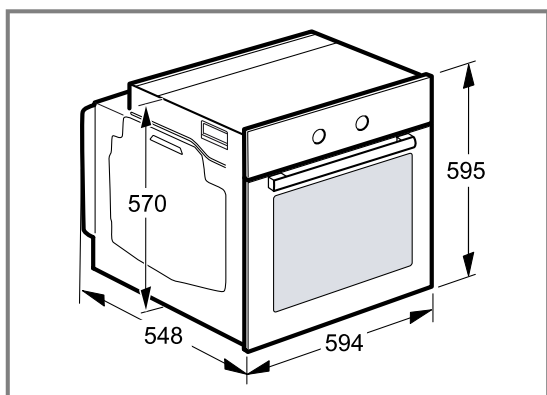
### POZOR!

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

- ▶ Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek.

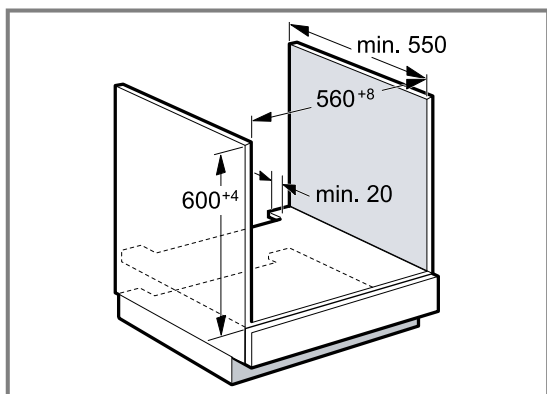
## 23.2 Rozměry spotřebiče

Zde najdete rozměry spotřebiče



## 23.3 Vestavba pod pracovní desku

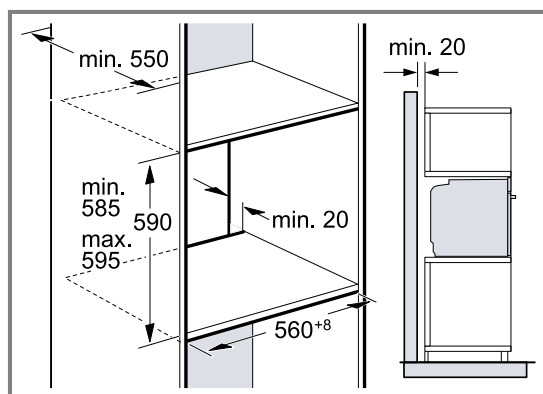
Při vestavbě pod pracovní desku dodržujte montážní rozměry a pokyny.



- Pro odvětrávání spotřebiče musí být v oddělovací desce odvětrávací výřez.
- V kombinaci s indukčními varnými deskami se mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem nesmí zakrývat přidavnými lištami.
- Pracovní deska musí být připevněná k vestavné skříňce.
- Dodržujte případně dodaný montážní návod pro varnou desku.
- Řiďte se odlišnými národními pokyny pro vestavbu varné desky.

## 23.4 Vestavba do vysoké skříňky

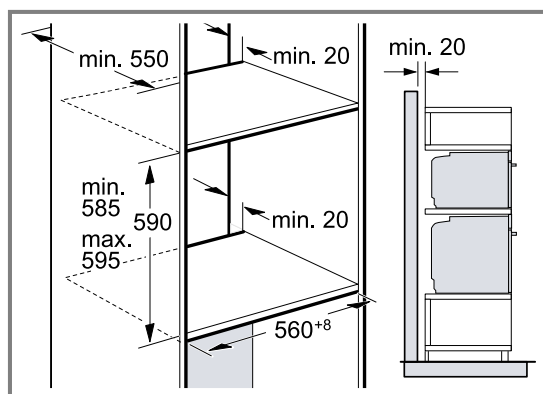
Při vestavbě do vysoké skříňky dodržujte montážní rozměry a pokyny.



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

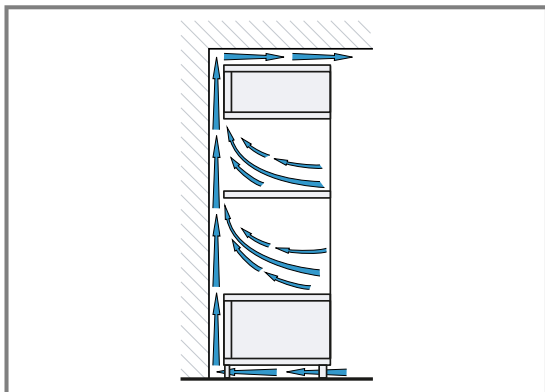
## 23.5 Montáž dvou spotřebičů nad sebou

Spotřebič lze zabudovat také nad nebo pod další spotřebič. Při montáži nad sebou dodržujte montážní rozměry a pokyny.



- Pro odvětrávání spotřebičů musí být v oddělovací desce větrací výřez.
- Aby bylo zabezpečeno dostatečné odvětrávání obou spotřebičů, je v prostoru soklu nutný větrací otvor min. 200 cm<sup>2</sup>. Za tímto účelem seřízněte kryt soklu nebo namontujte větrací mřížku.

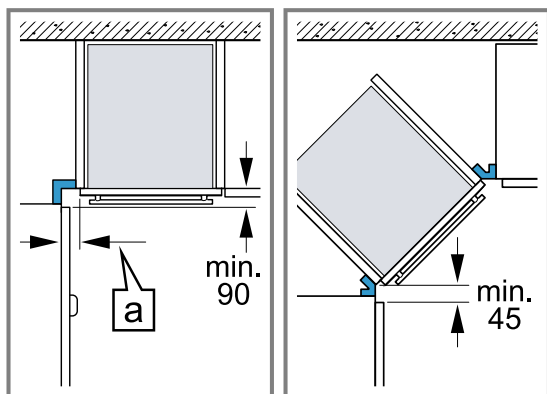
- Je třeba dbát na to, aby byla zabezpečená výměna vzduchu podle nákresu.



- Spotřebiče umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

### 23.6 Vestavba do rohu

Při vestavbě do rohu dodržujte montážní rozměry a pokyny.



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

### 23.7 Elektrické připojení

Pro bezpečné elektrické připojení spotřebiče dodržujte tyto pokyny.

- Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.
- Jištění musí být provedeno podle výkonu uvedeného na typovém štítku a místních předpisů.
- Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.
- Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky.
- Přívodní kabel spotřebiče musíte zapojit tak, aby se ozvalo zacvaknutí. Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu.
- V případě výměny smí být použit pouze originální kabel. Lze jej obdržet u zákaznického servisu.
- Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

### Připojení spotřebiče k elektrickému proudu se zástrčkou s ochranným kontaktem

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

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

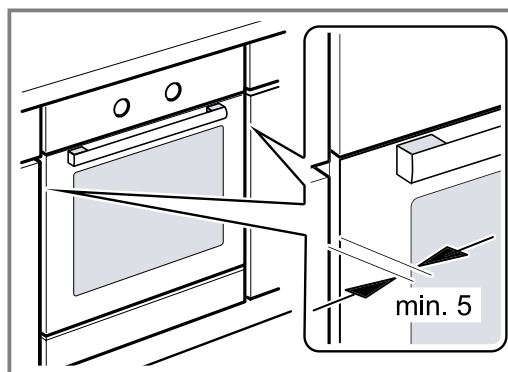
### Připojení spotřebiče k elektrickému proudu bez zástrčky s ochranným kontaktem

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

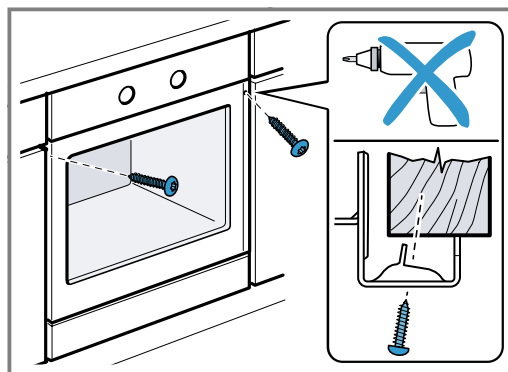
1. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce.  
V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.
2. Připojení provádějte pouze podle schématu připojení.  
Napětí viz typový štítek.
3. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:
  - zeleno-žlutá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

### 23.8 Montáž spotřebiče

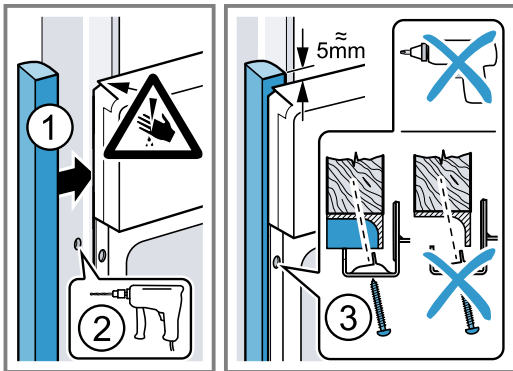
1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.



2. Spotřebič přišroubujte.



3. U kuchyňských linek bez madel se svislou lištou pro otevření:
- Použijte vhodný vložený kus ① pro zakrytí případných ostrých hran a zajištění bezpečné montáže.
  - Pro vytvoření šroubového spojení předvrtejte do hliníkových profilů otvory ②.
  - Připevněte spotřebič pomocí odpovídajícího šroubu ③.



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

### 23.9 Demontáž spotřebiče

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











## 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)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## 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



**9001787232** (020831)

CS