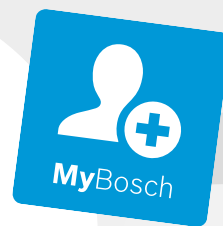




**BOSCH**

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



# Vestavná pečicí trouba

**HBG.78E.3**

**[cs]**    Návod k obsluze a pokyny k instalaci





# 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 .....                 | 9  |
| 7 Základní ovládání .....                    | 10 |
| 8 Rychloohřev .....                          | 10 |
| 9 Časové funkce .....                        | 10 |
| 10 Programy .....                            | 12 |
| 11 Dětská pojistka .....                     | 14 |
| 12 Udržování teploty pokrmů delší dobu ..... | 14 |

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 13 Základní nastavení .....           | 15 |
| 14 Čištění a ošetřování .....         | 16 |
| 15 Pyrolýza .....                     | 17 |
| 16 Čisticí funkce .....               | 18 |
| 17 Dvířka spotřebiče .....            | 19 |
| 18 Rámy .....                         | 22 |
| 19 Odstranění poruch .....            | 23 |
| 20 Likvidace .....                    | 25 |
| 21 Zákaznický servis .....            | 25 |
| 22 Správný postup .....               | 25 |
| 23 NÁVOD K MONTÁŽI .....              | 31 |
| 23.1 Všeobecné pokyny k montáži ..... | 31 |

## 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 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.

### 1.4 Bezpečné použití

Příslušenství vždy správně zasuněte 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 šfáva 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 zatíže 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 nezřetěném stavu (např. pro přilévání do pokrmů nebo polévání pokrmů).

- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

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 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 otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskrýpnout.

- 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 roztříštit se.

→ "Zabránění věcným škodám", Strana 5

- V pokrmech používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu.
- Neohřívejte lihoviny ( $\geq 15$  obj. %) v nezřetěném 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 nebo přívodního kabelu spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální síťový kabel nebo speciální přívodní kabel spotřebiče, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.
- 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 skřínce.
  - ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 25*
- Po instalaci spotřebiče nesmí být otvory na zadní stěně spotřebiče přístupné dětem.
- ▶ Dodržujte speciální montážní návod.

### **⚠ 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 skřínce.

## **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 nepřilnavou 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.
- Dávejte pozor, abyste do dvířek spotřebiče nic nepřiskřípli.

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

- U velmi šfavnatých 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 přístím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

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

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

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. Alobal může na skle dvířek způsobit trvalé zbarvení.
- Alobal v pečicím prostoru se nesmí dostat do kontaktu se sklem dvířek.

## 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.

→ "Správný postup", Strana 25

- ✓ Když spotřebič nepředehřijete, 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:** Podle nařízení EU o ekodesignu 2023/826 se u tohoto spotřebiče liší vypnutý stav. Ten je dále označován jako režim s nízkou spotřebou energie.

I když není aktivní hlavní funkce, spotřebič potřebuje energii pro:

- detekci ovládání senzorových tlačítek
- sledování otevírání dvířek
- úpravu času (bez zobrazení)

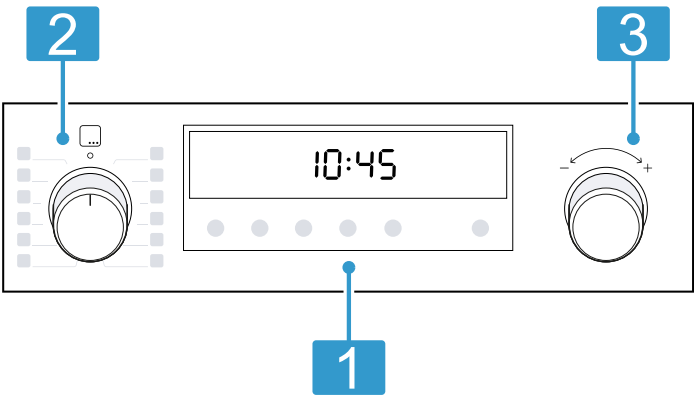
Podle definice se tedy nejedná ani o „vypnutý stav“, ani o „pohotovostní režim“, proto se používá označení režim s nízkou spotřebou energie. Pro měření režimu s nízkou spotřebou energie je třeba použít EN IEC 60350-1:2023.

## 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.



#### Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu a další funkce.

Volič funkcí můžete otáčet z nulové polohy o doprava a doleva.

V závislosti na typu spotřebiče může být volič funkcí zasouvací. Pro zasunutí nebo vysunutí stiskněte volič funkcí v nulové poloze o.

→ "Druhy ohřevu a funkce", Strana 6

#### Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu pro druh ohřevu nebo zvolíte nastavení pro další funkce.

Volič teploty můžete otáčet doprava a doleva, nemá nulovou polohu.

V závislosti na typu spotřebiče může být volič teploty zasouvací. Pro zasunutí nebo vysunutí volič teploty stiskněte.

→ "Teplota a stupně nastavení", Strana 7

### 4.2 Tlačítka a displej

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

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

| Symbol | Funkce                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ☹️     | Volba času ☹️, minutky ⌚, doby trvání ⌚ a času konce ☹️.<br>Pro zvolení jednotlivých časových funkcí několikrát stiskněte tlačítko ☹️.<br>Červený sloupec nad příslušným symbolem nebo pod ním signalizuje, které funkce se týká nastavení zobrazené na displeji.<br>→ "Časové funkce", Strana 10 |
| —      | Snížení nastavených hodnot.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| +      | Zvýšení nastavených hodnot.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ☹️     | Zapnutí nebo vypnutí osvětlení v troubě.<br>→ "Osvětlení", Strana 8                                                                                                                                                                                                                               |
| ⌚      | Rychlé předehřívání pečicího prostoru bez příslušenství.<br>→ "Rychloohřev", Strana 10                                                                                                                                                                                                            |
| ☹️     | Podržet stisknuté cca 3 sekundy pro aktivaci nebo deaktivaci dětské pojistky.<br>→ "Dětská pojistka", Strana 14                                                                                                                                                                                   |

#### 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.

→ "Tlačítka a displej", Strana 6

### 4.3 Druhy ohřevu a funkce

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

Když zvolíte druh ohřevu, navrhne vám spotřebič vhodnou teplotu nebo stupeň. Hodnoty můžete použít, nebo je v uvedeném rozsahu změnit.

| Symbol                                                                             | Druh ohřevu                                                                    | Použití a způsob fungování                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 3D horký vzduch<br>30–275 °C                                                   | 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<br>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. Pokud dvířka spotřebiče otevřete, byť jen na krátkou chvíli, spotřebič bude pokračovat v ohřevu, aniž by využil zbytkové teplo. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v režimu cirkulace vzduchu a energetické třídy. |
|    | Stupeň na pizzu<br>30–275 °C                                                   | Pečení pizzy nebo pokrmů, které potřebují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Rozmrazování<br>30–60 °C                                                       | Šetrné rozmrazování zmrazených pokrmů.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Dolní ohřev<br>30 - 250 °C                                                     | Dopékání pokrmů nebo pečení ve vodní lázni. Teplo sálá zdola.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Mírný ohřev<br>70–120 °C                                                       | Šetrné a pomalé pečení opečených, jemných kusů masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Velkoplošný gril<br>Stupně grilování:<br>1 = slabý<br>2 = střední<br>3 = silný | Grilování nízkých grilovaných pokrmů, jako zeleniny, klobás nebo toastů. Grilování pokrmů. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|   | Gril s cirkulací vzduchu<br>30–275 °C                                          | Pečení drůbeže, celých ryb nebo větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch okolo pokrmu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | Air Fry<br>30–275 °C                                                           | Pečení dokřupava na jedné úrovni s malým množstvím tuku. Hodí se zejména pro pokrmy, které se obvykle smaží v oleji, např. hranolky.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Horní/dolní ohřev<br>30–275 °C                                                 | Tradiční pečení pečiva nebo masa na jedné úrovni. Tento druh ohřevu je obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. 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 voliče funkcí nebo v nabídce spotřebiče.

| Symbol                                                                             | Funkce   | Použití                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Programy | Použití naprogramovaných hodnot nastavení pro různé pokrmy.<br>→ "Programy", Strana 12        |
|  | Pyrolýza | Nastavení čistící funkce, která téměř sama vyčistí pečicí prostor.<br>→ "Pyrolýza", Strana 17 |

## 4.4 Teplota a stupně nastavení

Pro druhy ohřevu a funkce existují různá nastavení. Nastavení se zobrazí na displeji. Do 100 °C lze teplotu nastavit po jednom stupni, poté po pěti stupních.

**Poznámka:** Při nastavení stupně grilování 3 přepne spotřebič po cca 20 minutách na stupeň grilování 1.

### Ukazatel zahřívání

Spotřebič vám signalizuje, když hřeje. Linka ve spodní části displeje se vyplňuje zleva doprava červeně podle toho, čím více je trouba rozehtává. Při předehtání je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile je celá linka vyplněná červeně.

### Poznámky

- Ukazatel zahřívání se vyplňuje pouze u druhů ohřevu, u kterých se nastavuje teplota. Např. u stupňů grilování je ukazatel zahřívání vyplněný okamžitě.
- Pokud je při spuštění provozu teplota v troubě příliš vysoká, zobrazí se u některých druhů ohřevu na displeji **h**. Vypněte spotřebič a nechte ho vychladnout. Potom provoz spusťte znovu.

### Ukazatel zbytkového tepla

Když spotřebič vypnete, signalizuje linka na displeji zbytkové teplo v troubě. Čím je teplota v troubě nižší, tím méně je linka vyplněná.

**Poznámka:** 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

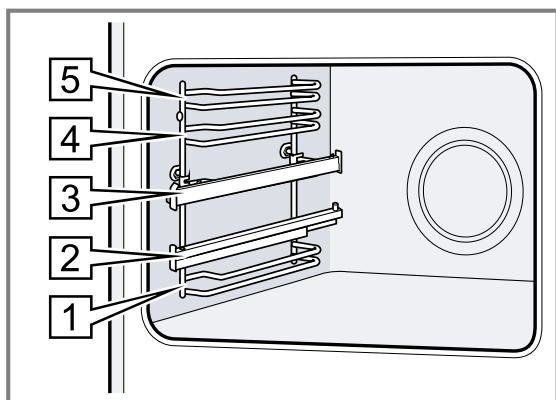
Do rámců uvnitř trouby můžete v různých úrovních zasunout příslušenství.

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

V závislosti na typu spotřebiče jsou rámy vybavené výsuvy nebo nacvakávacími výsuvy. Výsuvy jsou pevně namontované a nelze je vyjmout. Nacvakávací výsuvy můžete použít podle potřeby ve všech volných úrovních vkládání.

Rámy můžete vyjmout, např. kvůli čištění.

→ "Rámy", Strana 22



### Osvětlení

Vnitřek trouby osvětluje žárovka.

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

Pomocí tlačítka  můžete osvětlení zapnout bez ohřevu.

### Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se při provozu automaticky zapíná.

Vzduch uniká dvířky.

Spotřebič rozpozná větší vlhkost uvnitř trouby. Kvůli regulaci vlhkosti se mohou lišit intenzita a zvuky ventilátoru.

### POZOR

Zakrytím větracích otvorů dojde k přehřátí spotřebiče.

► Nezakrývejte větrací otvory.

Aby spotřebič vychladl a odstranila se z trouby zbývající vlhkost, běží ventilátor ještě určitou dobu po skončení provozu.

**Poznámka:** Doba doběhu můžete změnit v základních nastaveních. Pokud často připravujete velmi vlhké pokrmy nebo je udržujete v troubě teplé, nastavte delší dobu doběhu.

→ "Základní nastavení", Strana 15

### Dvířka spotřebiče

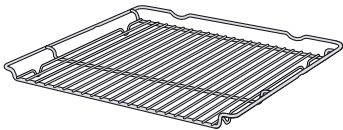
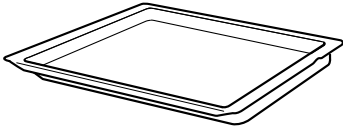
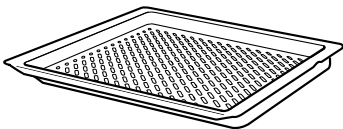
Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

## 5 Příslušenství

Používejte originální příslušenství. Je přizpůsobené pro váš spotřebič.

**Poznámka:** Při ohřevu příslušenství se toto může 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>▪ Koláčové formy</li> <li>▪ Zapékací formy</li> <li>▪ Nádobí</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> |
| Air Fry & plech na grilování, smaltovaný, děrovaný |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pečení křupavých pokrmů, které se obvykle smaží v oleji, např. hranolků.</li> <li>▪ Grilování pokrmů.</li> </ul>                                                                            |

### 5.1 Aretační funkce

Aretační funkce zabráňuje převrhnutí příslušenství při vytáhnutí.

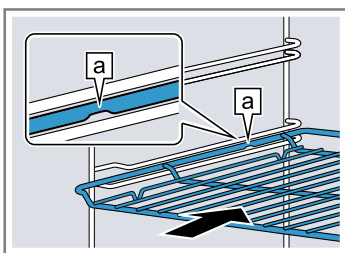
Můžete příslušenství vytáhnout přibližně do poloviny, až zaskočí. Tato ochrana proti převrhnutí funguje pouze, když příslušenství zasunete do trouby správně.

## 5.2 Zasunutí příslušenství do trouby

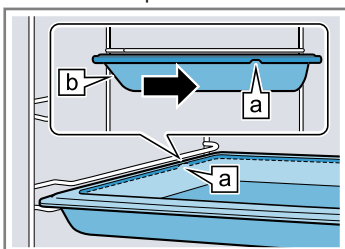
Příslušenství vkládejte do trouby vždy správně. Jen tak lze příslušenství vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo.

1. Příslušenství otočte tak, aby byl zářez **a** vzadu a směřoval dolů.
2. Příslušenství zasuňte mezi obě vodící tyče příslušné úrovně vkládání.

**Mřížka** Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením **~** dolů.

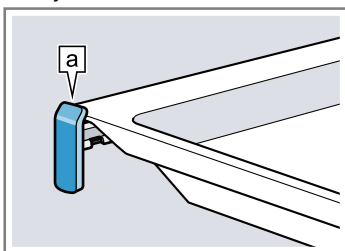


**Plech** např. univerzální plech nebo plech na pečení Plech zasuňte zkosením **b** směrem k dvířkům spotřebiče.



Příslušenství položte na zasunuté výsuvné lišty.

**Rošt nebo plech** Příslušenství vložte tak, aby okraj příslušenství seděl za zářezkou **a** 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.

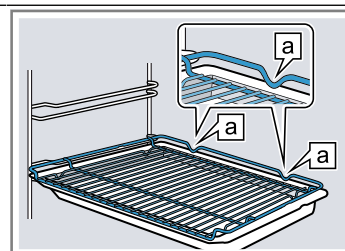
**Poznámka:** Příslušenství, které při provozu nepotřebujete, vyndejte z trouby.

## 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.

# 6 Před prvním použitím

Proved'te 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 času

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

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

1. Tlačítkem **—** nebo **+** nastavte čas.

2. Stiskněte tlačítko **⌚**.

✓ Na displeji se zobrazí nastavený čas.

## 6.2 Čištění spotřebiče před prvním použitím

Než poprvé začnete ve spotřebiči připravovat pokrm, vyčistěte vnitřek trouby a příslušenství.

1. Vyjměte z trouby informace k výrobku a příslušenství. Odstraňte zevnitř a zvenku spotřebiče zbytky obalů, jako polystyrenové kuličky a lepicí pásku.
2. Měkkým, vlhkým hadrem otřete hladké plochy v troubě.
3. Nastavte druh ohřevu a teplotu.  
→ "Základní ovládání", Strana 10

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| Druh ohřevu | 3D horký vzduch |
|-------------|-----------------|

|               |           |
|---------------|-----------|
| Teplota       | Maximální |
| Doba přípravy | 1 hodina  |

4. Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.

- Po uvedené době spotřebič vypněte.
- Jakmile spotřebič vychladne, mycím roztokem a hadrem umyjte hladké plochy v troubě.
- Příslušenství vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

## 7 Základní ovládání

### 7.1 Zapnutí a vypnutí spotřebiče

- Pro zapnutí spotřebiče otočte volič funkcí do jiné polohy než nulové o.
- Pro vypnutí spotřebiče nastavte volič funkcí do nulové polohy o.

### 7.2 Nastavení druhu ohřevu a teploty

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

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

→ "Druhy ohřevu a funkce", Strana 6

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

→ "Časové funkce", Strana 10

### Změna druhu ohřevu

Druh ohřevu můžete kdykoli změnit.

- ▶ Změňte druh ohřevu voličem funkcí.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží.

### Změna teploty

Teplotu můžete kdykoli změnit.

- ▶ Změňte teplotu voličem teploty.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží.

## 8 Rychloohřev

Abyste ušetřili čas, můžete dobu zahřívání zkrátit pomocí rychloohřevu.

### 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.

- Nastavte vhodný druh ohřevu.  
Vhodné druhy ohřevu jsou:
  - 3D horký vzduch ☼

- Horní/dolní ohřev ☐
- Nastavte teplotu od 100 °C.  
Od nastavené teploty 200 °C se rychloohřev zapne automaticky.
  - Když se rychloohřev nezapne automaticky, stiskněte tlačítko ☼.
  - ✓ Na displeji se zobrazí ☼.
  - ✓ Za několik sekund se rychloohřev spustí.
  - ✓ Jakmile rychloohřev skončí, zazní akustický signál a na displeji zhasne symbol ☼.
  - 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 au-                   |

| Časová funkce | Použití                                             |
|---------------|-----------------------------------------------------|
|               | tomaticky tak, aby provoz skončil v požadovaný čas. |
| Čas ☹         | Můžete nastavit čas.                                |

### 9.2 Nastavení minutky

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

- Stiskněte tlačítko ☹ tolikrát, dokud na displeji není označený symbol ☼.
- Pomocí tlačítek – nebo + nastavte dobu minutky.

| Tlačítko | Navrhovaná hodnota |
|----------|--------------------|
| —        | 5 minut            |
| +        | 10 minut           |

Do 10 minut lze dobu minutky nastavovat 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. Pro vypnutí minutky stiskněte libovolné tlačítko.

### Změna minutky

Dobu minutky můžete kdykoliv změnit.

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

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

### Zrušení minutky

Minutku můžete kdykoli zrušit.

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

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

| Tlačítko | Navrhovaná 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 můžete kdykoliv změnit.

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

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

### Zrušení doby trvání

Dobu trvání můžete 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.

## 9.4 Nastavení konce

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

### Poznámky

- U druhů ohřevu s funkcí grilu nelze nastavit čas konce.
- Abyste získali dobrý výsledek 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 tlačítko ☹ 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 konce

Pro získání dobrého výsledku pečení můžete nastavený konec změnit pouze do té doby, než se provoz spustí a začne se odměřovat doba trvání.

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

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

### Zrušení 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 odměřuje.

## 9.5 Nastavení času

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

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

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

## Změna času

Čas můžete kdykoliv změnit.

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

1. Stiskněte tlačítko ☉ tolikrát, dokud na displeji není označený symbol ☉.
  2. Pomocí tlačítka – nebo + změňte čas.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží.

# 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 Přehled programů

Číslo programů jsou přiřazena k určitým pokrmům.

| Č. | Pokrm                                                                      | Nádoby                                | Rozmezí hmotnosti<br>Nastavená hmotnost | Přidat tekutinu      | Úroveň vkládání | Pokyny                                                                                                                            |
|----|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 | <b>Pizza, tenké těsto</b><br>Zmrazené, předpečené                          | Univerzální plech s papírem na pečení | 0,28–0,4 kg<br>Celková hmotnost         | Ne                   | 3               | Při pečení druhé pizzy se řiďte pokyny na obale.                                                                                  |
| 02 | <b>Pizza, silné těsto</b><br>Zmrazené, předpečené                          | Univerzální plech s papírem na pečení | 0,28–0,6 kg<br>Celková hmotnost         | Ne                   | 3               | Při pečení druhé pizzy se řiďte pokyny na obale.                                                                                  |
| 03 | <b>Lasagne</b><br>Zmrazené                                                 | Originální balení                     | 0,3–1,2 kg<br>Celková hmotnost          | Ne                   | 3               | -                                                                                                                                 |
| 04 | <b>Hranolky</b><br>Zmrazené                                                | Univerzální hluboký plech             | 0,2–0,75 kg<br>Celková hmotnost         | Ne                   | 3               | Rozložte na univerzální plech.                                                                                                    |
| 05 | <b>Housky k dopečení</b><br>Zmrazené, předpečené                           | Univerzální plech s papírem na pečení | 0,1–0,8 kg<br>Celková hmotnost          | Ne                   | 3               | -                                                                                                                                 |
| 06 | <b>Zapečené brambory</b>                                                   | Zapékací forma bez poklice            | 0,5–3,0 kg<br>Celková hmotnost          | Ne                   | 2               | -                                                                                                                                 |
| 07 | <b>Zapečené těstoviny</b><br>Z předvařených těstovin                       | Zapékací forma bez poklice            | 0,4–3,0 kg<br>Celková hmotnost          | Ne                   | 2               | -                                                                                                                                 |
| 08 | <b>Pečené brambory, celé</b><br>Neloupané, moučné brambory                 | Univerzální hluboký plech             | 0,3–1,5 kg<br>Celková hmotnost          | Ne                   | 3               | -                                                                                                                                 |
| 09 | <b>Eintopf, se zeleninou</b><br>Vegetariánský                              | Hluboký pekáč s poklicí               | 0,5–2,5 kg<br>Celková hmotnost          | Podle receptu        | 2               | Zeleninu s dlouhou dobou přípravy (např. mrkev) nakrájejte na menší kousky než zeleninu s krátkou dobou přípravy (např. rajčata). |
| 10 | <b>Eintopf, s masem</b>                                                    | Hluboký pekáč s poklicí               | 0,5–3,0 kg<br>Celková hmotnost          | Podle receptu        | 2               | Maso předem neopékejte.                                                                                                           |
| 11 | <b>Guláš</b><br>Hovězí nebo vepřové maso, nakrájené na kostky se zeleninou | Hluboký pekáč s poklicí               | 0,5–2,5 kg<br>Celková hmotnost          | Podle receptu        | 2               | Maso vložte naspod a pokryjte zeleninou. Maso předem neopékejte.                                                                  |
| 12 | <b>Ryba, celá</b><br>Kuchyňská úprava, okořeněná                           | Pekáč s poklicí                       | 0,3–1,5 kg<br>Hmotnost ryby             | Zakryjte dno pekáče. | 2               | -                                                                                                                                 |

| Č. | Pokrm                                                                                                | Nádoby                          | Rozmezí<br>hmotnosti<br>Nastavená<br>hmotnost    | Přidat tekuti-<br>nu                                                        | Úroveň vklá-<br>dání | Pokyny                                                                      |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 13 | <b>Kuře, bez nádivky</b><br>Kuchyňská úprava,<br>okořeněný                                           | Pekáč se skleně-<br>nou poklicí | 0,6–2,5 kg<br>Hmotnost kuřete                    | Ne                                                                          | 2                    | Položte do nádoby<br>prsni stranou nahoru.                                  |
| 14 | <b>Části kuřete</b><br>Kuchyňská úprava,<br>okořeněný                                                | Pekáč s poklicí                 | 0,1–0,8 kg<br>Hmotnost nejtěžší-<br>ho kusu      | Zakryjte dno<br>pekáče.                                                     | 2                    | -                                                                           |
| 15 | <b>Krůtí prsa</b><br>Vcelku, okořeněná                                                               | Pekáč se skleně-<br>nou poklicí | 0,5–2,5 kg<br>Hmotnost krůtích<br>prsou          | Zalijte dno<br>pekáče, příp.<br>přidejte až<br>250 g zeleni-<br>ny.         | 2                    | -                                                                           |
| 16 | <b>Kachna, bez nádivky</b><br>Kuchyňská úprava,<br>okořeněný                                         | Pekáč bez poklice               | 1,0–2,7 kg<br>Hmotnost kachny                    | Ne                                                                          | 2                    | -                                                                           |
| 17 | <b>Husa, bez nádivky</b><br>Kuchyňská úprava,<br>okořeněný                                           | Pekáč bez poklice               | 2,5–3,5 kg<br>Hmotnost husy                      | Ne                                                                          | 2                    | -                                                                           |
| 18 | <b>Dušená hovězí pe-<br/>čeně</b><br>Např. vysoký roštěnec,<br>plec, ořech nebo svič-<br>ková pečeně | Pekáč s poklicí                 | 0,5–2,5 kg<br>Hmotnost masa                      | Přilijte takové<br>množství<br>kapaliny, aby<br>bylo maso<br>téměř zakryté. | 2                    | Maso předem ne-<br>opékejte.                                                |
| 19 | <b>Roastbeef, středně<br/>propečený</b><br>Kuchyňská úprava,<br>okořeněný                            | Pekáč bez poklice               | 0,5–2,5 kg<br>Hmotnost masa                      | Ne                                                                          | 2                    | Položte do nádoby<br>tučnou stranou nahoru.<br>Maso předem ne-<br>opékejte. |
| 20 | <b>Hovězí závitky</b><br>Plněné zeleninou nebo<br>masem                                              | Pekáč s poklicí                 | 0,5–2,5 kg<br>Hmotnost všech<br>plněných závitků | Závitky téměř<br>celé zakryjte,<br>např. výva-<br>rem nebo<br>vodou.        | 2                    | Maso předem ne-<br>opékejte.                                                |
| 21 | <b>Sekaná, čerstvá</b><br>Sekaná z hovězího,<br>vepřového nebo jehně-<br>čího masa                   | Pekáč s poklicí                 | 0,5–2,5 kg<br>Hmotnost pečeně                    | Ne                                                                          | 2                    | Maso předem ne-<br>opékejte.                                                |
| 22 | <b>Jehněčí kýta, středně<br/>propečená</b><br>Bez kosti, okořeněná                                   | Pekáč s poklicí                 | 0,5–2,5 kg<br>Hmotnost masa                      | Zalijte dno<br>pekáče, příp.<br>přidejte až<br>250 g zeleni-<br>ny.         | 2                    | Maso předem ne-<br>opékejte.                                                |
| 23 | <b>Jehněčí kýta, prope-<br/>čená</b><br>Bez kosti, okořeněná                                         | Pekáč s poklicí                 | 0,5–2,5 kg<br>Hmotnost masa                      | Zalijte dno<br>pekáče, příp.<br>přidejte až<br>250 g zeleni-<br>ny.         | 2                    | Maso předem ne-<br>opékejte.                                                |
| 24 | <b>Telecí pečeně, pro-<br/>rostlá</b><br>Např. pečeně nebo<br>květová špička                         | Pekáč s poklicí                 | 0,5–3,0 kg<br>Hmotnost masa                      | Zalijte dno<br>pekáče, příp.<br>přidejte až<br>250 g zeleni-<br>ny.         | 2                    | Maso předem ne-<br>opékejte.                                                |
| 25 | <b>Telecí pečeně, libová</b><br>Např. svíčková nebo<br>ořech                                         | Pekáč s poklicí                 | 0,5–2,5 kg<br>Hmotnost masa                      | Zalijte dno<br>pekáče, příp.<br>přidejte až<br>250 g zeleni-<br>ny.         | 2                    | Maso předem ne-<br>opékejte.                                                |
| 26 | <b>Srncí kýta</b><br>Bez kosti, osolená                                                              | Pekáč s poklicí                 | 0,5–2,0 kg<br>Hmotnost masa                      | Zalijte dno<br>pekáče, příp.                                                | 2                    | -                                                                           |

| Č. | Pokrm                                                                               | Nádoby                          | Rozmezí<br>hmotnosti<br>Nastavená<br>hmotnost | Přidat tekuti-<br>nu                                                | Úroveň vklá-<br>dání | Pokyny                                                              |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                     |                                 |                                               | přidejte až<br>250 g zeleni-<br>ny.                                 |                      |                                                                     |
| 27 | <b>Králík, celý</b><br>Kuchyňská úprava,<br>okořeněný                               | Pekáč se skleně-<br>nou poklicí | 1,0–2,5 kg<br>Hmotnost masa                   | Zalijte dno<br>pekáče, příp.<br>přidejte až<br>250 g zeleni-<br>ny. | 2                    | -                                                                   |
| 28 | <b>Pečená vepřová kr-<br/>kovice</b><br>Bez kosti, okořeněná                        | Pekáč se skleně-<br>nou poklicí | 0,5–3,0 kg<br>Hmotnost masa                   | Zalijte dno<br>pekáče, příp.<br>přidejte až<br>250 g zeleni-<br>ny. | 2                    | Maso předem ne-<br>opékejte.                                        |
| 29 | <b>Vepřová pečeně,<br/>s kůrkou</b><br>Např. plec, okořeněná<br>a s naříznutou kůží | Pekáč se skleně-<br>nou poklicí | 0,5–3,0 kg<br>Hmotnost masa                   | Zalijte dno<br>pekáče, příp.<br>přidejte až<br>250 g zeleni-<br>ny. | 2                    | Do nádoby položte<br>tučnou stranou nahoru,<br>kůži vydatně osolte. |
| 30 | <b>Vepřová panenka, pe-<br/>čená</b><br>Okořeněná                                   | Pekáč se skleně-<br>nou poklicí | 0,5–2,5 kg<br>Hmotnost masa                   | Zalijte dno<br>pekáče, příp.<br>přidejte až<br>250 g zeleni-<br>ny. | 2                    | Maso předem ne-<br>opékejte.                                        |

### 10.3 Nastavení programu

**Poznámka:** Po spuštění programu už program a hmotnost nemůžete změnit.

1. Voličem funkcí nastavte Programy .
  2. Tlačítkem — nebo + nastavte požadovaný program.
  3. Voličem teploty nastavte hmotnost pokrmu.  
Vždy nastavte nejbližší větší hmotnost. Hmotnost mů-  
žete nastavit pouze ve stanoveném rozmezí.
- ✓ Pro zjištění doby trvání programu stiskněte tlačítko .
  - ✓ Dobu trvání nelze změnit.
  - ✓ 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.

#### 4. Po skončení programu:

- Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte libovolné tlačítko.
- Pro nastavení doby trvání pro dopečení stiskněte tlačítko +. Spotřebič hřeje dále podle nastavení programu.
- Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

## 11 Dětská pojistka

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

### 11.1 Aktivace a deaktivace dětské pojistky

**Požadavek:** Volič funkcí je v nulové poloze 0.

- Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí .
- Pro deaktivaci dětské pojistky držte stisknuté tlačítko , dokud na displeji nezhasne .

## 12 Udržování teploty pokrmů delší dobu

Ve spotřebiči můžete udržovat pokrmy až 70 hodin teplé při teplotě od 85 °C do 140 °C pomocí Horní/dolní ohřev, aniž byste museli spotřebič zapnout nebo vypnout.

### 12.1 Nastavení udržování teploty pokrmů delší dobu

#### Poznámky

- Když za provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se nepřerušuje.

- Po spuštění již nemůžete provést změnu nebo přerušení.
- Čas konce nemůžete posunout.

**Požadavek:** Je aktivované základní nastavení  $\odot$ .

→ "Základní nastavení", Strana 15

1. Voličem funkcí nastavte Programy  $\text{Pb}$ .

✓ Na displeji se zobrazí  $\text{Pb}$ .

2. Voličem teploty nastavte teplotu.

3. Stiskněte tlačítko  $\odot$  tolikrát, dokud na displeji není označený symbol  $\odot$ .
4. Pomocí tlačítka  $-$  nebo  $+$  nastavte dobu trvání.
  - ✓ Za několik sekund spotřebič začne hřát a doba trvání se odměřuje.
5. Po uplynutí doby trvání je zobrazená doba trvání nula. Spotřebič přestane hřát a funguje zase jako obvykle.
  - 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 tovární nastavení. Základní nastavení závisí na vybavení vašeho spotřebiče.

| Ukazatel   | Základní nastavení                                      | Výběr                                                                                          |
|------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| $\odot 1$  | Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo času minutky | 1 = 10 sekund<br>2 = 30 sekund <sup>1</sup><br>3 = 2 minuty                                    |
| $\odot 2$  | Doba čekání, než se nastavení aktivuje                  | 1 = 3 sekundy <sup>1</sup><br>2 = 6 sekund<br>3 = 10 sekund                                    |
| $\odot 3$  | Tón senzorového tlačítka při stisknutí tlačítka         | 0 = vypnuté<br>1 = zapnutý <sup>1</sup>                                                        |
| $\odot 4$  | Jas osvětlení displeje                                  | 1 = tmavý<br>2 = střední<br>3 = jasný <sup>1</sup>                                             |
| $\odot 5$  | Ukazatel času                                           | 0 = vypnutí ukazatele času<br>1 = zobrazení ukazatele času <sup>1</sup>                        |
| $\odot 6$  | Možnost nastavení dětské pojistky                       | 0 = ne<br>1 = ano <sup>1</sup><br>2 = ano, se zablokováním dvířek                              |
| $\odot 7$  | Osvětlení v troubě při provozu                          | 0 = ne<br>1 = ano <sup>1</sup>                                                                 |
| $\odot 8$  | Doba doběhu chladicího ventilátoru                      | 1 = krátká<br>2 = střední <sup>1</sup><br>3 = dlouhá<br>4 = extra dlouhá                       |
| $\odot 9$  | Dodatečně namontované teleskopické výsuvy <sup>2</sup>  | 0 = ne <sup>1</sup> (u rámu a jednoduchého výsuvu)<br>1 = ano (u dvojitého a trojitého výsuvu) |
| $\odot 10$ | Udržování teploty pokrmů delší dobu                     | 0 = ne <sup>1</sup><br>1 = ano                                                                 |
| $\odot 12$ | Automatický rychloohřev od 200 °C                       | 0 = ne<br>1 = ano <sup>1</sup>                                                                 |
| $\odot 13$ | Vrátit všechny hodnoty na nastavení z výroby            | 0 = ne <sup>1</sup><br>1 = ano                                                                 |

### 13.2 Změna základního nastavení

**Požadavek:** Spotřebič je vypnutý.

1. Podržte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko  $\odot$ .
  - ✓ Na displeji se zobrazí první základní nastavení, např.  $\odot 1$  2.
2. Voličem teploty změňte nastavení.

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

<sup>2</sup> V závislosti na vybavení spotřebiče

3. Pomocí tlačítka — nebo + přejděte na další základní nastavení.
4. Pro uložení změn podržte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko ☉.

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

### Zrušení změny základních nastavení

- ▶ Zapněte a vypněte spotřebič voličem funkcí.
- ✓ 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.

### 14.2 Vhodné čisticí prostředky

Používejte pouze vhodné čisticí prostředky pro různé povrchy spotřebiče. Dodržujte návod na čištění spotřebiče.

#### 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<br>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

| Oblast       | Vhodné čisticí prostředky                                                                                                                             | Pokyny                                                                                                                                                       |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Skla dvířek  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> <li>▪ Spirála z ušlechtilé oceli</li> </ul>                                           | Nepoužívejte škrabku na sklo.<br><b>Tip:</b> Pro důkladné vyčištění skla dvířek demontujte.<br>→ "Dvířka spotřebiče", Strana 19                              |
| 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.<br><b>Tip:</b> Pro důkladné vyčištění kryt dvířek sejměte.<br>→ "Dvířka spotřebiče", Strana 19 |
| 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.                                               |

**Vnitřek trouby**

| Oblast                         | 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> <li>▪ Spirála z ušlechtilé oceli</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 čisticí funkci.<br/>→ "Pyrolýza", Strana 17</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. 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> |
| 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> <li>▪ Spirála z ušlechtilé oceli</li> </ul>                                                                        | <p>Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku.</p> <p><b>Tip:</b> Pro čištění rámy vyjměte.<br/>→ "Rámy", Strana 22</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Výsuvný systém                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>                                                                                                              | <p>Při silném znečištění použijte kartáček.</p> <p>Aby nedošlo k odstranění mazacího tuku, výsuvné lišty čistěte zasunutě.</p> <p>Nemyjte v myčce nádobí.</p> <p><b>Tip:</b> Pro čištění výsuvný systém vyjměte.<br/>→ "Rámy", Strana 22</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Příslušenství                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> <li>▪ Čisticí prostředek na pečicí trouby</li> <li>▪ Spirála z ušlechtilé oceli</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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

**14.3 Čištění spotřebiče**

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

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Spotřebič se během provozu zahřívá.

- Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

**⚠ 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 16

1. Spotřebič čistěte horkým mycím roztokem a hadrem.
  - Na některé povrchy můžete použít alternativní čisticí prostředky.  
→ "Vhodné čisticí prostředky", Strana 16
2. Osušte měkkým hadrem.

**15 Pyrolýza**

Pomocí čisticí funkce Pyrolýza  se vnitřek trouby vyčistí téměř samostatně.

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

1. Vyndejte z trouby příslušenství a nádobí.
2. Rámy vyhákněte a vyjměte z trouby.  
→ "Rámy", Strana 22
3. Z pečicího prostoru odstraňte hrubé nečistoty. Hrubé nečistoty se mohou připečt a jejich odstranění pak bude těžší.
4. Mycím roztokem a měkkým hadrem vyčistěte zevnitř dvířka spotřebiče a okraje pečicího prostoru v oblasti těsnění dvířek.  
Těsnění dvířek neodstraňujte a nedrhňte.  
Intenzivní nečistoty na vnitřním skle dvířek odstraňte čisticím prostředkem na pečicí trouby.
5. Vyndejte z trouby všechny předměty. Vnitřek trouby 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 17

1. Voličem funkcí nastavte Pyrolýzu .
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.

- ✓ Za několik sekund se čisticí funkce spustí a doba trvání se začne odměřovat.
  - ✓ Pro vaši bezpečnost se od určité teploty v troubě dvířka spotřebiče zablokuje. Na displeji se zobrazí .
  - ✓ Po skončení čisticí funkce zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.
3. Vypněte spotřebič.  
Jakmile spotřebič dostatečně vychladne, dvířka se odblokuje a  zhasne.
  4. Příprava spotřebiče na provoz. → Strana 18

## 15.3 Příprava spotřebiče na provoz po provedení čisticí funkce

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte zbývající popel v troubě a v oblasti dvířek spotřebiče.  
→ "Čištění a ošetřování", Strana 16
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 22

# 16 Čisticí funkce

Čisticí funkce představuje rychlou alternativu pro čištění vnitřku trouby. Čisticí funkce namočí nečistoty odpařováním mycího roztoku. Nečistoty pak lze snadněji odstranit.

## 16.1 Nastavení 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. Zavřete dvířka spotřebiče.  
Nepoužívejte destilovanou vodu.
3. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu Dolní ohřev .
4. Voličem teploty nastavte 80 °C.
5. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud na displeji není označený symbol .

6. Pomocí tlačítka — nebo + 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 Vyčištění trouby po čisticí funkci

### POZOR

Déle trvající vlhkost v troubě způsobuje korozi.

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

**Požadavek:** Trouba je vychladlá.

1. Zbývající vodu v troubě utřete savou houbovou utěrkou.
2. Hladké smaltované plochy v troubě vyčistěte hadříkem nebo měkkým kartáčkem. Úporné nečistoty odstraňte drátěnkou z ušlechtilé oceli.
3. Vápenaté skvrny odstraňte hadrem namočeným v octě a poté otřete čistou vodou.
4. Vysušte vnitřek trouby měkkým hadrem.
5. Když je pečicí prostor dostatečně vyčištěný:
  - Pro vysušení vnitřku trouby nechte cca 1 hodinu otevřená dvířka spotřebiče v zajištěné poloze (cca 30°).
  - Pro rychlé vysušení vnitřku trouby nechte spotřebič při otevřených dvířkách cca 5 minut rozežhát pomocí 3D horký vzduch  na 50 °C.

# 17 Dvířka spotřebiče

Pro důkladné vyčištění můžete dvířka spotřebiče demontovat.

**Poznámka:** Další informace:



## 17.1 Vysazení dvířek spotřebiče

**Poznámka:** V závislosti na typu spotřebiče jsou madla dvířek různá.

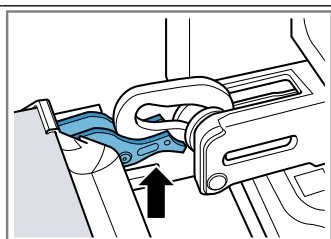
### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

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

- Nesahejte do prostoru závěsů.
- Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.
- Používejte ochranné rukavice.
- Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout.
- Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy zaklopené, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela vyklopené.

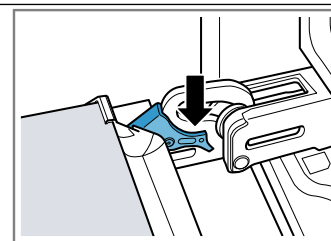
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Vyklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu.

Vyklopená zajišťovací páčka



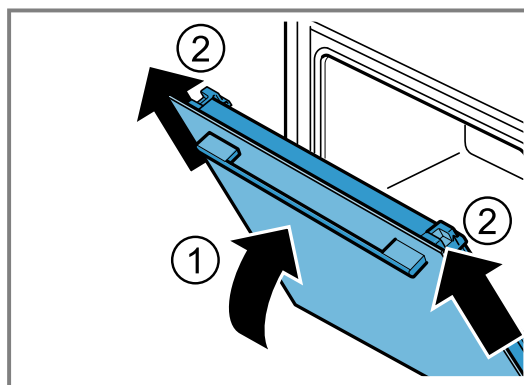
Závěs je zajištěný a nemůže zaklapnout.

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.

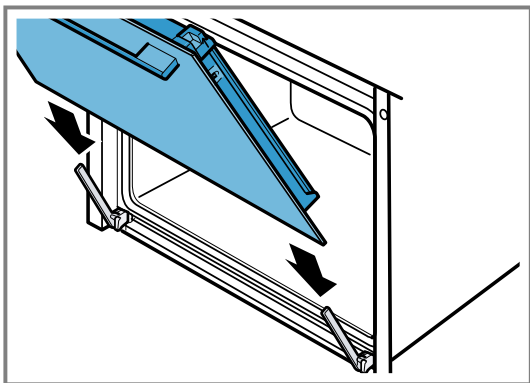
## 17.2 Nasazení dvířek spotřebiče

### 1. ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

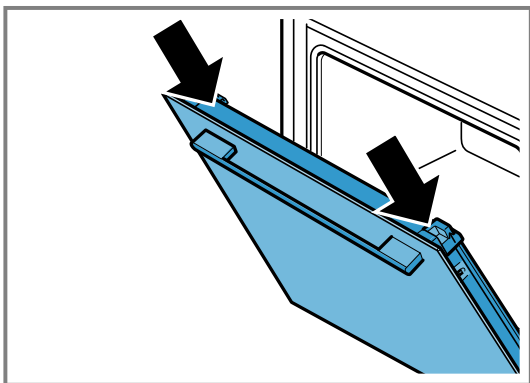
Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás usklípnout.

- Nesahejte do prostoru závěsů.

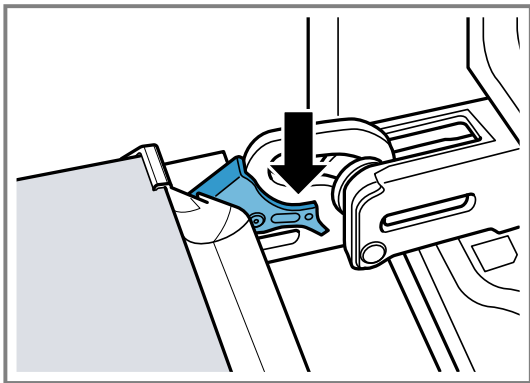
- 2. Poznámka:** Dbejte na to, abyste dvířka spotřebiče nasadili na závěsy bez odporu.



- 3.** Oběma rukama zasuňte dvířka spotřebiče až nadoraz.



- 4.** Zcela otevřete dvířka spotřebiče.  
**5.** Zaklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu.



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

### 17.3 Demontáž skel dvířek

#### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

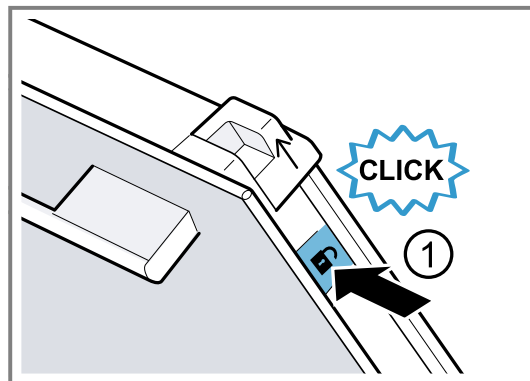
Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás usklípnout.

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

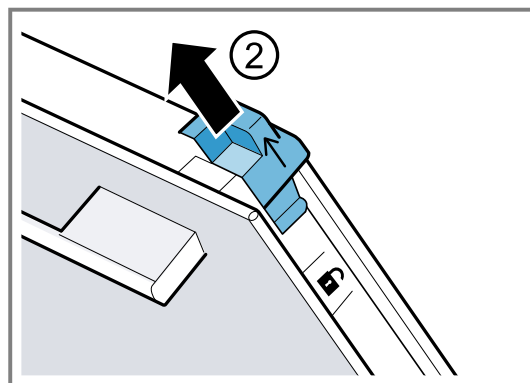
**Poznámka:** Podle typu má spotřebič kovovou lištu pro odklopení.

- 1.** Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

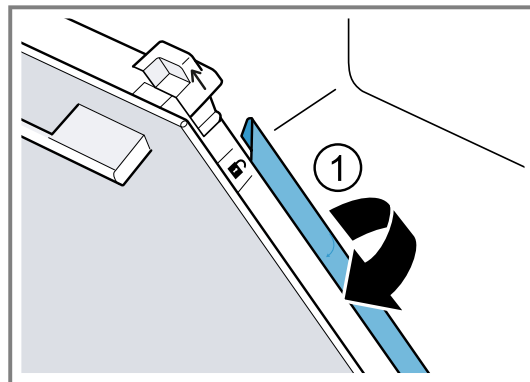
- 2.** Vyklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu.  
 ✓ Zajišťovací páčky jsou vyklopené. Závěsy jsou zajištěné a nemohou zaklapnout.  
**3.** Zavřete dvířka spotřebiče až nadoraz.  
**4.** Stiskněte levé a pravé tlačítko ①, až slyšitelně cvakne.



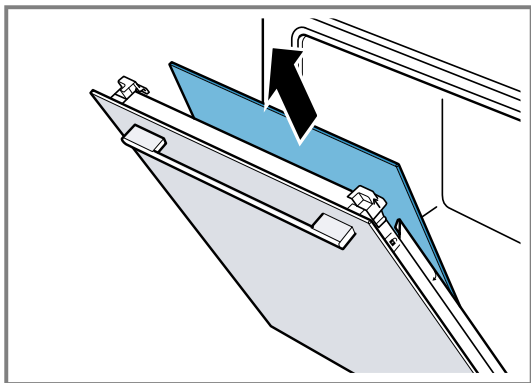
- 5.** Dvě posuvné krytky posuňte ve směru šipky nahoru ②.



- 6.** Vytáhněte vnitřní sklo šikmo nahoru a opatrně ho položte na rovnou plochu.  
**7.** Podle typu spotřebiče odklopte levou a pravou kovovou lištu ve směru šipky ①.



8. Vytáhněte první a druhé prostřední sklo šikmo nahoru a opatrně je položte na rovnou plochu.



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

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

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

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

10. Vyčistěte dvířka spotřebiče.

11. Skla dvířek osušte a namontujte zpět.

**Poznámka:** Během čisticí funkce se zbarví rám na vnitřní straně dvířek spotřebiče nebo jiné části dvířek spotřebiče z ušlechtilé oceli. Toto zbarvení neomezuje funkci spotřebiče. Zbarvení můžete odstranit čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel.

## 17.4 Montáž skel dvířek

⚠ **VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

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

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

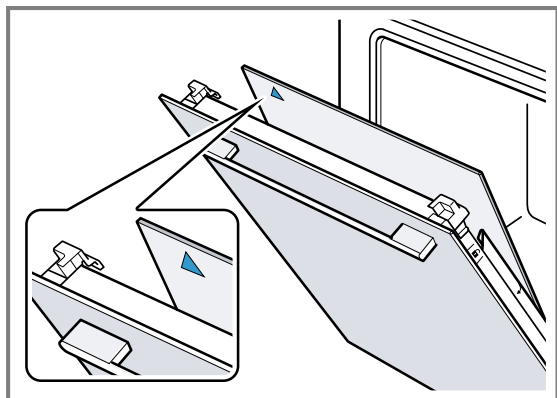
**Poznámka**

Podle typu má spotřebič

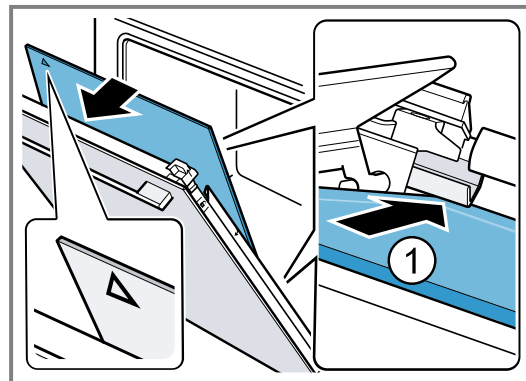
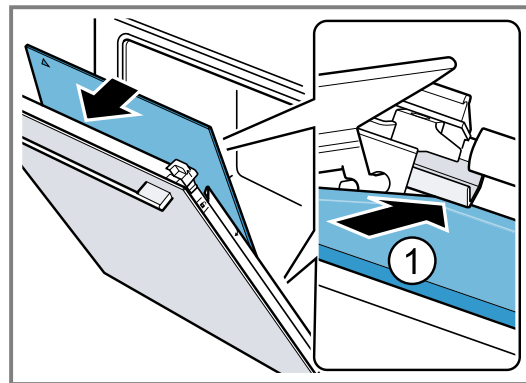
- jednu kovovou lištu pro přiklopení
- nebo dvě různá prostřední skla.

Prostřední skla jsou označena symbolem trojúhelníku. Nejprve namontujte prostřední sklo s nevyplněným trojúhelníkem △, poté prostřední sklo s vyplněným trojúhelníkem ▲.

U prostředních skel dbejte na to, aby šipka byla vlevo nahoře.

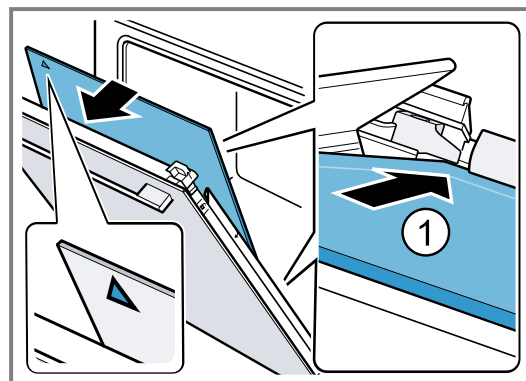
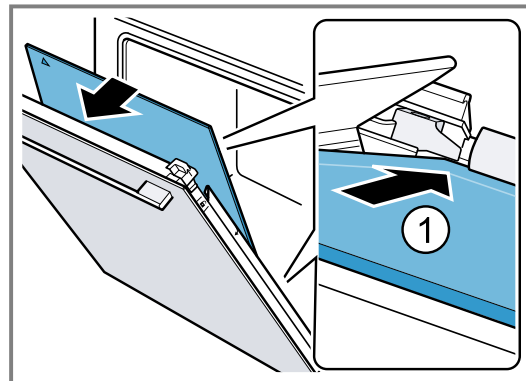


1. Zasuňte první prostřední sklo do nejspodnějšího držáku ① a nahoře ho přiložte.

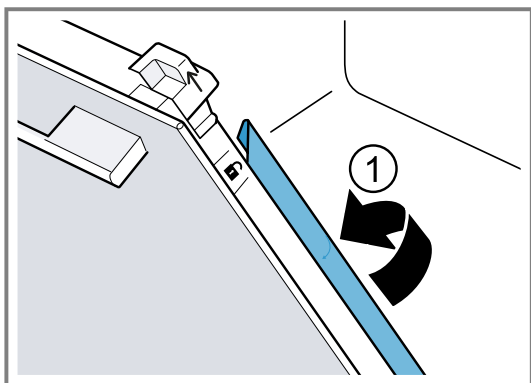


- ✓ Prostřední sklo se automaticky nastaví do správné polohy otáčením rozpěrky.

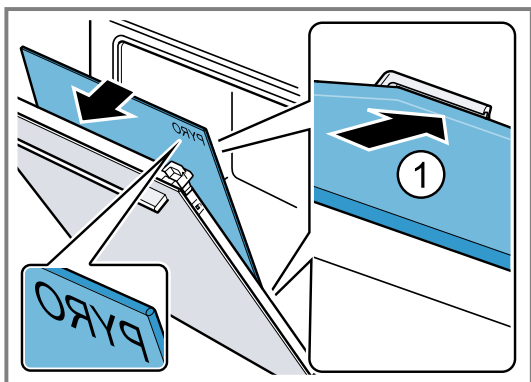
2. Zasuňte druhé prostřední sklo do prostředního držáku ① a nahoře ho přiložte.



3. Podle typu spotřebiče zaklopte kovové lišty vlevo a vpravo. ①.

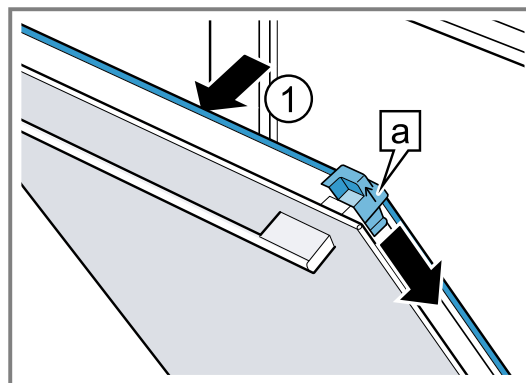


4. Zasuňte vnitřní sklo dole do držáku ① a nahoře ho přiložte.

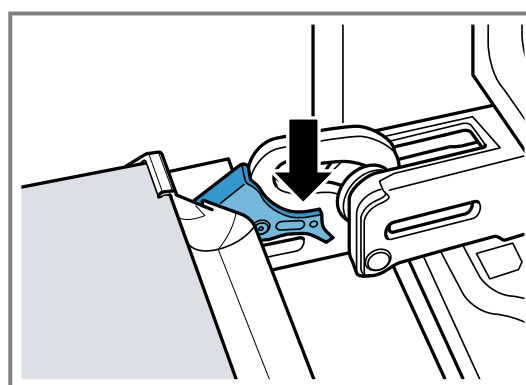


Nápis „Pyro“ musí být nahoře, jak je uvedeno na obrázku.

5. Vnitřní sklo nahoře přitlačte ①. Posuvné krytky [a] zatlačte dolů ve směru šipky.



6. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.  
7. Zaklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu.



8. Zavřete dvířka spotřebiče.

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

## 18 Rámy

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

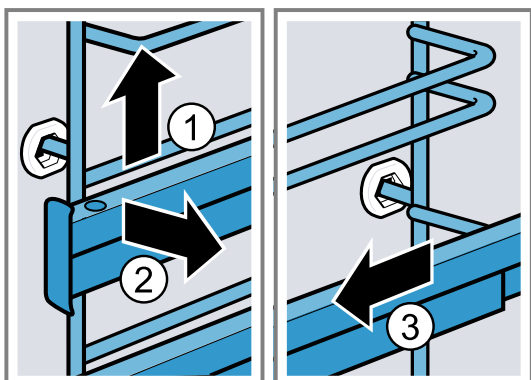
### 18.1 Vyjmutí rámu

#### ⚠ 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 16

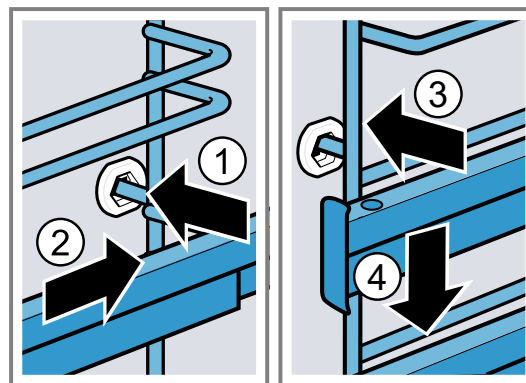
### 18.2 Nasazení rámu

#### Poznámky

- Rámy pasují pouze vpravo nebo vlevo.
- U obou výsuvných kolejnic dbejte na to, aby je bylo možné vytáhnout dopředu.

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.



## 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.  
→ "Zákaznický servis", Strana 25

### ⚠ 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 nebo přívodního kabelu spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální síťový kabel nebo speciální přívodní kabel spotřebiče, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.
- ▶ 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.                                                   | <p>Zareagovala pojistka v pojistkové skříňce.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.</li> </ul> <p>Výpadek napájení.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje.</li> </ul> <p>Závada elektroniky</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnutím jističe odpojte spotřebič minimálně na 30 sekund od elektrické sítě.</li> <li>2. Resetujte základní nastavení na tovární nastavení.<br/>→ "Základní nastavení", Strana 15</li> </ol> |
| Na displeji bliká čas.                                                 | <p>Výpadek napájení.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Znovu nastavte čas.<br/>→ "Nastavení času", Strana 11</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Spotřebič nehřeje, na displeji bliká dvojtečka a zobrazí se $\alpha$ . | <p>Je aktivovaný předváděcí režim.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnutím jističe v pojistkové skříňce odpojte spotřebič krátce od elektrické sítě a znovu ho zapněte.</li> <li>2. Během 5 minut deaktivujte předváděcí režim tím, že změníte poslední základní nastavení <math>\alpha</math> / <math>\gamma</math> na hodnotu <math>\beta</math>.<br/>→ "Základní nastavení", Strana 15</li> </ol>                                                                                                                                                             |
| Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji svítí $\infty$ .          | <p>Dvířka spotřebiče jsou zablokována dětskou pojistkou.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivujte dětskou pojistku tlačítkem <math>\infty</math>.<br/>→ "Dětská pojistka", Strana 14</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Dvířka spotřebiče nelze otevřít, na displeji svítí $\alpha$ .          | <p>Dvířka spotřebiče jsou zablokována čistící funkcí.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nechte spotřebič vychladnout, dokud <math>\alpha</math> na displeji nezhasne.<br/>→ "Pyrolýza", Strana 17</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Závada                                            | Příčina a řešení závady                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Na displeji svítí ∞ a spotřebič nelze nastavit.   | Dětská pojistka je aktivovaná.<br>► Deaktivujte dětskou pojistku tlačítkem ∞.<br>→ "Dětská pojistka", Strana 14                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Na displeji bliká h a spotřebič se nespustí.      | Pečicí prostor je pro zvolený provoz příliš horký.<br>1. Vypněte spotřebič a nechte ho vychladnout.<br>2. Spusťte provoz znovu.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Na displeji se zobrazí F 8.                       | Byla dosažena maximální doba provozu. Aby se zabránilo neúmyslnému trvalému provozu, po několika hodinách spotřebič automaticky přestane hřát, pokud nedojde ke změně nastavení.<br>► Vypněte spotřebič.<br>V případě potřeby můžete provést nové nastavení.<br><b>Tip:</b> Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče při dlouhé době pečení, nastavte dobu trvání.<br>→ "Časové funkce", Strana 10 |
| Na displeji se zobrazí hlášení s E, např. E05-32. | Porucha elektroniky<br>1. Stiskněte tlačítko ☹.<br>► V případě potřeby znovu nastavte čas.<br>✓ Pokud byla porucha jednorázová, chybové hlášení zhasne.<br>2. Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis. Uveďte přesné chybové hlášení a číslo E-Nr. vašeho spotřebiče.<br>→ "Zákaznický servis", Strana 25                                                                |
| Výsledek pečení není uspokojivý.                  | Nastavení nebyla správná.<br>Hodnoty nastavení, např. teplota nebo doba trvání, závisí na receptu, množství a potravinách.<br>► Příště nastavte nižší nebo vyšší hodnoty.                                                                                                                                                                                                                              |
| Výsledek čisticí funkce není uspokojivý.          | Vnitřek trouby byl příliš silně znečištěný.<br>► Před použitím čisticí funkce odstraňte z trouby hrubé nečistoty.<br>► Dbejte na čištění a údržbu spotřebiče.<br>→ "Čištění a ošetřování", Strana 16                                                                                                                                                                                                   |

## 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 - 43 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 skřínce.

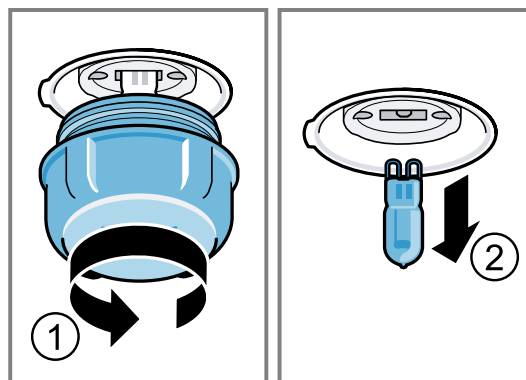
### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Skleněný kryt může být již prasklý kvůli vnějším vlivům nebo může prasknout působením příliš velkého tlaku při montáži nebo demontáži.

- Při montáži nebo demontáži skleněného krytu buďte opatrní.
- Používejte rukavice nebo utěrku.

### Požadavky

- Spotřebič je odpojený od elektrické sítě.
  - Trouba je vychladlá.
  - 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 trouby 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 získáte prostřednictvím QR kódu na příloženém dokumentu k servisním kontaktům a záručním podmínkám, u našeho zákaznického servisu, u svého prodejce nebo na našich webových stránkách. Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.

Kontaktní údaje zákaznického servisu získáte prostřednictvím QR kódu na příloženém dokumentu k servisním kontaktům a záručním podmínkám na našich webových stránkách.

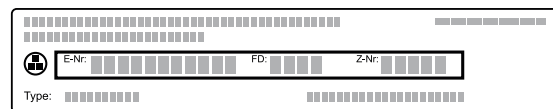
Tento výrobek obsahuje zdroje světla třídy energetické účinnosti G.

Informace podle nařízení (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 a (EU) 2023/826 najdete online na [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na stránce výrobku a stránce k servisu vašeho spotřebiče.

ho spotřebiče u návodů k použití a dalších doplňujících dokumentů.

### 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 Všeobecné pokyny k přípravě

Při přípravě všech pokrmů se řiďte těmito informacemi.

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

### 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.

### Upozornění pro osoby alergické na nikl

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

Vhodné příslušenství můžete zakoupit v zákaznickém servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.  
→ "Další příslušenství", *Strana 9*

### 22.2 Pokyny k pečení

Při pečení používejte uvedené úrovně vkládání.

| Pečení na jedné úrovni              | Výška |
|-------------------------------------|-------|
| Vysoké pečivo, resp. forma na roštu | 2     |

| Pečení na jedné úrovni                  | Výška |
|-----------------------------------------|-------|
| 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.

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

**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.

**Doporučená nastavení pro různé pokrmy**

| Pokrm                                                  | Příslušenství/nádobí               | Výška | Druh ohřevu                                                                         | Teplota ve °C / stupeň grilování | Doba trvání v min |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|
| Třený koláč, jednoduchý                                | Bábovková forma nebo Hranatá forma | 2     |  | 150-170                          | 50-70             |
| Třený koláč, jednoduchý                                | Bábovková forma nebo Hranatá forma | 2     |  | 150-160                          | 70-90             |
| Třený koláč, jemný (v hranaté formě)                   | Bábovková forma nebo Hranatá forma | 2     |  | 150-170                          | 60-80             |
| Třený koláč, 2 úrovně                                  | Bábovková forma nebo Hranatá forma | 3+1   |  | 140-150                          | 70-85             |
| Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta | Dortová forma Ø 26 cm              | 2     |  | 170-190                          | 55-80             |

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.

Řiďte 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**

Doporučená nastavení pro četné pokrmy rozříděné podle kategorií pokrmů.

| <b>Pokrm</b>                                      | <b>Příslušenství/nádobi</b>                             | <b>Výška</b> | <b>Druh ohřevu</b>                                                                  | <b>Teplota ve °C / stupeň grilování</b>                          | <b>Doba trvání v min</b>           |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Kynutý koláč v rozevírací formě                   | Rozevírací forma Ø 28 cm                                | 2            |    | 160-170                                                          | 25-35                              |
| Piškotový dort, 6 vajec                           | Rozevírací forma Ø 28 cm                                | 2            |    | 150-160 <sup>1</sup>                                             | 30-40                              |
| Piškotová roláda                                  | Univerzální hluboký plech                               | 3            |    | 180-200 <sup>1</sup>                                             | 10-15                              |
| Křehký koláč se šfavnatou horní vrstvou           | Univerzální hluboký plech                               | 2            |    | 160-180                                                          | 55-95                              |
| Kynutý koláč se šfavnatou horní vrstvou           | Univerzální hluboký plech                               | 3            |    | 180-200                                                          | 30-55                              |
| Muffiny                                           | Plech na muffiny                                        | 2            |    | 170-190                                                          | 20-40                              |
| Drobné kynuté pečivo                              | Univerzální hluboký plech                               | 3            |    | 160-180                                                          | 25-35                              |
| Drobné kynuté pečivo                              | Univerzální hluboký plech                               | 3            |    | 160-170                                                          | 25-45                              |
| Cukroví                                           | Univerzální hluboký plech                               | 3            |    | 140-160                                                          | 15-25                              |
| Cukroví, 2 úrovně                                 | Univerzální hluboký plech<br>+<br>Plech na pečení       | 3+1          |    | 140-160                                                          | 15-25                              |
| Cukroví, 3 úrovně                                 | Univerzální hluboký plech<br>+<br>2x<br>Plech na pečení | 5+3+1        |   | 140-160                                                          | 15-25                              |
| Pusinky                                           | Univerzální hluboký plech                               | 3            |  | 80-90 <sup>1</sup>                                               | 120-150                            |
| Chléb, 1 000 g (v hranaté formě a volně položený) | Univerzální hluboký plech<br>nebo<br>Hranatá forma      | 2            |  | <b>1.</b> 210-220 <sup>1</sup><br><b>2.</b> 180-190 <sup>1</sup> | <b>1.</b> 10-15<br><b>2.</b> 40-50 |
| Pizza, čerstvá – na plechu na pečení              | Univerzální hluboký plech                               | 2            |  | 200-220                                                          | 25-35                              |
| Pizza, čerstvá – na plechu na pečení              | Univerzální hluboký plech                               | 3            |  | 180-200                                                          | 20-30                              |
| Pizza, čerstvá, tenké těsto, ve formě na pizzu    | Plech na pizzu                                          | 2            |  | 250-270 <sup>1</sup>                                             | 15-20                              |
| Pizza, čerstvá, tenké těsto, ve formě na pizzu    | Plech na pizzu                                          | 2            |  | 250-270 <sup>1</sup>                                             | 8-13                               |
| Quiche                                            | Koláčová forma<br>nebo<br>Černý plech                   | 1            |  | 210-230                                                          | 30-40                              |
| Quiche                                            | Koláčová forma<br>nebo<br>Černý plech                   | 2            |  | 190-210                                                          | 25-35                              |
| Burek                                             | Univerzální hluboký plech                               | 1            |  | 180-200                                                          | 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, à 250 g                        | Nepřiklopená nádoba                                     | 3            |  | 220-230                                                          | 30-35                              |
| Husa, bez nádivky, 3 kg                           | Nepřiklopená nádoba                                     | 2            |  | <b>1.</b> 140                                                    | <b>1.</b> 130-140                  |

<sup>1</sup> Spotřebič předehejte.

| Pokrm                                                                 | Příslušenství/nádobi               | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C / stupeň grilování | Doba trvání v min  |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------|-------------|----------------------------------|--------------------|
|                                                                       |                                    |       |             | 2. 160                           | 2. 50-60           |
| Vepřová kotleta, libová, 1 kg                                         | Nízká skleněná forma               | 2     |             | 180                              | 90-120             |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg                       | Nepřiklopená nádoba                | 2     |             | 160-170                          | 130-150            |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg                       | Nepřiklopená nádoba                | 2     |             | 190-200                          | 120-150            |
| Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg <sup>1</sup>                 | Mřížka + Univerzální hluboký plech | 3     |             | 210-220                          | 40-50 <sup>2</sup> |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg <sup>3</sup>                             | Přiklopená nádoba                  | 2     |             | 200-220                          | 130-150            |
| Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg                                  | Mřížka + Univerzální hluboký plech | 3     |             | 200-220                          | 60-70 <sup>2</sup> |
| Burger, vysoký 3–4 cm <sup>4</sup>                                    | Mřížka                             | 4     |             | 3                                | 25-30 <sup>5</sup> |
| Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg, svázaná <sup>6</sup> | Nepřiklopená nádoba                | 2     |             | 170-190                          | 70-80 <sup>7</sup> |
| Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh <sup>1</sup>               | Mřížka                             | 2     |             | 160-180                          | 20-30              |
| Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh                               | Přiklopená nádoba                  | 2     |             | 170-190                          | 30-40              |
| Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos                               | Přiklopená nádoba                  | 2     |             | 180-200                          | 55-65              |

## 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 dezerty

| Pokrm  | Příslušenství/nádobi | Výška      | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--------|----------------------|------------|-------------|---------------|-------------------|
| Jogurt | Formičky na 1 porci  | Dno trouby |             | 40-45         | 8-9 h             |
| Jogurt | Formičky na 1 porci  | Dno trouby |             | 40-45         | 8–9 h             |

## 22.5 Speciální druhy přípravy a další použití

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

### Mírný ohřev

Pro všechny jemné kousky, které mají být upečené dorůžova nebo doměkka. Maso a drůbež zůstanou při pomalém pečení při nízkých teplotách šťavnaté a jemné.

### Příprava pokrmů pomocí mírného ohřevu

#### Požadavky

- Trouba je studená.
- Používejte čerstvé, hygienicky nezávadné maso. Nejvhodnější jsou kusy bez kostí a bez velkého množství vaziva.

1. Pečicí prostor a nádobu cca 15 minut předehřejte.

2. Maso zprudka opečte ze všech stran na varné zóně.

3. Maso ihned dejte na předehřáté nádobě do trouby.

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

<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> Pod něj zasuňte univerzální plech do úrovně vkládání 2.

<sup>5</sup> Pokrm po 2/3 celkové doby obraťte.

<sup>6</sup> Do nádoby přidejte vodu, aby bylo zakryté dno.

<sup>7</sup> Pokrm neobracejte.

4. Dvříčka spotřebiče nechte zavřená, aby bylo zachováno stejnoměrné klima v troubě.

#### Doporučená nastavení pro mírný ohřev

| Pokrm                                | Příslušenství/nádoby | Výška | Doba opečení v min | Druh ohřevu | Teplota ve °C   | Doba trvání 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 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             |

### Air Fry

Vařte pokrmy pomocí funkce Air Fry do křupava a s malým množstvím tuku. Air Fry se zvláště hodí pro pokrmy, které se obvykle smaží v oleji.

#### Pokyny k přípravě pro Air Fry

Při přípravě pokrmů pomocí Air Fry se řiďte těmito informacemi.

- Příprava s Air Fry je možná pouze na jedné úrovni.
- Křupavého výsledku dosáhnete při použití smaltovaného plechu Air-Fry. Děrovaný povrch umožňuje mimořádně dobrou cirkulaci vzduchu okolo pokrmu. Není-li plech Air-Fry standardní součástí spotřebiče, můžete ho zakoupit jako zvláštní příslušenství.
- Pečicí troubu nepřehřívejte.

- Nepoužívejte papír na pečení. Vzduch musí v troubě cirkulovat.
- Nerozmrazujte zmrazené pokrmy.
- Plech Air Fry rovnoměrně obložte pokrmy. Pokrmy na příslušenství rozdělte pokud možno pouze v jedné vrstvě.
- Příslušenství vložte do trouby na úroveň 3. Při použití plechu Air Fry můžete na ochranu proti znečištění zasunout na úroveň 1 prázdnou univerzální pánvi.
- Po polovině doby přípravy pokrm obraťte. U větších množství pokrm obraťte dvakrát.

**Tip:** Pokrm osolte až po uvaření. Bude tak křupavější. Pro přípravu pomocí Air Fry je rovněž vhodná obalovaná zelenina. Abyste ušetřili tuk, pokropte strouhanku olejem pomocí rozprašovače. Vznikne tak křupavá kůrka s malým množstvím tuku.

#### Doporučená nastavení pro Air Fry

| Pokrm                                 | Příslušenství/nádoby | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---------------------------------------|----------------------|-------|-------------|---------------|-------------------|
| Hranolky, zmrazené                    | Plech Air Fry        | 3     |             | 170-190       | 20-25             |
| Bramborové taštičky, plněné, zmrazené | Plech Air Fry        | 3     |             | 170-190       | 20-25             |
| Bramborové placky (rösti), zmrazené   | Plech Air Fry        | 3     |             | 170-190       | 20-25             |
| Kuřecí kousky, nugety, zmrazené       | Plech Air Fry        | 3     |             | 170-190       | 10-15             |
| Rybí prsty, zmrazené                  | Plech Air Fry        | 3     |             | 170-190       | 15-20             |
| Brokolice, obalovaná                  | Plech Air Fry        | 3     |             | 170-190       | 15-25             |

## 22.6 Zkušební pokrmy

### Pečení pečiva

- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené trouby.
- Řiďte se pokyny k předehřátí v doporučených nastaveních. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.
- Současně vložené pečivo na plechách na pečení nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
- Úrovně vkládání při pečení na 2 úrovních:

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

<sup>1</sup> Spotřebič předehřejte.

- Když pečete na 2 úrovních, postavte rozevírací formy na rošty vždy středově nad sebe.

- Alternativně k roštu můžete používat také plech Air Fry, který nabízíme.

### Doporučená nastavení pro pečení pečiva

| Pokrm                     | Příslušenství/nádobí                                    | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C        | Doba trvání v min |
|---------------------------|---------------------------------------------------------|-------|-------------|----------------------|-------------------|
| Stříkané pečivo           | Univerzální hluboký plech                               | 3     |             | 140-150 <sup>1</sup> | 25-35             |
| Stříkané pečivo           | Univerzální hluboký plech                               | 3     |             | 140 <sup>1</sup>     | 28-38             |
| Stříkané pečivo, 2 úrovně | Univerzální hluboký plech<br>+<br>Plech na pečení       | 3+1   |             | 140 <sup>1</sup>     | 30-40             |
| Stříkané pečivo, 3 úrovně | Univerzální hluboký plech<br>+<br>2x<br>Plech na pečení | 5+3+1 |             | 130-140 <sup>1</sup> | 35-55             |
| Small Cakes               | Univerzální hluboký plech                               | 3     |             | 150 <sup>1</sup>     | 25-35             |
| Small Cakes               | Univerzální hluboký plech                               | 3     |             | 150 <sup>1</sup>     | 20-30             |
| Small Cakes               | Univerzální hluboký plech                               | 3     |             | 170                  | 20-30             |
| Small Cakes, 2 úrovně     | Univerzální hluboký plech<br>+<br>Plech na pečení       | 3+1   |             | 150 <sup>1</sup>     | 25-35             |
| Small Cakes, 3 úrovně     | Univerzální hluboký plech<br>+<br>2x<br>Plech na pečení | 5+3+1 |             | 140 <sup>1</sup>     | 30-40             |
| Vodový piškot             | Dortová forma<br>Ø 26 cm                                | 2     |             | 160-170 <sup>2</sup> | 25-35             |
| Vodový piškot             | Dortová forma<br>Ø 26 cm                                | 2     |             | 160-170              | 30-40             |
| Vodový piškot, 2 úrovně   | Dortová forma<br>Ø 26 cm                                | 3+1   |             | 150-160 <sup>2</sup> | 35-50             |
| Apple Pie, 2 ks           | 2x<br>Rozevírací forma Ø<br>20 cm                       | 2     |             | 180-190              | 75-90             |

### Grilování

#### Doporučená nastavení pro grilování

| Pokrm          | Příslušenství/nádobí | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C / stupeň grilování | Doba trvání v min |
|----------------|----------------------|-------|-------------|----------------------------------|-------------------|
| Opékání toastů | Mřížka               | 5     |             | 3 <sup>3</sup>                   | 5-6               |

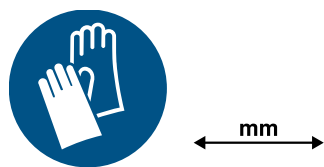
<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut předehřát. Nepoužívejte funkci rychloohřevu.

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

<sup>3</sup> Spotřebič nepřehřívajte.

## 23 Návod k montáži

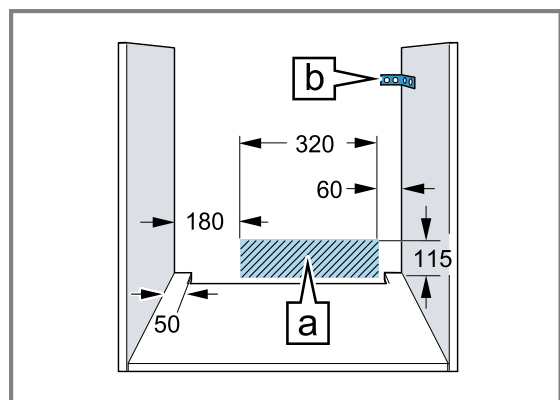
Při montáži spotřebiče se řiďte těmito informacemi.



### **23.1 Všeobecné pokyny k montáži**

Před zahájením montáže spotřebiče se seznamte s těmito pokyny.

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
  - Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
  - Před uvedením do provozu odstraňte z pečicího prostoru a 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 skříněk až do 70 °C.
  - Nezabudovávejte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skřínky. Hrozí nebezpečí přehřátí.
  - Výřezy ve skřínce proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte třísky. Funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.
  - Spotřebič umístěte na vodorovně vyrovnanou plochu.
  - Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **a** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- 1 Neupevněnou skříňku připevněte ke stěně 0.běžně prodáváním úhelníkem **b**.



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

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

Po instalaci spotřebiče nesmí být otvory na zadní stěně spotřebiče přístupné dětem, ani přes zásuvky nebo kuchyňské skřínky pod ním. To musí být zajištěno vestavbou. V případě kuchyňského ostrůvku je nutná zavřená zadní stěna.

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

Použití prodlužovacího síťového kabelu a neschválených adaptérů je nebezpečné.

- ▶ Nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozbočky.
- ▶ Používejte pouze adaptéry a síťové kabely schválené výrobcem.
- ▶ Pokud je síťový kabel příliš krátký a k dispozici není žádný delší síťový kabel, kontaktujte odbornou společnost, aby přizpůsobila el. instalaci domácnosti.

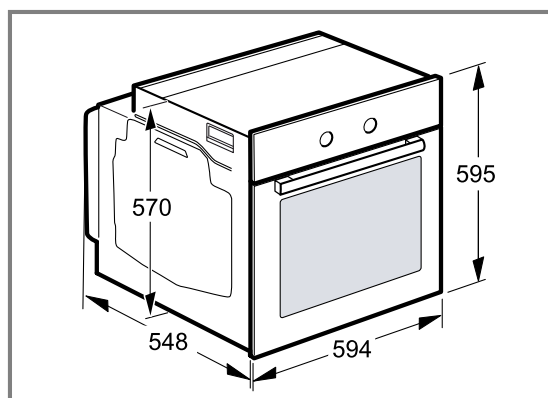
### **POZOR**

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

- ▶ Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek.

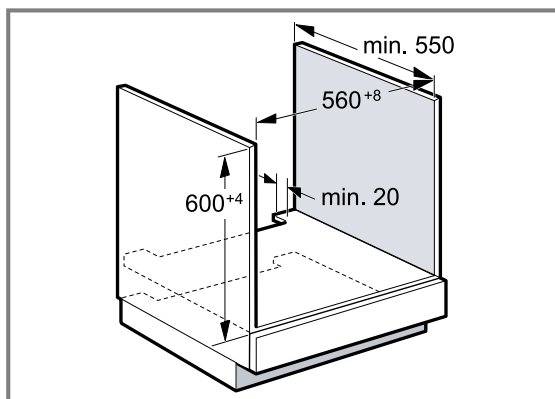
### **23.2 Rozměry spotřebiče**

Zde najdete rozměry spotřebiče



### 23.3 Vestavba pod pracovní desku

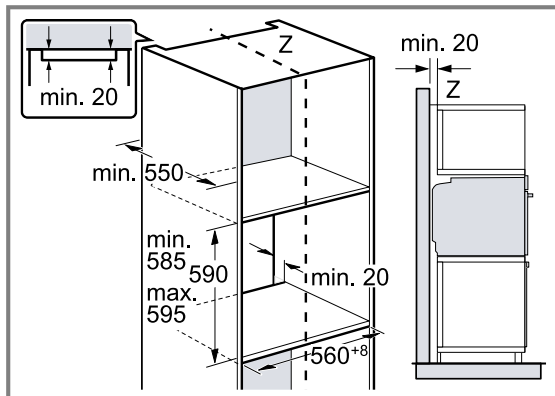
Při vestavbě pod pracovní desku dodržujte montážní rozměry a pokyny.



- 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 přídatnými lištami.
- Pracovní deska musí být připevněná k vestavné skřínce.
- Dodržujte případně dodaný montážní návod pro varnou desku.
- Řiďte se odlišnými národními pokyny pro vestavbu varné desky.

### 23.4 Vestavba do vysoké skříňky

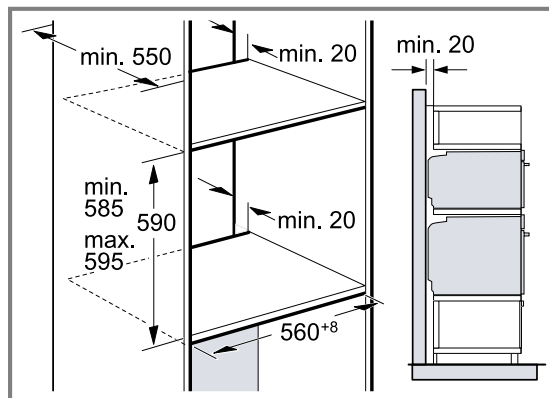
Při vestavbě do vysoké skříňky dodržujte montážní rozměry a pokyny.



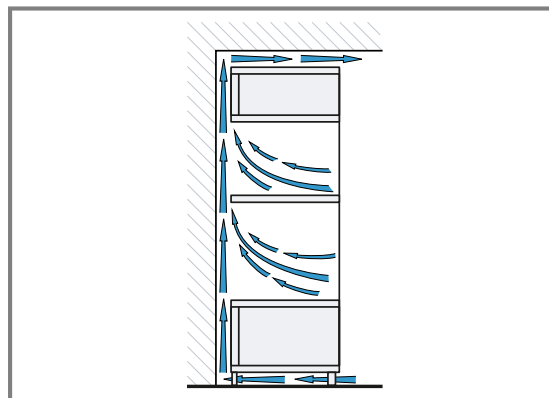
- Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez.
- Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

### 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.



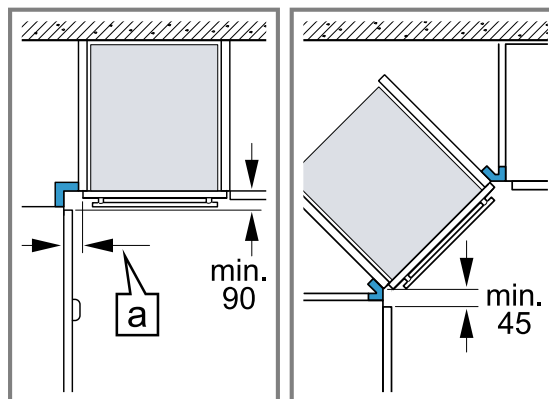
- Pro odvětrávání spotřebičů musí být v oddělovací desce větrací výřez.
- Aby bylo zabezpečené dostatečné odvětrávání obou spotřebičů, je v prostoru soklu nutný větrací otvor min. 200 cm². Za tímto účelem seřízněte kryt soklu nebo namontujte větrací mřížku.
- Je třeba dbát na to, aby byla zabezpečena 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.



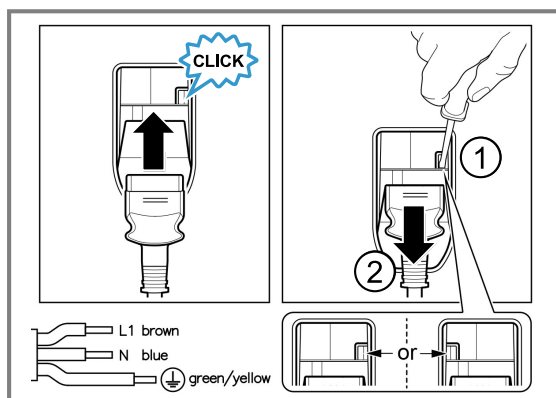
- Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet minimální rozměry. Roz-

měr  závisí na tloušťce přední hrany skříňky 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. Pokud je spotřebič vestavěný, musí být síťová zástrčka síťového kabelu volně přístupná, nebo pokud není volný přístup možný, musí být do stávající elektrické instalace nainstalován jistič podle předpisů pro instalaci.

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

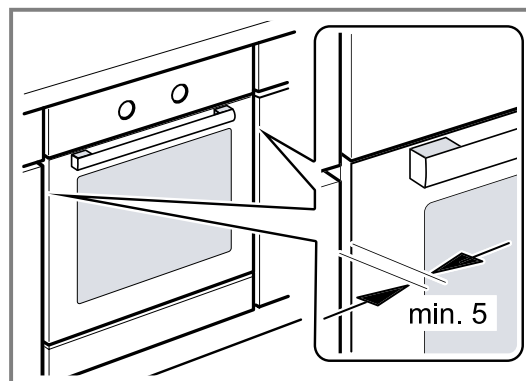
**Poznámka:** Spotřebič smí zapojovat pouze koncesovaný odborný personál. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku. Do stávající elektrické instalace se musí nainstalovat jistič podle předpisů pro instalaci.

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

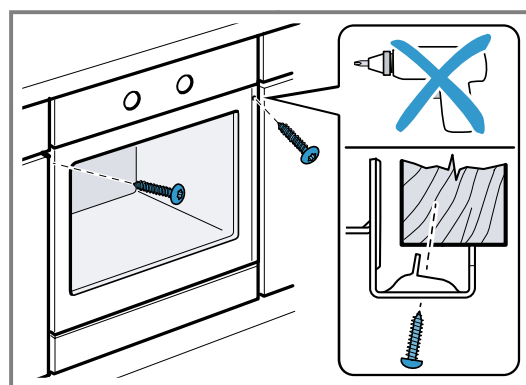
- ▶ modrá = nulový vodič
- ▶ hnědá = fáze

## 23.8 Montáž spotřebiče

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.



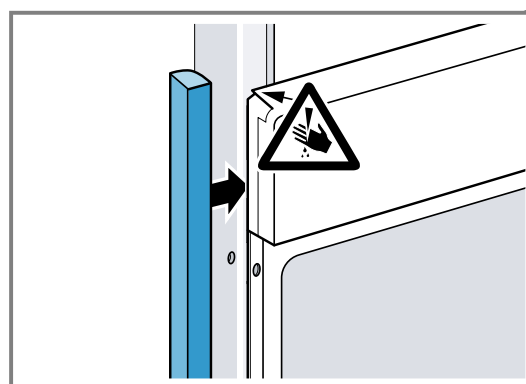
2. Spotřebič přišroubujte.



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

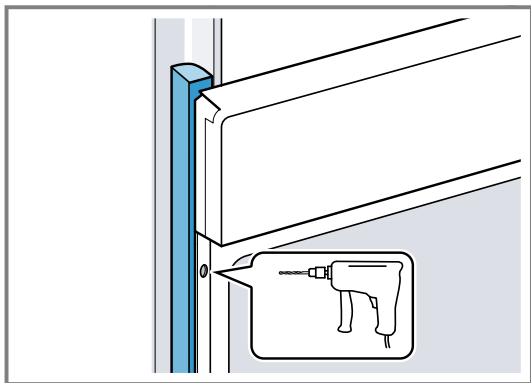
## 23.9 U kuchyňských linek bez madel se svislou lištou pro otevření:

1. Na obou stranách použijte vhodný vložený kus pro zakrytí případných ostrých hran a zajištění bezpečné montáže.

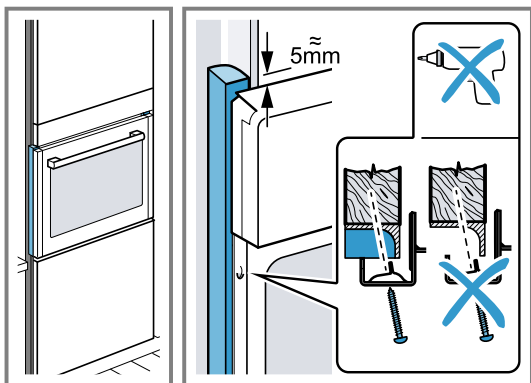


2. Vložený kus připevněte ke skřínce.

3. Do vloženého kusu a skříňky předvrtejte otvory pro sešroubování.



4. Připevněte spotřebič pomocí odpovídajícího šroubu.



## 23.10 Demontáž spotřebiče

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



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



## 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



**9001933368** (050408) REG25

CS