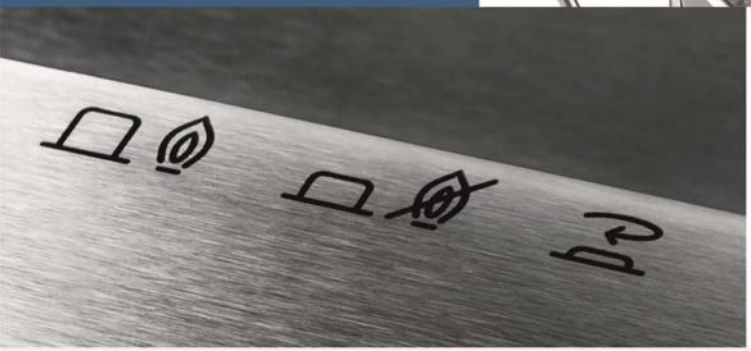


BOSCH

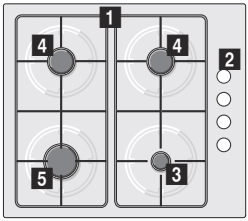
Vestavná plynová deska s ovládáním

POH6B6B10

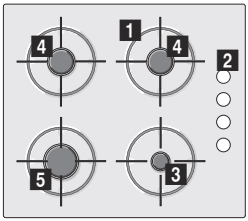
[cz] Návod k použití

4 242002 820903

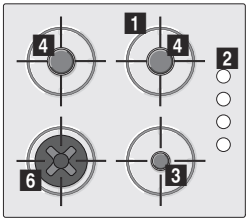
POP6B..8..



POP6B..1..



POH6B..1..



1 Rošty
2 Ovládací knoflíky
3 Úsporný hořák (výkon až 1 kW)
4 Středně silný hořák (výkon až 1,75 kW)
5 Silný hořák (výkon až 3 kW)
6 Mini rošt pod Wok (až 3,3 kW)

Obsah

Použití podle určení 3

Důležité bezpečnostní pokyny 4

Seznámení se se spotřebičem 5
Příslušenství 5

Plynové hořáky 6
Manuální zapnutí 6
Automatické zapnutí 6
Bezpečnostní systém 6
Vypnutí hořáku 6
Úrovně výkonu 6
Varování 6
Doporučení šéfkuchaře 7

Varné nádoby 7
Vhodné nádoby 7
Návod k použití 7

Čištění a údržba 8
Čištění 8
Údržba 8

Co dělat v případě poruchy? 9

Zákaznický servis 10
Záruční podmínky 10

Ochrana životního prostředí 10
Ekologická likvidace spotřebiče 10

Více informací o našich produktech, příslušenství, náhradních dílech a servisu můžete nalézt na internetových stránkách:
www.bosch-home.com/cz

Použití podle určení

Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití. Jenom tak můžete Váš spotřebič bezpečně a správně obsluhovat. Uschovejte si tento návod na použití a pokyny související s instalací a předejte spolu se spotřebičem v případě změny majitele.

Výrobce neodpovídá za jakékoliv škody, které vzniknou v případě, že nebudou dodržovány pokyny a varování obsažená v tomto návodu.

Obrázky, které jsou součástí tohoto návodu, mají pouze orientační charakter.

Do momentu instalace spotřebiče jej ponechte v ochranném obalu. Pokud si všimnete jakéhokoliv poškození spotřebiče, nezapojujte jej. Kontaktujte náš zákaznický servis.

Spotřebič splňuje požadavky 3. třídy, v souladu s normou EN 30-1-1 týkající se plynových spotřebičů: vestavné spotřebiče.

Před nainstalováním nové varné desky je nutné se ujistit, že instalace bude provedena v souladu s pokyny v návodu na montáž.

Neinstalujte spotřebič na jachtách ani v karavanech.

Tento spotřebič může být provozován výhradně v dobře větraných prostorách.

Spotřebič není přizpůsoben pro provoz s externím časovačem či dálkovým ovladačem.

Veškeré činnosti související s instalací, zapojením, regulací a přizpůsobením spotřebiče na jiné druhy plynu musí být prováděny oprávněným odborníkem a musí být dodrženy všechny normy a legislativní předpisy platné v daném státě, stejně jako doporučení místních dodavatelů elektrické energie a plynu. Zvláštní pozornost je nutno věnovat platným předpisům týkajícím se větrání.

Popisovaný spotřebič byl z výroby přizpůsoben na druh plynu uvedený na popisném (typovém) štítku. V případě nutnosti jeho změny je nutno se seznámit s návodem na montáž. Pokud chcete spotřebič přizpůsobit pro napájení jinými druhy plynu, doporučujeme kontaktovat náš zákaznický servis.

Spotřebič byl navržen výhradně pro domácí použití; jeho komerční využití není povoleno. Spotřebič používejte výhradně na vaření, nikdy pro vytápění místností. Záruka bude platná pouze v případě dodržování určeného způsobu použití spotřebiče.

Tento spotřebič je určen pro použití v nejvyšší povolené nadmořské výšce 2000 m.

Neponechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.

Nepoužívejte jiné pokličky a dětské ochranné zábrany, které nejsou doporučeny výrobcem varné desky. V opačném případě může dojít k nehodě, například v důsledku nadměrného nahřátí, vznícení nebo oddělení částí materiálu.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými a mentálními schopnostmi a také osoby s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, mohou spotřebič používat pouze pod dozorem odpovědné osoby anebo byly poučeny, jak bezpečně obsluhovat spotřebič a jsou si vědomy souvisejících rizik.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a základní údržbu nesmí provádět děti bez dozoru dospělých osob.

Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování – Nebezpečí deflagrace (rychlé reakce spalování)!

Nahromadění většího množství plynu v uzavřené místnosti bez možnosti spalování se pojí s nebezpečím deflagrace (rychlé reakce spalování). Není dovoleno umístit spotřebič v místech, kde hrozí průvan, jelikož by mohlo dojít ke zhasnutí hořáků. Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití a varování týkající se funkčnosti plynových hořáků.

⚠ Varování – Nebezpečí otravy!

Používání spotřebiče pro vaření, který je napojen na plyn, způsobuje uvolňování tepla, vlhkosti a spalin v místnosti, ve které je spotřebič instalován. Je nutné tedy zajistit správné větrání kuchyně, zejména pokud je varná deska zapnuta: pamatujte, aby byly otvory umožňující přirozené větrání otevřeny nebo nainstalujte větrací systém (digestoř s odtahem). Pokud je spotřebič v provozu delší dobu, s intenzivním výkonem, může být nutné zavedení doplňkového nebo účinnějšího větrání: otevřete okno nebo zvyšte výkon větracího systému.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich těsné sousedství se během provozu velmi zahřívají. Nikdy se nedotýkejte rozpálených ploch. Dbejte na to, aby se děti mladší 8 let nepohybovaly v blízkosti spotřebiče.
- Jestliže láhev nestojí rovně, může dojít k úniku propan-butanu do spotřebiče. V důsledku toho se může u hořáků tvořit intenzivnější sloupec plamene. Může dojít k poškození součástek, které po čase nebudou těsnit, což může vést k nekontrolovanému úniku plynu. V takovéto situaci existuje vážné riziko popálení. Plynové láhve stavte vždy do svislé polohy.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Varné zóny můžou být velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Neskladujte na varné desce žádné předměty.
- Neskladujte ani nepoužívejte pod ani v blízkosti spotřebiče chemické látky způsobující korozi, vznik výparů, hořlavé látky nebo produkty, které nejsou určeny ke konzumaci.
- Horký tuk nebo olej se snadno vznítí. Během zahřívání tuku nebo oleje neponechávejte spotřebič bez dozoru. V případě vzplanutí tuku nebo oleje oheň nikdy nehaste vodou. Nádobu přikryjte pokličkou, čímž udusíte oheň, a vypněte varnou zónu.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Náhlé změny teploty mohou způsobit prasknutí skleněné části. Během používání varné desky je nutno chránit spotřebič před průvanem a zalitím studenými tekutinami,
- Poškozené nádobí, nádobí nevhodné velikosti, překračující rám varné desky nebo nádobí nesprávně umístěné na varné desce může způsobit vážná poranění. Dbejte doporučení a pokynů týkajících se varných nádob.
- V případě poruchy vypněte přívod elektřiny a plynu ke spotřebiči. Pokud je nutná oprava, kontaktujte, prosím, náš zákaznický servis.
- Nepokoušejte se manipulovat s vnitřním prostorem spotřebiče. Je-li to nutné, kontaktujte náš zákaznický servis.
- Pokud se některý ovládací knoflík neotáčí, nesnažte se jej otočit silou. Neprodleně kontaktujte zákaznický servis, aby provedl opravu nebo výměnu vadného prvku.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

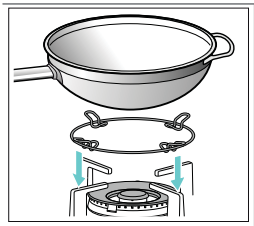
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
- Štěrbiny nebo praskliny skleněné části způsobují riziko úrazu elektrickým proudem. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Informujte zákaznický servis.

Seznámení se se spotřebičem

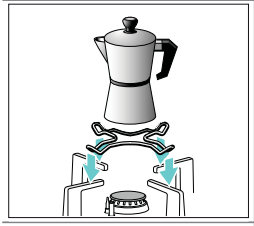
Informace o spotřebiči včetně jeho parametrů výkonu hořáků jsou v přehledu modelů. ⟶ *Strana 2*

Příslušenství

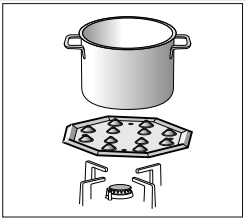
Následující příslušenství lze dokoupit v našem zákaznickém servisu:



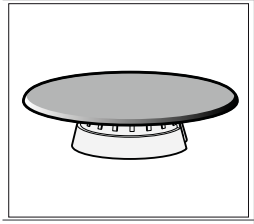
Dodatečný rošt pro pánev wok
Pro použití výhradně na hořácích wok, pro nádobí s vyklenutým dnem.
Použití dodatečného roštu pro pánev wok se doporučuje pro prodloužení životnosti spotřebiče.



Dodatečný rošt pro kávovary
Určený výhradně pro použití na nejmenším hořáku pro nádobí o průměru dna menším než 12 cm.



Varná zóna pro mírné vaření
Toto příslušenství bylo navrženo pro snížení množství uvolňovaného tepla při nastavení nejnižšího výkonu.
Umístěte toto příslušenství bezprostředně na rošt tak, aby kužely směřovaly nahoru, ale nikdy ne bezprostředně na hořák. Varnou nádobu postavte do středu.



Kryt varné zóny pro mírné vaření
Hořák určený pouze pro vaření na nejmenším výkonu.
Pro jeho použití odstraňte úsporný hořák a nahraďte jej uzávěrem varné zóny pro mírné vaření.

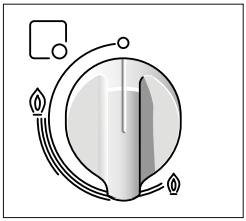
Kód produktu

HEZ298110 Dodatečný rošt pro pánve wok: Rošt ze smaltované oceli
HEZ298114 Dodatečný rošt pro kávovary
HEZ298105 Varná zóna pro mírné vaření
HEZ298104 Kryt varné zóny pro mírné vaření

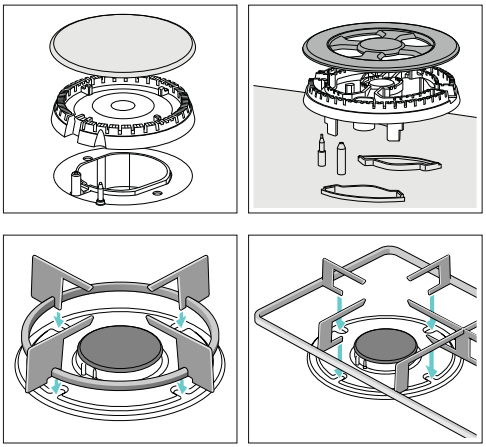
Výrobce neodpovídá za škody v případě, že je toto příslušenství používáno nesprávně.

Plynové hořáky

Na každém ovládacím knoflíku je označeno, který hořák ovládá.



Aby spotřebič správně fungoval, je nutné se přesvědčit, že rošty a všechny prvky hořáků jsou správně nainstalovány. Kryty hořáků mezi sebou neprohazujte.



Manuální zapnutí

1. Stiskněte ovládací knoflík vybraného hořáku a otočte jím vlevo do zvolené polohy.
2. Přibližte k hořáku zapalovač nebo plamen (zapálenou svíčku, zápalky, atd.).

Automatické zapnutí

V případě varné desky s funkcí automatického zapínání (zapalovací svíčky):

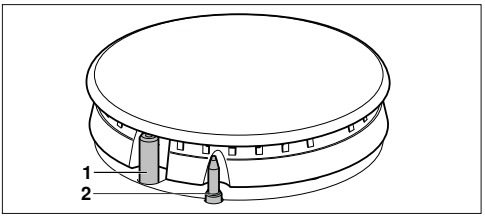
1. Stiskněte ovládací knoflík vybraného hořáku a přetočte jím vlevo do úrovně maximálního výkonu. Přitlačení ovládacího knoflíku způsobí vznik jiskry na všech hořácích. Plamen se zapálí.
2. Uvolněte ovládací knoflík.
3. Otočte ovládací knoflík do požadované pozice.

Pokud se plamen nezažehne, otočte ovládacím knoflíkem do polohy vypnuto a výše uvedený postup zopakujte, přidržte zmáčknutý ovládací knoflík po delší dobu (až 10 vteřin).

⚠ Varování – Nebezpečí výbuchu!
Jestliže se po 15 vteřinách plamen nezapálí, vypněte hořák a otevřete v místnosti okno.
Vyčkejte s dalším pokusem o zapnutí hořáku alespoň 1 minutu.

Bezpečnostní systém

Varná deska je vybavena bezpečnostním systémem (termočlánek), který přeruší přívod plynu, jakmile dojde k náhodnému vypnutí hořáků.



1 Zapalovací svíčka
2 Termočlánek

Pro zajištění toho, že bude tento mechanismus správně fungovat:

1. Zapněte hořák obvyklým způsobem.
2. Přidržte silně ovládací knoflík alespoň po dobu 4 vteřin po zapálení plamene.

Vypnutí hořáku

Otočte odpovídajícím ovládacím knoflíkem doprava do nulové polohy (0).

Úrovně výkonu

K ovládání výkonu spotřebiče slouží ovládací knoflíky s možností regulace výkonu vaření v rozsahu od největšího výkonu po nejnižší výkon.

Poloha		Vypnutí ovládacího knoflíku
Silný plamen		Otevřeno na maximální výkon
Mírný plamen		Otevřeno na minimální výkon

Varování

Mírné pískání, které lze postřehnout během provozu hořáku, je naprosto běžné.

Při prvních použitích je běžné, že hořák spotřebiče vydává mírný zápach. Tento zápach není nebezpečný a nepoukazuje na závadu spotřebiče. Zápach je pouze dočasný.

Plamen má obyčejně oranžové zabarvení a je to zcela běžný jev, který je způsoben prachem ve vzduchu, rozlitými tekutinami na varné desce apod.

Pokud dojde k náhodnému zhasnutí plamene hořáku, je nutno uzavřít přívod plynu ovládacím knoflíkem hořáku a vyčkat alespoň 1 minutu před opětovným zapnutím hořáku.

Po uplynutí několika vteřin po zhasnutí hořáku můžete uslyšet charakteristický zvuk (hluchý úder). Tento jev je zcela běžný, signalizuje, že došlo k vypnutí bezpečnostního systému.

Dbejte o ideální čistotu. Pokud jsou zapalovací svíčky znečištěny, jiskřiště nefunguje. Pravidelně je potřeba svíčky vyčistit nekovovým kartáčkem. Vyvarujte se silným úderům zapalovacích svíček.

Doporučení šéfkuchaře

Hořák	Velmi silný – silný	Střední	Mírný
Hořák wok	Přivedení k varu, vaření, smažení, osmahnutí, paella, pokrmy asijské kuchyně (wok)	Ohřívání a udržování horké teploty: vařené a předvařené pokrmy	
Silný hořák	Řízečky, bifteky, tortilla, pokrmy smažené ve větším množství tuku	Rýže, bešamel, masové směsi	Vaření v páře: ryby, zelenina
Středně silný hořák	Brambory vařené v páře, čerstvá zelenina, polévky, těstoviny	Ohřívání pokrmů a udržování horké teploty připravovaných pokrmů a příprava jemných pokrmů z dušeného masa	
Úsporný hořák	Vaření: dušená jídla, mléčná rýže, karamel	Rozmrazování a pomalé vaření: zelenina, ovoce, mražené výrobky	Rozpouštění: másla, čokolády, želatiny

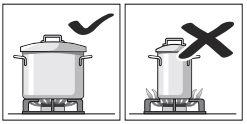
Varné nádoby

Vhodné nádoby

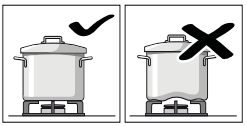
Hořák	Minimální průměr nádoby	Maximální průměr nádoby
Hořák Wok	22 cm	30 cm
Silný hořák	22 cm	26 cm
Středně silný hořák	14 cm	20 cm
Úsporný hořák	12 cm	16 cm

Návod k použití

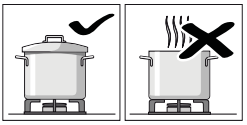
Následující doporučení Vám pomohou ušetřit energii a předejít poškození Vašeho nádobí:



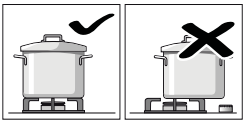
Používejte nádoby, které svými rozměry odpovídají danému hořáku.
Nepoužívejte malé nádoby pro vaření na hořácích s větším průměrem.
Plamen se nesmí dotýkat bočních stěn varných nádob.



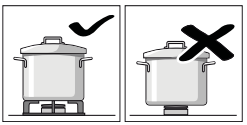
Nepoužívejte deformované nádoby, které nestojí stabilně na varné desce a které se mohou převrhnout.
Používejte výhradně nádoby s rovným a pevným dnem.



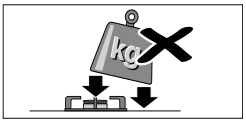
Nevařte bez pokličky nebo s částečně odsunutou pokličkou, takto dochází ke zbytečné spotřebě energie.

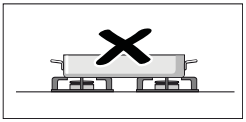


Umístěte nádobu na hořák přesně do středu hořáku.
V opačném případě může dojít k převržení nádoby.
Nepokládejte velké nádoby na hořácích v blízkosti ovládacích knoflíků. Může dojít k poškození ovládacích knoflíků v důsledku vysoké teploty.



Nádobí pokládejte na rošty, v žádném případě je nepokládejte bezprostředně na hořák.
Před použitím hořáků zkontrolujte, zda jsou rošty a kryty hořáků správně nasazeny.





Nádobí nacházející se na varné desce musí být přemisťováno velmi opatrně. Vyhněte se nárazům na varnou desku ani na ni nepokládejte extrémně těžké předměty. Nepoužívejte dva hořáky nebo dva zdroje tepla pro jednu nádobu. Vyvarujte se delšího používání grilovacích desek, kameninových hrnců, atd. při využití maximální moci spotřebiče.

Čištění a údržba

Čištění

Po vystydnutí spotřebiče jej očistěte pomocí houbičky a mýdlové vody.

Po každém použití počkejte, až hořák vystydne, a očistěte povrch všech jeho částí.
I ty nejmenší nečistoty (zbytky jídla, kapky tuku, apod.) ponechané na varné desce zaschnou, což ztíží jejich odstranění. Otvory pro vedení plamenu z hořáku musí být vždy čisté.

Přesouvání některých druhů nádobí může zanechat na roštech stopy kovu.

Očistěte hořáky a rošty mýdlovou vodou a nekovovým kartáčkem.

Dbejte zvýšené pozornosti během čištění roštů vybavených gumovými podložkami. Pokud tyto podložky odpadnou, může rošt poškrábat varnou desku.

Vždy pořádně osušte hořáky a rošty. Kapky vody nebo vlhká místa na začátku vaření mohou způsobit poškození smaltovaného povrchu.

Po očištění a vysušení hořáků zkontrolujte, zda jsou kryty hořáků správně nasazeny na rozdělovač.

Varování!

- Nepoužívejte parní čističe.
  Mohly by varnou desku poškodit.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ocelovou drátěnku, ostré předměty, nože apod. k odstraňování zaschnutých zbytků jídla z povrchu varné desky.
- Nepoužívejte nože, škrabky nebo podobné nářadí k čištění spojení skleněné části s ozdobnými prvky hořáků, kovovými profily nebo skleněného či hliníkového poklopu (pokud je jimi spotřebič vybaven).

Údržba

Rozlité tekutiny odstraňte okamžitě. Takto zabráníte zaschnutí zbytků jídla a vyhnete se zbytečnému úsilí.

Neposouvejte nádobí po skle, může dojít k jeho poškrábání. Ze stejného důvodu nedovolte, aby na skleněnou část upadly tvrdé či ostré předměty. Vyvarujte se úderům do rámu varné desky.

Zrnka písku (která se sypou například při čištění zeleniny) způsobují poškrábání skleněné části desky.

Roztopený cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru, rozlité na povrchu varné desky je nutno odstranit z varné zóny pomocí skleněné škrabky.

Co dělat v případě poruchy?

V některých případech lze vzniklé závady velmi snadno odstranit.
Předtím, než se rozhodnete kontaktovat náš zákaznický servis, seznamte se s následujícími pokyny:

Porucha	Možná příčina	Řešení
Elektrický systém nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce, a pokud je pojistka poškozena, vyměňte ji.
	Automatická pojistka nebo bezpečnostní jistič se vypnul.	Zkontrolujte hlavní ovládací panel, zda není vypnutý automatický bezpečnostní vypínač nebo jistič.
Nefunguje automatické zapalování.	Mezi zapalovacími svíčkami a hořáky mohou ulpívat zbytky jídla nebo čisticích prostředků.	Prostor mezi zapalovací svíčkou a hořákem musí být čistý.
	Hořáky jsou mokré.	Pečlivě vysušte kryty hořáků.
	Kryty hořáků jsou špatně nasazeny.	Zkontrolujte, zda jsou kryty hořáku správně nasazeny.
	Spotřebič není uzemněn, není správně zapojen anebo je uzemnění provedeno nesprávně.	Kontaktujte technika.
Plamen vycházející z hořáku není rovnoměrný.	Součástky hořáku nejsou správně nasazeny.	Nasaďte správně součásti hořáku na odpovídající hořáky.
	Plynové vývodu hořáku jsou znečištěny.	Vyčistěte plynové vývody hořáku.
Proud plynu neprochází přirozeným způsobem a nebo plyn neproudí vůbec.	Přívod plynu je blokován předřazenými bezpečnostními ventily	Otevřete případně bezpečnostní ventily pro přívod plynu.
	Pokud je varná deska napájena plynem z plynové láhve, zkontrolujte, zda není láhev prázdná.	Vyměňte plynovou láhev.
V kuchyni je cítit plyn.	Jeden z kohoutků je otevřený.	Vypněte ovládací knoflíky.
	Nesprávně zapojení plynové lahve.	Zkontrolujte, zda je zapojení plynové lahve s plynem dobře utěsněno.
	Možný únik plynu.	Uzavřete hlavní přívod plynu, vyvětrejte místnost a neprodleně uvědomte certifikovaného technika. Před opětovným použitím zkontrolujte, zda nedochází k úniku plynu v instalaci nebo ve spotřebiči.
Hořák se vypne ihned po uvolnění ovládacího knoflíku	Ovládací knoflík nebyl přidržen dostatečně dlouho.	Po zapnutí hořáku přidržte zmáčknutý ovládací knoflík o několik vteřin déle.
	Plynové vývody hořáku jsou znečištěny.	Vyčistit plynové vývody hořáku.

Zákaznický servis

V případě, že se obrátíte s žádostí o pomoc na náš zákaznický servis, uveďte číslo výrobku (E-číslo) a výrobní číslo (FD) spotřebiče. Tyto informace naleznete na popisném (typovém) štítku spotřebiče, na spodní straně varné desky; jsou rovněž umístěny na etiketě v návodu na obsluhu.

Adresy servisních středisek ve všech státech naleznete v přiloženém seznamu autorizovaných servisů.

Spolehněte se na profesionalitu vašeho výrobce. Díky tomu máte záruku, že opravy budou provedeny proškolenými servisními techniky, kteří disponují originálními náhradními díly pro daný spotřebič.

Záruční podmínky

Pokud bude i přes veškerou snahu výrobce spotřebič jakkoli poškozen anebo nebude splňovat požadované kvalitativní normy, neprodleně nás o tomto, prosím, informujte. Záruka platí pouze v případě, že v mechanismu spotřebiče nebyly provedeny žádné úpravy a spotřebič byl používán v souladu s jeho určením.

Platné záruční podmínky jsou stanoveny zastoupením naší firmy v zemi, ve které byl spotřebič zakoupen. Podrobnější informace můžete získat u prodejců.
K uplatnění záručních náhrad je nutno se prokázat dokladem o koupi spotřebiče.

Vyhrazujeme si právo na změny.

Ochrana životního prostředí

Pokud se na typovém štítku spotřebiče nachází tento symbol , dodržujte následující pokyny.

Ekologická likvidace spotřebiče

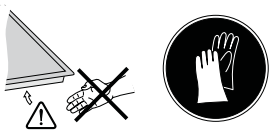
Obalové materiály likvidujte v souladu s předpisy o ochraně životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU a polským zákonem ze dne 29. července 2005 „O použitých elektrických a elektronických spotřebičích" (zákon č. 180, pol. 1495 Sb. z roku 2005) symbolem přeškrtnutého kontejneru na odpady. Toto označení informuje, že tento výrobek, po ukončení jeho životnosti nesmí být umístěn spolu s ostatními odpady pocházejícími z domácnosti.
Uživatel je povinen odevzdat spotřebič na sběrném místě, které se zabývá likvidací starých elektrických a elektronických spotřebičů a zařízení, na místní sběrná střediska, do obchodů a místních úřadů, které tvoří systém umožňující sběr těchto zařízení.
Správný postup při likvidaci použitého elektrického nebo elektronického spotřebiče či zařízení přispívá k tomu, aby se zabránilo úniku nebezpečných látek ohrožujících lidské zdraví a životní prostředí a nesprávného skladování a zpracování těchto zařízení.

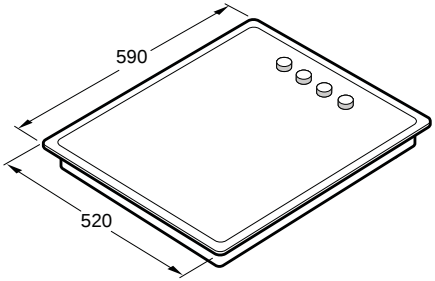
Obalový materiál spotřebiče byl vyroben z materiálů, které zaručují účinnou ochranu během přepravy. Tyto materiály jsou plně recyklovatelné, proto zmírňují jejich dopad na životní prostředí. I vy sami se můžete zapojit do ochrany životního prostředí, pokud budete postupovat v souladu s níže uvedenými pokyny:

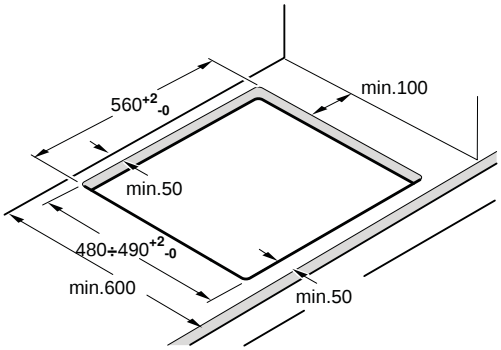
- obalové materiály vyhazujte do příslušného recyklačního kontejneru,
- před likvidací starého spotřebiče je nutné jej odpojit. Informace o adrese nejbližšího sběrného recyklačního místa, kde má být starý spotřebič odevzdán, získáte u místního úřadu.
- použitý olej nevylévejte do dřezu. Doporučujeme slít olej do uzavíratelné nádoby a poté jej odevzdat na sběrném místě, pokud braku, umístěte jej v kontejneru na odpadky (olej bude vylit na skládce; nejedná se sice o nejlepší řešení, ale díky tomu zabráníme kontaminaci podzemní vody).

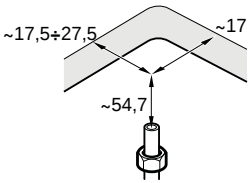
cz Montážní návod

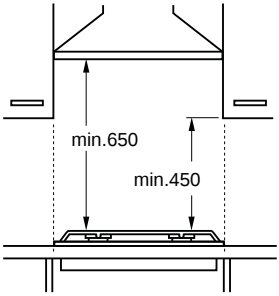


1

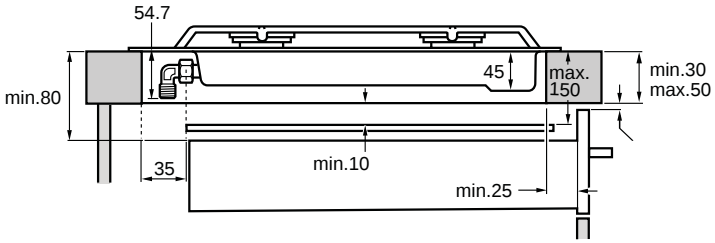




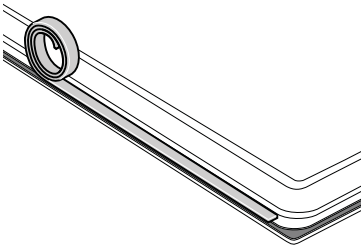


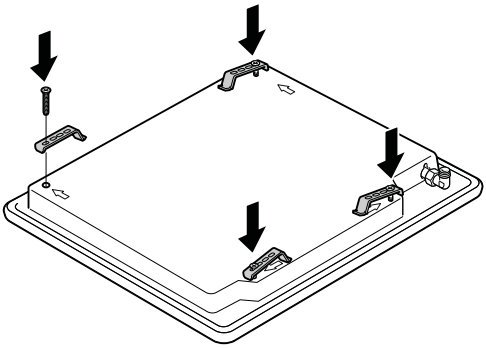


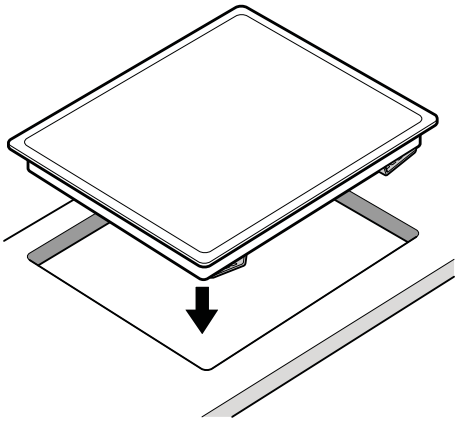
2

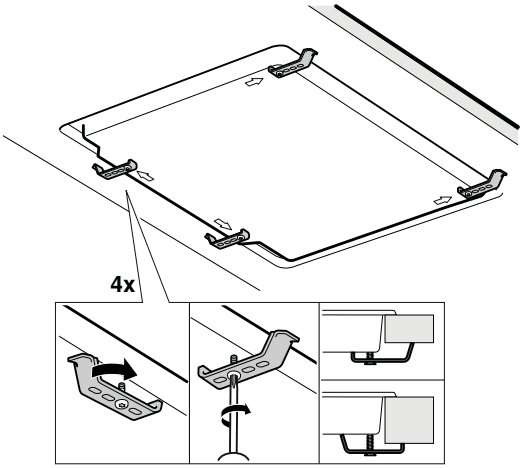


3

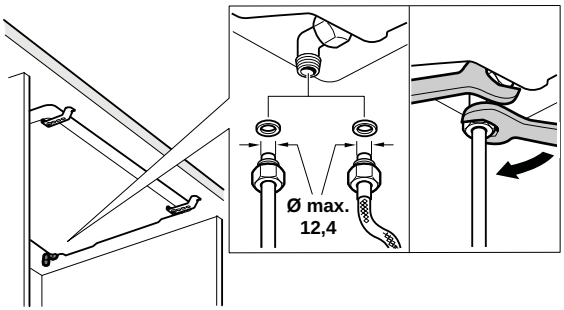




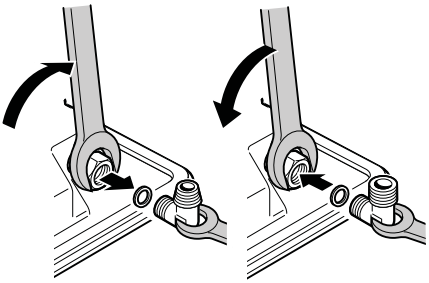




4

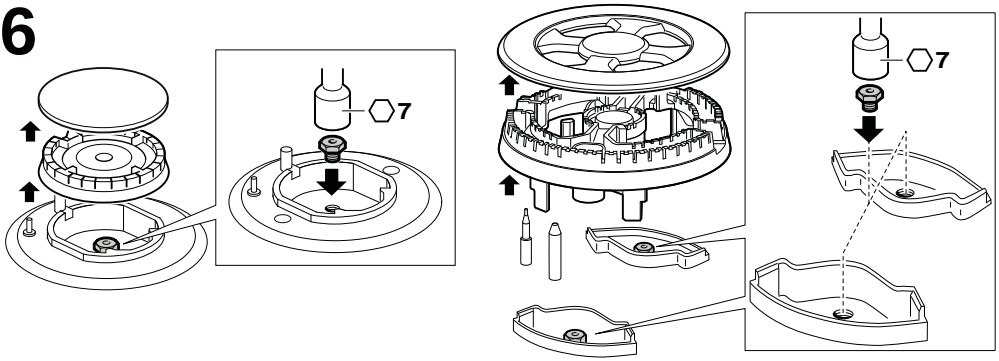


4a

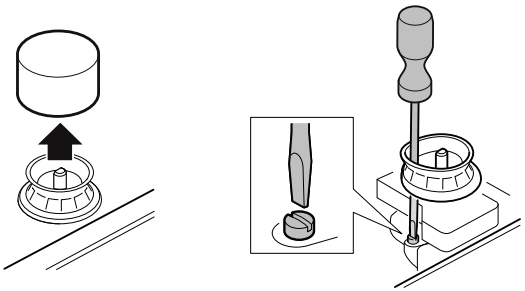


5

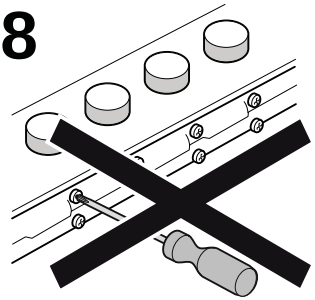
6



7



8



Tabulka I

	gas	mbar		Qn (kW)	m³/h	g/h		Qr (Kw)
●	G20	20	72	1	0,095	-	30	≤ 0,33
	G20	25	68	1	0,095	-	30	≤ 0,33
	G25	20	73	1	0,111	-	30	≤ 0,33
	G25	25	72	1	0,111	-	30	≤ 0,33
	G25.1	25	72	1	0,111	-	30	≤ 0,33
	G30	29	50	1	-	73	30	≤ 0,33
	G30	37	48	1	-	73	30	≤ 0,45
	G30	50	43	1	-	73	26	≤ 0,33
	g31	37	50	1	-	71	30	≤ 0,33

	gas	mbar		Qn (kW)	m³/h	g/h		Qr (Kw)
	G20	20	100	1,75	0,167	-	32	≤ 0,35
	G0	25	91	1,75	0,167	-	32	≤ 0,35
	G25	20	100	1,75	0,194	-	32	≤ 0,35
	G25	25	98	1,75	0,194	-	32	≤ 0,35
	G25.1	25	98	1,75	0,194	-	32	≤ 0,35
	G30	29	67	1,75	-	127	32	≤ 0,41
	G30	37	63	1,75	-	127	32	≤ 0,5
	G30	50	58	1,75	-	127	29	≤ 0,41
	G31	37	67	1,75	-	125	32	≤ 0,41
	G20	20	115	3	0,286	-	39	≤ 0,5
	G20	25	110	3	0,286	-	39	≤ 0,5
	G25	20	132	3	0,333	-	39	≤ 0,5
	G25	25	128	3	0,333	-	39	≤ 0,5
	G25.1	25	128	3	0,333	-	39	≤ 0,5
	G30	29	85	3	-	218	39	≤ 0,6
	G30	37	82	3	-	218	39	≤ 0,8
	G30	50	74	3	-	218	35	≤ 0,6
	G31	37	85	3	-	214	39	≤ 0,6
	G20	20	103	3,3	0,314	-	61	≤ 1,55
	G20	25	95	3,3	0,314	-	61	≤ 1,55
	G25	20	109	3,3	0,344	-	61	≤ 1,55
	G25	25	104	3,3	0,366	-	61	≤ 1,55
	G25.1	25	104	3,3	0,366	-	61	≤ 1,55
	G30	29	68	3,3	-	240	61	≤ 1,55
	G30	37	62	3,3	-	240	61	≤ 1,75
	G30	50	60	3,3	-	240	55	≤ 1,55
	G31	37	68	3,3	-	236	61	≤ 1,55

Tabulka II

	G20/20	G20/25	G25/20	G25/25	G25.1/25	G30/29	G30/37	G30/50	G31/37
G20/20	-	D	D	D	D	A	A	C	A
G20/25	D	-	D	D	D	A	A	C	A
G20/20	D	D	-	D	D	A	A	C	A
G25/25	D	D	D	-	D	A	A	C	A
G25.1/25	D	D	D	D	-	A	A	C	A
G30/29	B	B	B	B	B	-	D	C	D
G30/37	B	B	B	B	B	D	-	C	D
G30/50	C	C	C	C	C	C	C	-	C
G31/37	B	B	B	B	B	D	D	C	-

G20, G20/G25	Zemní plyn, Gaz naturel, prdgas i, prgas p Naturgas, Gas natural, Maakaasu, Gaz naturel Lacq, Natural gas, OUOIKO aspio, Gas naturale Gas metáno, Gás Natural, Zemný plyn, Zemeljski plin
G25	Aardgas, Gaz naturel, zemní plyn LL, Gaz naturel Groningue
G30/G31, G30, G31	Tekutý plyn, Butaan/Propaan Butano/Propano, Butan/Propan, Flüssiggas B/P, F-Gas, Butaani/Propaani sivua / Butane/Propane, Yypaspio u riponávio, GPL, Bután/Propán
G110	Průmyslově výráběný plyn, Byqas, Gas manufacturado

CZ

Bezpečnostní pokyny

Před instalací a použitím přístroje si přečtěte návod k použití.
Obrázky v tomto návodu jsou pouze orientační.

Pokud nebudete dodržovat nařízení v této příručce, tak je výrobce zproštěn jakékoli zodpovědnosti. Tento přístroj může být používán pouze na dostatečně odvětrávaném místě. Přístroj nesmí být napojen na komín nebo na zařízení pro odvod spalin.

Veškerou instalaci, seřízení a přestavbu na jiný druh plynu smí provádět pouze autorizovaný odborník se zohledněním právě platných ustanovení a zákonných předpisů, jakož i předpisů místních dodavatelů elektrického proudu a plynu. Zvláštní pozornost musí být věnována platným ustanovením a předpisům týkajícím se odvětrávání.

V případě přestavby na jiný druh plynu Vám doporučujeme se obrátit na zákaznický servis.
Tento přístroj je určen k výhradnímu použití v domácnostech, komerční nebo průmyslové použití není povoleno. Tento přístroj nesmí být vestavěn do obytných vozů a jacht. Záruka platí pouze tehdy, pokud je přítroj používán určeným způsobem.
Před instalací přístroje zkontrolujte, zda jsou nastavení přístroje uvedená na typovém štítku (druh a tlak plynu, jmenovitý výkon, napětí) kompatibilní s místními podmínkami.

Před prováděním jakýchkoliv prací odpojte přívod elektrického proudu a plynu.
Síťový kabel musí být dobře připevněn na vestavný nábytek tak, aby nemohl přijít do kontaktu s horkými částmi pečicí trouby nebo varné desky

Elektrické přístroje musí být vždy uzemněné.

Neprovádějte žádné práce uvnitř přístroje. Případně volejte náš zákaznický servis.

Před montáží

Tento přístroj odpovídá třídě 3 dle EN 30-1-1 pro plynové přístroje: vestavné přístroje.

Nábytek, do kterého má být přístroj vestavěn musí být dostatečně připevněn a stabilní.

Nábytek nacházející se vedle přístroje, jehož povrch a lepidlo, kterým je slepený, nesmí být z hořlavých materiálů a musí být žáruvzdorný.
Tento přístroj nesmí být vestavěn nad chladničky, pračky, myčky na nádobí nebo do podobných přístrojů.

Pokud instalujete varnou desku nad pečicí troubu, tak musí být trouba vybavena nuceným odvětráváním. Zkontrolujte rozměry pečicí trouby v příručce k instalaci. V případě montáže odsavače par musí být odsavač par instalován dle montážního návodu a vždy musí být dodržen minimální vertikální odstup k varné desce (obr.1).

Příprava kuchyňského nábytku (obr. 1-2)

Vyřízněte do pracovní desky otvor o požadovaných rozměrech.

Řezné plochy pracovních desek ze dřeva natřete speciálním lepidlem, abyste je chránili před vlhkostí.

Mezipatro
Pokud nebude pod varnou desku instalována žádná pečicí trouba a její spodní strana zůstane přístupná, musíte dodržet následující:

- Je předepsána montáž mezipatra pod varné desky s elektrickými plotnami nebo hořáky na wok.
- Doporučujeme Vám montáž mezipatra pod plynové hořáky bez hořáků na wok, abyste navázali kontakt se zahřátou spodní stranou varné desky.

Výška vestavby: 10 mm od spodní strany varné desky.
Materiál mezipatra: nehořlavý materiál, jako např. kov nebo překližka.

Vestavba přístroje (obr. 3)

Upozornění: při montáži varné desky noste ochranné rukavice.

V závislosti na modelu může být již z výroby namontováno lepicí těsnění. Lepicí těsnění v žádném případě neodstraňujte, zabraňuje prosakování. Pokud těsnění není namontováno, nalepte ho na spodní okraj varné desky.

K připevnění přístroje k vestavnému nábytku:

1. Ze sáčku s příslušenstvím vyndejte svorky a namontujte je v udané pozici tak, aby jimi šlo volně otáčet.

2. Varnou desku vycentrujte.
Tlačte okraje tak dlouho dolů, dokud zcela nepřilehnou.

3. Otočte svorky a pevně je přitáhněte.
Pozice svorek závisí na tloušťce povrchu pracovní desky.

Přístroj nesmí být na pracovní desku přilepen silikonem.

Demontáž varné desky

Odpojte přístroj od elektrického proudu a plynu.

Uvolněte svorky a postupujte jako při vestavbě, ale v opačném pořadí.

Plynová přípojka (obr. 4)

Plynová přípojka musí být provedena takovým způsobem, aby byl uzavírací ventil přístupný.

Na konci vstupní trubky vedoucí k plynové varné desce se nachází 1/2" (20,955 mm) závit. Tento závit umožňuje:

- připojení napevno
- připojení pomocí kovové hadice (délka min. 1 m - max. 3 m).

Mezi výstup sběrného potrubí a plynovou přípojku namontujte těsnění (034308), které je součástí dodávky.

Tato hadice nesmí přijít do kontaktu s pohyblivými částmi vestavné jednotky (např. se zásuvkou) nebo nesmí být vedena otvory, které by se mohly uzavřít

Během napojení jakéhokoli druhu se nesmí otáčet nebo obracet koleno, a tím být uvedeno do jiné pozice, než jak je dodáváno z výroby.

Pokud chcete vytvořit válcovitou přípojku, nahraďte od výrobce instalované koleno kolenem ze sáčku s příslušenstvím. Obr. 4a.

Nezapomeňte mezi ně vložit těsnění.

⚠ Nebezpečí úniku plynu!

Po dokončení prací v místě připojení vždy ověřte těsnost.

Výrobce nepřebírá žádnou zodpovědnost za únik plynu v místě připojení, se kterým se předtím manipulovalo.

Elektrická přípojka (obr. 5)

Přístroj patří k typu "Y": přívodní kabel nesmí vyměňovat uživatel, ale pouze zákaznický servis. Musí být zohledněn nejen typ kabelu, ale také minimální průřez.

Varné desky jsou dodávány s přívodním kabelem se zástrčkou nebo bez zástrčky.

Přístroje vybavené zástrčkou mohou být připojeny pouze do předpisově instalované a uzemněné zásuvky.

Je třeba instalovat všepólový dělící spínač s minimálním odstupem kontaktů 3 mm (kromě připojení na volně přístupnou zásuvku).

Přestavba na jiný druh plynu

Pokud to dovolují platná ustanovení příslušné země, může být tento přístroj přestavěn na jiný druh plynu (viz typový štítek). Díly potřebné pro přestavbu jsou součástí dodávané sady pro přestavbu (podle modelu) nebo je můžete objednat přes zákaznický servis.

DŮLEŽITÉ: nálepku s přestavěným druhem plynu umístěte v blízkosti typového štítku.

Musíte postupovat následovně:

A) Výměna trysek hořáků (obr. 6)

1. Sundejte rošty, kryty hořáků a rozdělovače.

2. Vyměňte trysky pomocí klíče dodaného přes náš zákaznický servis pod číslem výrobku 340847 (pro dvojité hořáky a tříplamenové hořáky pod číslem výrobku 340808), viz tabulka I. Přitom dávejte obzvláště pozor na to, aby se tryska při vyšroubování nebo upevňování na hořák nezlomila.

Ujistěte se, že jste je utáhli až na doraz, aby bylo zajištěno utěsnění.

U těchto hořáků se nemusí provádět nastavení primárního vzduchu.

3. Namontujte rozdělovače a kryty hořáků na odpovídající varné zóny. Kromě toho správně nasaďte rošty.

B)Nastavení plynového kohoutku (obr. 7):

1. Otočte ovládacím kolíkem na nejnižší stupeň.

2. Sejměte ovládací kolíky plynových kohoutků. Uvidíte těsnění kolíků z flexibilní gumy. Odsuňte ho pomocí špičky šroubováku na stranu, abyste se dostali k nastavovacímu šroubu plynového kohoutku.

Těsnění kolíků nikdy nevyjímejte. Pro bezchybný provoz přístroje jsou těsněni nezbytná, neboť zabraňují vniknutí tekutin a nečistot do vnitřní části přístroje.

3. Minimální přívod plynu nastavíte tak, že pomocí plochého šroubováku otočíte bypass - šrouby.

Podle druhu plynu, na který přestavujete (viz tabulka II), musíte postupovat následovně:

A: Zcela utáhněte bypass - šrouby.

B: Povolte bypass - šrouby, až dosáhnete správného úniku plynu z hořáků.

C: Bypass - šrouby smí vyměnit pouze autorizovaný odborník

D: Neprovádějte na bypass - šroubech žádné změny

Ujistěte se, že hořák při výměně ovládacího kolíku od nejvyššího po nejnižší stupeň nezhasíná a nestahuje se.

Pokud byste se nemohli k bypass - šroubům dostat, vymontujte misku na zachytávání tuku, která je sešroubovaná se zbytkem varné desky. Při demontáži postupujte následovně:

1. Vyjměte všechny rošty, kryty hořáků, rozdělovače a ovládací kolíky.

2. Povolte šrouby na hořácích.

3. V případě montáže postupujte v opačném pořadí jako při demontáži.

Nikdy nedemontujte hřídel plynového kohoutku (obr. 8).
V případě poruchy vyměňte celé plynové kohoutky.

Informace v případě plynových desek pro domácnost	zóna	Hodnota	Jednotka
Značka		**BOSCH**	
Model		POH6B6B10	
Typ varné desky		plynová (tvrzené sklo)	
Počet plynových hořáků		4	Ks
Energetická účinnost na plynový hořák	ľavá predná	55	%
	ľavá zadná	55	%
	prostredná		
	pravá zadná	55	%
	pravá predná	55	%
Energetická účinnost plynové varné desky		55	%

Tabulka povinných informací pro domácnost: **(Ve smyslu ekodizajn Nařízení Komise č 66/2014, čl.2.3.)**

B/S/H/

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „**záruka**“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschová.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.bosch-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

B/S/H/

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamace není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);

b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;

c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;

d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:

- transportního poškození nebo přemisťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
- nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
- změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikálně chemický jev po čase používání)
- vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
- vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a pořizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

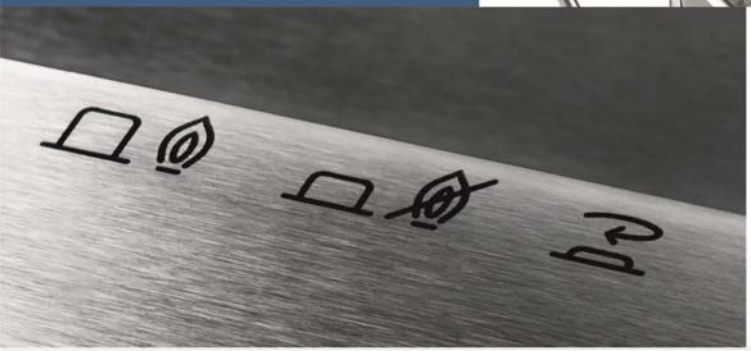
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách **www.bosch-home.com/cz.**
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



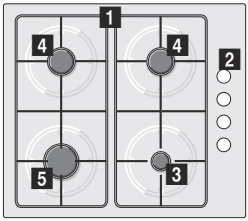
BOSCH

Vstavaná plynová doska s ovládaním

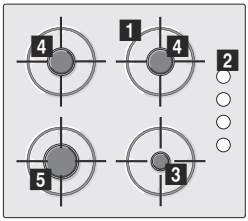
POH6B6B10

[sk] Návod na použitie

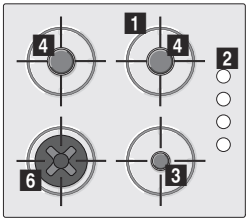
POP6B..8..



POP6B..1..



POH6B..1..



---

1 Rošty
2 Ovládacie gombíky
3 Úsporný horák (výkon až 1 kW)
4 Stredne silný horák (výkon až 1,75 kW)
5 Silný horák (výkon až 3 kW)
6 Mini rošt pod Wok (až 3,3 kW)

Obsah

Použite podľa určenia **3**

Dôležité bezpečnostné pokyny **4**

Zoznámenie sa so spotrebičom **5**
Príslušenstvo 5

Plynové horáky **6**
Manuálne zapnutie 6
Automatické zapnutie 6
Bezpečnostný systém 6
Vypnutie horáka 6
Úrovne výkonu 6
Varovanie 6
Odporúčanie šéfkuchára 7

Varné nádoby **7**
Riad 7
Návod na použitie 7

Čistenie a údržba **8**
Čistenie 8
Údržba 8

Čo robiť v prípade poruchy? **9**

Zákaznícky servis **10**
Záručné podmienky 10

Ochrana životného prostredia **10**
Ekologická likvidácia spotrebiča 10

Viac informácií o našich produktoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise môžete nájsť na internetových stránkach:
www.bosch-home.com/sk

Použitie podľa určenia

Prečítajte si, prosím, starostlivo tento návod na použitie. Iba tak môžete Váš spotrebič bezpečne a správne obsluhovať. Uschovajte si tento návod na použitie a pokyny súvisiace s inštaláciou a v prípade zmeny majiteľa ich odovzdajte spolu so spotrebičom.

Výrobca nezodpovedá za akékoľvek škody, ktoré vzniknú v prípade, že nebudú dodržiavané pokyny a varovanie obsiahnuté v tomto návode.

Obrázky, ktoré sú súčasťou tohto návodu, majú iba orientačný charakter.

Spotrebič ponechajte v ochrannom obale, kým nezahájite inštaláciu. Ak si všimnete akéhokoľvek poškodenia spotrebiča, nezapájajte ho. Kontaktujte náš zákaznícky servis.

Spotrebič spĺňa požiadavky 3. triedy v súlade s normou EN 30-1-1 týkajúce sa plynových spotrebičov: vstavané spotrebiče.

Pred nainštalovaním novej varnej dosky je nutné sa uistiť, že inštalácia bude vykonaná v súlade s pokynmi v montážnom návode.

Neinštalujte spotrebič na jachtách ani v karavanoch.

Tento spotrebič môže byť prevádzkovaný výhradne v dobre vetraných priestoroch.

Spotrebič nie je prispôsobený na prevádzku s externým časovačom či diaľkovým ovládačom.

Všetky činnosti súvisiace s inštaláciou, zapojením, reguláciou a prispôsobením spotrebiča na iné druhy plynu musia byť vykonávané oprávneným odborníkom a musia byť dodržané všetky normy a legislatívne predpisy platné v danom štáte, rovnako ako odporúčania miestnych dodávateľov elektrickej energie a plynu. Zvláštnu pozornosť je nutné venovať platným predpisom týkajúcim sa vetrania.

Popisovaný spotrebič bol z výroby prispôsobený na druh plynu uvedený na popisnom (typovom) štítku. V prípade nutnosti jeho zmeny je nutné sa oboznámiť s montážnym návodom. Ak chcete spotrebič prispôsobiť na napájanie inými druhmi plynu, odporúčame kontaktovať náš zákaznícky servis.

Spotrebič bol navrhnutý výhradne na domáce použitie; jeho komerčné využitie nie je povolené. Spotrebič používajte výhradne na varenie, nikdy na vykurovanie miestností. Záruka platí iba v prípade dodržiavania určeného spôsobu použitia spotrebiča.

Tento spotrebič je určený na použitie v najvyššej povolenej nadmorskej výške 2 000 m.

Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru.

Nepoužívajte iné pokrievky a detské ochranné zábrany, ktoré nie sú odporúčané výrobcom varnej dosky.
V opačnom prípade môže dôjsť k nehode, napríklad v dôsledku nadmerného nahriatia, vznietenia alebo oddelenia častí materiálu.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami a tiež osoby s nedostatkom skúseností alebo znalostí, môžu spotrebič používať len pod dozorom zodpovednej osoby, alebo ak boli poučené, ako bezpečne obsluhovať spotrebič a sú si vedomé súvisiacich rizík.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a základnú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru dospelých osôb.

Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo deflagrácie (rýchle reakcie spaľovania)!
Nahromadenie väčšieho množstva plynu v uzavretej miestnosti bez možnosti spaľovania sa spája s nebezpečenstvom deflagrácie – náhleho vznietenia (rýchle reakcie spaľovania). Nie je dovolené umiestniť spotrebič v miestach, kde hrozí prievan, keďže by mohlo dôjsť ku zhasnutiu horákov. Prečítajte si, prosím, pozorne tento návod na použitie a upozornenia

o funkčnosti plynových horákov.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo otravy!
Používanie spotrebiča na varenie napojeného na plyn spôsobuje uvoľňovanie tepla, vlhkosti a spalín v miestnosti, v ktorej je spotrebič inštalovaný. Je nutné teda zabezpečiť správne odvetranie kuchyne, najmä ak je varná doska zapnutá: pamätajte, aby boli otvory umožňujúce prirodzené vetranie otvorené alebo nainštalujte vetrací systém (digestor s odťahom). Ak je spotrebič v prevádzke dlhšiu dobu, s intenzívnym výkonom, môže byť nutné nainštalovať doplnkové alebo efektívnejšie vetranie: otvorte okno alebo zvýšte výkon vetracieho systému.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a ich tesné okolie sa počas prevádzky veľmi zahrievajú. Nikdy sa nedotýkajte rozpálených plôch. Dbajte na to, aby sa deti mladšie ako 8 rokov nepohybovali v blízkosti spotrebiča.
- Ak fľaša nestojí rovno, môže dôjsť k úniku propán-butánu do spotrebiča. V dôsledku toho sa môže u horákov tvoriť intenzívnejší stĺpec plameňa. Môže dôjsť k poškodeniu súčiastok, ktoré po čase nebudú tesniť, čo môže viesť k nekontrolovanému úniku plynu. V takejto situácii existuje vážne riziko popálenia. Plynové fľaše stavajte vždy do zvislej polohy.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Varné zóny môžu byť veľmi horúce. Na varnú dosku nikdy neumiestňujte horľavé predmety. Nedávajte na varnú dosku žiadne predmety.
- Neskladujte ani nepoužívajte pod spotrebičom ani v blízkosti spotrebiča chemické látky, ktoré spôsobujú koróziu, vznik výparov, horľavé látky alebo produkty, ktoré nie sú určené na konzumáciu.
- Horúci tuk alebo olej sa ľahko vznieti. Počas zahrievania tuku alebo oleja nenechávajte spotrebič bez dozoru. V prípade vzplanutia tuku alebo oleja oheň nikdy nehaste vodou. Nádobu prikryte pokrievkou, čím udusíte oheň, a vypnite varnú zónu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Náhle zmeny teploty môžu spôsobiť prasknutie sklenenej časti. Počas používania varnej dosky je nutné chrániť spotrebič pred prievanom a zaliatím studenými tekutinami.
- Poškodené nádoby, nádoby nevhodnej veľkosti, nádoby, ktoré prekračujú rám varnej dosky, alebo nádoby nesprávne umiestnené na varnej doske môžu spôsobiť vážne poranenia. Dbajte odporúčaní a pokynov týkajúcich sa varných nádob.
- V prípade poruchy vypnite prívod elektriny a plynu k spotrebiču. Ak je nutná oprava, zavolajte prosím, náš zákaznícky servis.
- Nepokúšajte sa manipulovať s vnútorným priestorom spotrebiča. Ak je to nutné, zavolajte náš zákaznícky servis.
- Ak sa niektorý ovládací gombík neotáča, nesnažte sa ho otočiť silou. Bezodkladne kontaktujte zákaznícky servis, aby vykonal opravu alebo výmenu chybného prvku.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

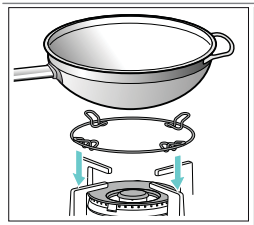
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Štrbiny alebo praskliny sklenenej časti predstavujú riziko úrazu elektrickým prúdom. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Informujte zákaznícky servis.

Zoznámenie sa so spotrebičom

Informácie o spotrebiči vrátane jeho parametrov a výkonu horákov sú uvedené v prehľade modelov. ⟶ *Strana 2*

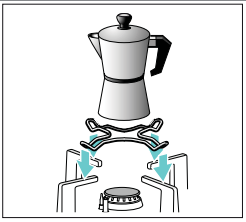
Príslušenstvo

Nasledujúce príslušenstvo je možné dokúpiť v našom zákazníckom servise:

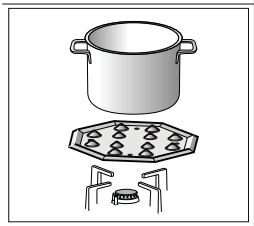


Dodatočný rošt pre panvicu wok
Určený na použitie výhradne na horákoch wok, pre nádoby s vypuklým dnom.

Použitie dodatočného roštu pre panvicu wok sa odporúča za účelom predĺženia životnosti spotrebiča

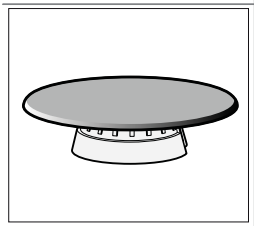


Dodatočný rošt pre kávovary
Určený výhradne na použitie na najmenšom horáku pre nádoby s priemerom dna menším ako 12 cm.



Varná zóna určená na mierne varenie
Toto príslušenstvo bolo navrhnuté za účelom zníženia množstva uvoľňovaného tepla pri nastavení najnižšieho výkonu.

Umiestnite toto príslušenstvo na rošt na kuželi smerom hore, nikdy nie priamo na horák. Varnú nádobu postavte do stredu tohto príslušenstva.



Kryt varnej zóny určenej na mierne varenie
Horák určený iba na varenie na najmenšom výkone. Pre jeho použitie odstráňte úsporný horák a nahraďte ho uzáverom

varnej zóny pre mierne varenie.

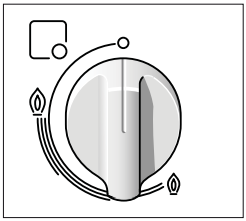
Kód produktu
HEZ298110 Dodatočný rošt pre panvicu wok: Rošt zo smaltovanej ocele
HEZ298114 Dodatočný rošt pre kávovary
HEZ298105 Varná zóna určená na mierne varenie
HEZ298104 Kryt varnej zóny určenej na mierne varenie

Výrobca nezodpovedá za škody v prípade, že je toto príslušenstvo používané nesprávne.

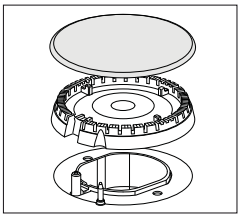
Plynové horáky

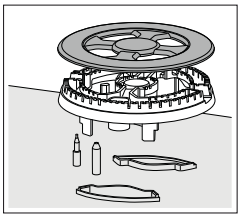
Na každom ovládacom gombíku je označené,

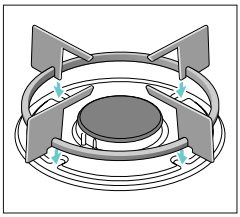
ktorý horák ovláda.

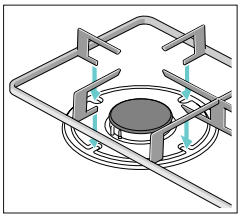


Aby spotrebič správne fungoval, je nutné sa presvedčiť, že rošty a všetky prvky horákov sú správne nainštalované. Kryty horákov medzi sebou nezamieňajte.









Manuálne zapnutie

1. Stlačte ovládací gombík vybratého horáku a otočte ním vľavo do zvolenej polohy.
2. Priblížte k horáku zapaľovač alebo plameň (zapálenú sviečku, zápalky, atď.).

Automatické zapnutie

V prípade varnej dosky s funkciou automatického zapínania (zapaľovacie sviečky):

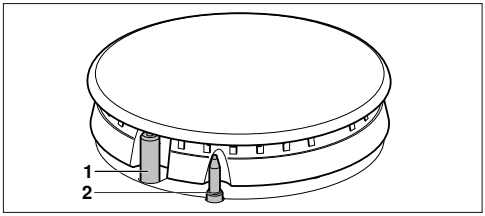
1. Stlačte ovládací gombík vybratého horáku a otočte ním vľavo na úroveň maximálneho výkonu. Pritlačenie ovládacieho gombíka spôsobí vznik iskry na všetkých horákoch. Plameň sa zapáli.
2. Uvoľnite ovládací gombík.
3. Otočte ovládací gombík do požadovanej pozície.

Ak sa plameň nezapáli, otočte ovládacím gombíkom do polohy vypnuté a vyššie uvedený postup zopakujte, pričom pridržte stlačený ovládací gombík na dlhšiu dobu (až 10 sekúnd).

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo výbuchu!
Ak sa po 15 sekundách plameň nezapáli, vypnite horák a otvorte v miestnosti okno.
Počkajte s ďalším pokusom o zapnutie horáka aspoň 1 minútu.

Bezpečnostný systém

Varná doska je vybavená bezpečnostným systémom (termočlánkom), ktorý preruší prívod plynu, akonáhle dôjde k náhodnému zhasnutiu horákov.



1 Zapaľovacia sviečka
2 Termočlánok

Aby ste zaistili, že bude tento mechanizmus fungovať správne:

1. Zapnite horák obvyklým spôsobom.
2. Pridržte silne ovládací gombík aspoň na 4 sekundy po zapálení plameňa.

Vypnutie horáka

Otočte zodpovedajúcim ovládacím gombíkom doprava do nulovej polohy (0).

Úrovne výkonu

Na ovládanie výkonu spotrebiča slúžia ovládacie gombíky s možnosťou regulácie výkonu varenia v rozsahu od najväčšieho výkonu po najnižší výkon.

Nastavenie	○	Vypnutie ovládacieho gombíka
Silný plameň		Otvorené na maximálny výkon
Mierny plameň		Otvorené na minimálny výkon

Varovanie

Mierne pískanie, ktoré možno postrehnúť počas prevádzky horáka, je úplne bežné.

Pri prvých použitiach je bežné, ak horák spotrebiča vydáva mierny zápach. Tento zápach nie je nebezpečný a neindikuje poruchu spotrebiča. Zápach je iba dočasný.

Plameň má obyčajne oranžové zafarbenie a je to úplne bežný jav, ktorý je spôsobený prachom vo vzduchu, rozliatymi tekutinami na varnej doske a podobne.

Pokiaľ dôjde k náhodnému zhasnutiu plameňa horáka, je potrebné uzatvoriť prívod plynu ovládacím gombíkom horáka a vyčkať minimálne 1 minútu pred opätovným zapnutím horáka.

Po uplynutí niekoľkých sekúnd po zhasnutí horáka môžete začuť charakteristický zvuk (hluchý úder). Tento jav je úplne bežný, signalizuje, že došlo k vypnutiu bezpečnostného systému.

Dbajte o ideálnu čistotu. Ak sú zapaľovacie sviečky znečistené, iskrisko nefunguje. Sviečky je potreba pravidelne čistiť pomocou nekovovej kefky. Vyvarujte sa silným úderom do zapaľovacích sviečok.

Odporúčania šéfkuchára

Horák	Veľmi silný – silný	Stredný	Mierny
Horák wok	Privedenie k varu, varenie, vyprážanie, osmaženie, paella, pokrmy ázijskej kuchyne (wok)	Ohrievanie a udržovanie horúcej teploty: varené a predvarené jedlá	
Silný horák Stredne	Rezne, bifteky, tortilla, pokrmy vyprážané vo väčšom množstve tuku	Ryža, bešamel, mäsové zmesi	Varenie v pare: ryby, zelenina
Silný horák	Zemiaky varené v pare, čerstvá zelenina, polievky, cestoviny	Ohrievanie pokrmov a udržiavanie horúcej teploty pripravovaných pokrmov a príprava jemných pokrmov z duseného mäsa	
Úsporný horák	Varenie: dusené jedlá, mliečna ryža, karamel	Rozmra-zovanie a pomalé varenie: zelenina, ovocie zmrazené výrobky	Rozpúš-ťanie: masla, čokolády, želatíny

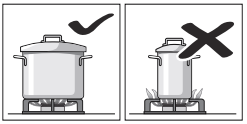
Riad

Vhodný riad

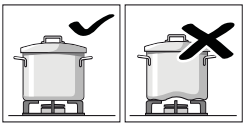
Horák	Minimálny priemer nádoby	Maximálny priemer nádoby
Horák wok	22 cm	30 cm
Silný horák	22 cm	26 cm
Stredne silný horák	14 cm	20 cm
Úsporný horák	12 cm	16 cm

Návod na použitie

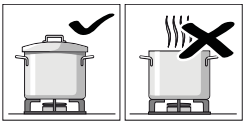
Nasledujúce odporúčania Vám pomôžu ušetriť energiu a predísť poškodeniu Vášho riadu:



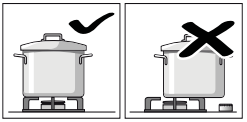
Používajte nádoby, ktoré svojimi rozmermi zodpovedajú danému horáku.
Nepoužívajte malé nádoby na varenie na horákoch s väčším priemerom.
Plameň sa nesmie dotýkať bočných stien varných nádob.



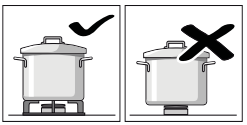
Nepoužívajte deformované nádoby, ktoré nestoja stabilne na varnej doske a ktoré sa môžu prevrátiť.
Používajte výhradne nádoby s rovným a pevným dnom.



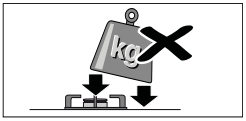
Nevarte bez pokrievky alebo s čiastočne odsunutou pokrievkou, takto dochádza k zbytočnej spotrebe energie.



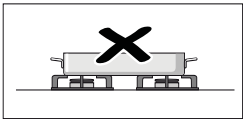
Umiestnite nádobu na horák presne do stredu horáka. V opačnom prípade môže dôjsť k prevrhnutiu nádoby.
Na horáky vedľa ovládacích gombíkov neumiestňujte veľké nádoby. Môže dôjsť k poškodeniu ovládacích gombíkov v dôsledku vysokej teploty.



Nádoby umiestňujte na rošty, v žiadnom prípade ich nepokladajte bezprostredne na horák.
Pred použitím horákov skontrolujte, či sú rošty a kryty horákov správne nasadené.



Nádoby nachádzajúce sa na varnej doske premiestňujte veľmi opatrne. Vyhnite sa nárazom na varnú dosku ani na ňu neumiestňujte extrémne ťažké predmety.



Nepoužívajte dva horáky alebo dva zdroje tepla pre jednu nádobu. Vyvarujte sa dlhšieho používania grilovacích dosiek, kameninových hrncov atď. pri využití maximálneho výkonu spotrebiča.

Čistenie a údržba

Čistenie

Po vychladnutí spotrebiča ho očistite pomocou hubky a mydlovej vody.

Po každom použití počkajte, kým horák nevychladne, a očistite povrch všetkých jeho častí. Aj tie najmenšie nečistoty (zvyšky jedla, kvapky tuku a podobne), ktoré ponecháte na varnej doske, zaschnú, čo sťaží ich odstránenie. Otvory pre vedenie plameňa z horáka musia byť vždy čisté.

Presúvanie niektorých druhov nádob môže zanechať na roštoch stopy kovu.

Očistite horáky a rošty mydlovou vodou a nekovovou kefkou.

Čisteniu roštov vybavených gumovými podložkami venujte zvýšenú pozornosť. Ak tieto podložky odpadnú, môže rošt poškriabať varnú dosku.

Vždy poriadne osušte horáky aj rošty. Kvapky vody alebo vlhké miesta na začiatku varenia môžu spôsobiť poškodenie smaltovaného povrchu.

Po očistení a vysušení horákov skontrolujte, či sú kryty horákov správne nasadené na rozdeľovač.

Varovanie!

- Nepoužívajte parné čističe. Mohli by varnú dosku poškodiť.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, oceľovú drôtenku, ostré predmety, nože a podobne na odstraňovanie zaschnutých zvyškov jedla z povrchu varnej dosky.
- Nepoužívajte nože, škrabky alebo podobné nástroje na čistenie spojov sklenenej časti s ozdobnými prvkami horákov, kovovými profilmi alebo skleneného či hliníkového poklopu (pokiaľ je nimi spotrebič vybavený).

Údržba

Rozliate tekutiny odstráňte okamžite. Takto zabránite zaschnutiu zvyškov jedla a vyhnete sa zbytočnému úsiliu.

Nádoby neposúvajte po skle, môže dôjsť k jeho poškriabaniu. Z rovnakého dôvodu nedovoľte, aby na sklenenú časť spadli tvrdé či ostré predmety. Vyvarujte sa úderom do rámu varnej dosky.

Zrnká piesku (ktoré sa sypú napríklad pri čistení zeleniny) spôsobujú poškriabanie sklenenej časti dosky.

Roztopený cukor alebo potraviny s vysokým obsahom cukru, rozliate na povrchu varnej dosky je nutné odstrániť z varnej zóny pomocou sklenenej škrabky.

Čo robiť v prípade poruchy?

V niektorých prípadoch sú vzniknuté poruchy ľahko odstrániteľné. Predtým, než sa rozhodnete kontaktovať náš zákaznícky servis, zoznámte sa s nasledujúcimi pokynmi:

Porucha	Možná príčina	Riešenie
Elektrický systém nefunguje.	Chybná poistka.	Prekontrolujte poistky v poistkovej skrini, a pokiaľ je poistka poškodená, vymeňte ju.
	Automatická poistka alebo bezpečnostný istič sa vypol.	Prekontrolujte hlavný ovládací panel, či nie je vypnutý automatický bezpečnostný vypínač alebo istič.
Nefunguje automatické zapaľovanie.	Medzi zapaľovacími sviečkami a horákmi môžu ostávať zvyšky jedla alebo čistiacich prostriedkov.	Priestor medzi zapaľovacou sviečkou a horákom musí byť čistý.
	Horáky sú mokré.	Starostlivo vysušte kryty horákov.
	Kryty horákov sú zle nasadené.	Prekontrolujte, či sú kryty horáka správne nasadené.
	Spotrebič nie je uzemnený, nie je správne zapojený alebo uzemnenie je vykonané nesprávne.	Kontaktujte technika.
Plameň vychádzajúci z horáka nie je rovnomerný.	Súčiastky horáku nie sú správne nasadené.	Nasaďte správne súčasti horáka na zodpovedajúce horáky.
	Plynové vývody horáka sú znečistené.	Vyčistite plynové vývody horáka.
Prúd plynu neprechádza prirodzeným spôsobom a/alebo plyn neprúdi vôbec.	Prívod plynu je blokovaný predradenými bezpečnostnými ventilmi.	Otvorte prípadne bezpečnostné ventily na prívod plynu.
	Ak je varná doska napájaná plynom z plynovej fľaše, prekontrolujte, či nie je fľaša prázdna.	Vymeňte plynovú fľašu.
V kuchyni je cítiť plyn	Jeden z kohútikov je otvorený.	Vypnite ovládacie gombíky.
	Nesprávne zapojenie plynovej fľaše.	Prekontrolujte, či je zapojenie plynovej fľaše s plynom dobre utesnené.
	Možný únik plynu.	Uzavrite hlavný prívod plynu, vyvetrajte miestnosť a ihneď uvedomte certifikovaného technika. Pred opätovným použitím prekontrolujte, či nedochádza k úniku plynu v inštalácii alebo v spotrebiči.
Horák sa vypne ihneď po uvoľnení ovládacieho gombíka.	Ovládací gombík nebol podržaný dostatočne dlho.	Po zapnutí horáka pridržte stlačený ovládací gombík o niekoľko sekúnd dlhšie.
	Plynové vývody horáka sú znečistené.	Vyčistite plynové vývody horáka.

Zákaznícky servis

V prípade, že sa obrátite so žiadosťou o pomoc na náš zákaznícky servis, uveďte číslo výrobku (E-číslo) a výrobné číslo (FD) spotrebiča. Tieto informácie nájdete na popisnom (typovom) štítku spotrebiča, na spodnej strane varnej dosky; sú tiež umiestnené na etikete v návode na obsluhu.

Adresy servisných stredísk vo všetkých štátoch nájdete v priloženom zozname autorizovaných servisov.

Dôverujte odbornosti Vášho výrobcu. Vďaka tomu máte záruku, že opravy budú vykonané preškolenými servisnými technikmi, ktorí disponujú originálnymi náhradnými dielmi pre daný spotrebič.

Záručné podmienky

Pokiaľ bude aj napriek snahe výrobcu spotrebič akokoľvek poškodený alebo nebude spĺňať požadované kvalitatívne normy, okamžite nás o tomto, prosím, informujte. Záruka platí iba v prípade, že v mechanizme spotrebiča neboli uskutočnené žiadne úpravy a spotrebič bol používaný v súlade s jeho určením.

Platné záručné podmienky sú stanovené zastúpením našej firmy v krajine, v ktorej bol spotrebič zakúpený. Podrobnejšie informácie môžete získať u predajcov.
K uplatneniu záručných náhrad je nutné sa preukázať dokladom o kúpe spotrebiča.

Vyhradzujeme si právo na zmeny.

Ochrana životného prostredia

Ak sa na typovom štítku spotrebiča nachádza tento symbol , dodržujte nasledujúce pokyny.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obalové materiály likvidujte v súlade s predpismi o ochrane životného prostredia.

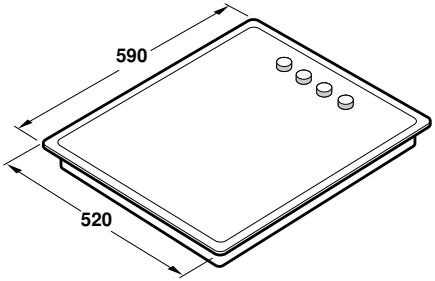
Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ a poľským zákonom z 29. júla 2005 „O použitých elektrických a elektronických spotrebičoch“ (zákon č. 180, pol. 1495 Zb. z roku 2005) symbolom prečiarknutého kontajnera na odpad. Toto označenie informuje, že tento výrobok po ukončení svojej životnosti nesmie byť umiestnený spolu s ostatnými odpadmi, ktoré pochádzajú z domácnosti.
Užívateľ je povinný odovzdať spotrebič na zbernom mieste, ktoré sa zaoberá likvidáciou starých elektrických a elektronických spotrebičov a zariadení, na miestne zberné strediská, do obchodov a miestnych úradov, ktoré tvoria systém umožňujúci zber týchto zariadení.
Správny postup pri likvidácii použitého elektrického alebo elektronického spotrebiča či zariadení prispieva k tomu, aby sa zabránilo úniku nebezpečných látok ohrozujúcich ľudské zdravie a životné prostredie a nesprávnemu skladovaniu a spracovaniu týchto zariadení.

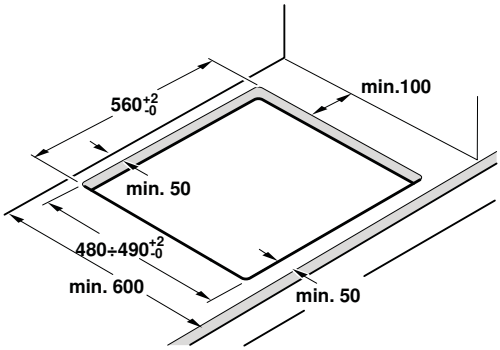
Obalový materiál spotrebiča bol vyrobený z materiálov, ktoré zaručujú účinnú ochranu počas prepravy.
Tieto materiály sú plne recyklovateľné, preto zmierňujú svoj vplyv na životné prostredie. Aj vy sami sa môžete zapojiť do ochrany životného prostredia, ak budete postupovať v súlade s nižšie uvedenými pokynmi:

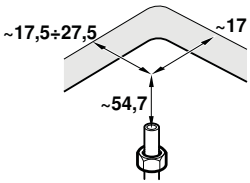
- Obalové materiály vyhadzujte do príslušného recyklačného kontajnera.
- Pred likvidáciou starého spotrebiča je nutné ho odpojiť. Informácie o adrese najbližšieho zberného recyklačného miesta, kde má byť starý spotrebič odovzdaný, získate na miestnom úrade.
- Použitý olej nevylievajte do drezu. Zbierajte ho do uzatvorenej nádoby a potom odovzdajte do príslušného strediska alebo ho prípadne umiestnite do odpadkového koša (nie je to najlepším riešením, pretože odpad bude odvezený na skládku, avšak tak zabránite kontaminácii spodnej vody).

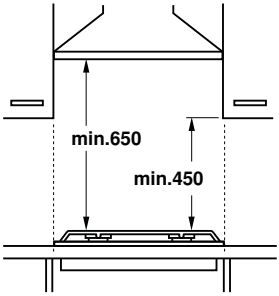
sk Montážny návod

1

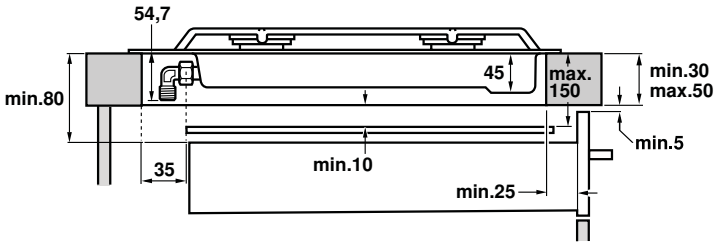




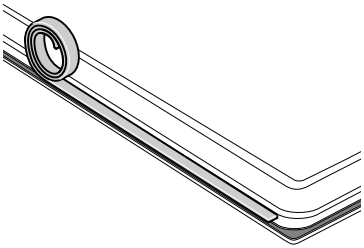


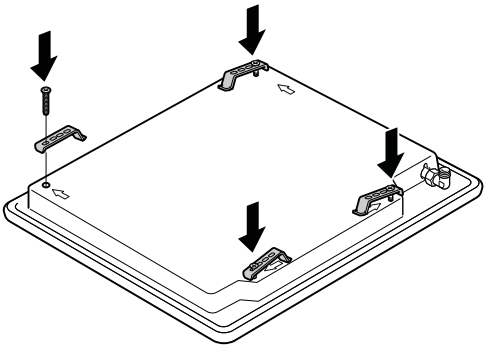


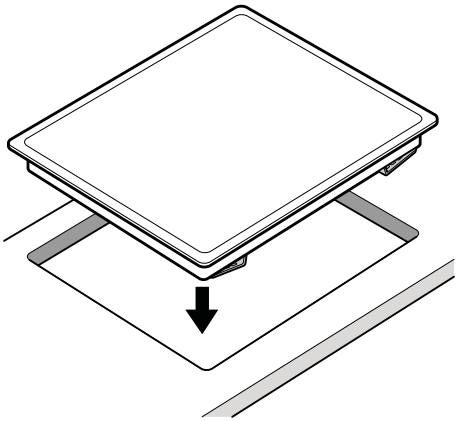
2

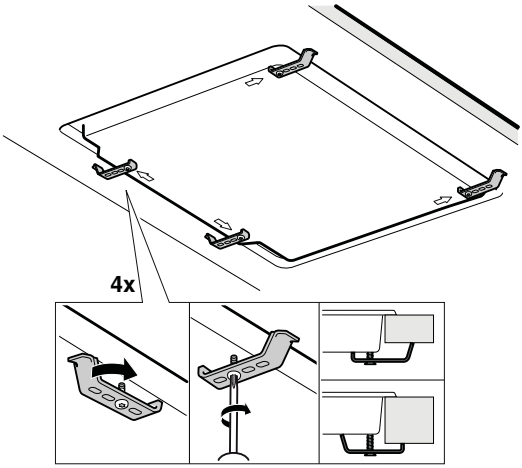


3

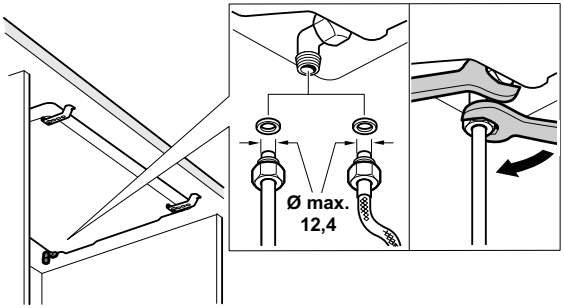




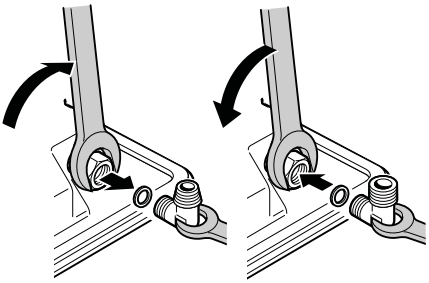




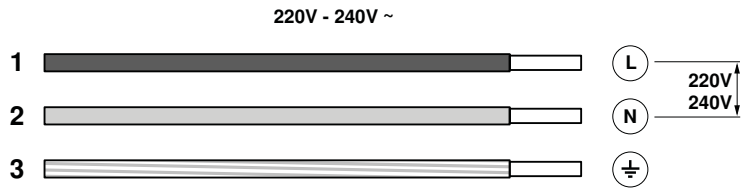
4



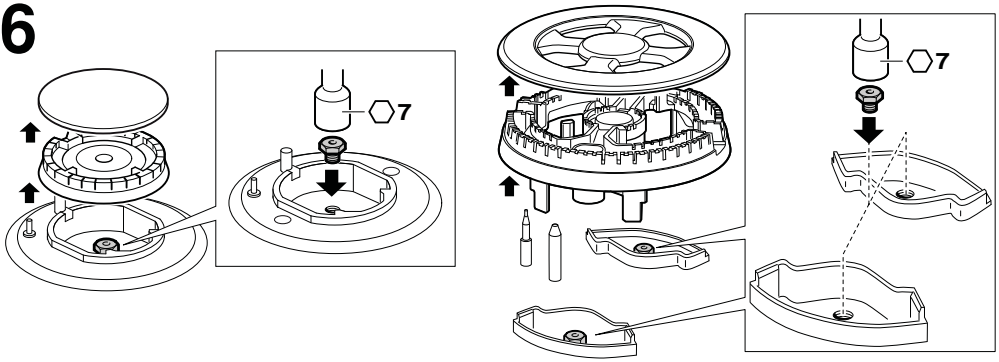
4a



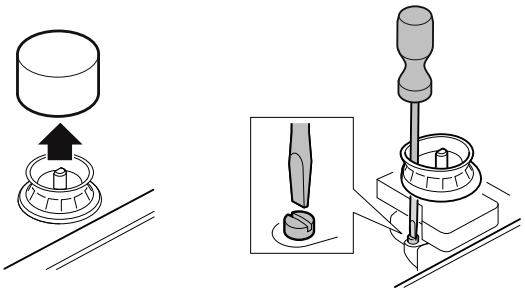
5



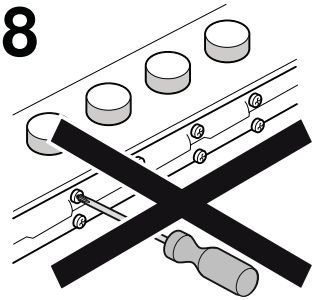
6



7



8



Tabul'ka I

	plyn	mbar		Qn(kW)	m³/h	g/h		Qr(Kw)
●	G20	20	72	1	0,095	-	30	≤ 0,33
	G20	25	68	1	0,095	-	30	≤ 0,33
	G25	20	73	1	0,111	-	30	≤ 0,33
	G25	25	72	1	0,111	-	30	≤ 0,33
	G25.1	25	72	1	0,111	-	30	≤ 0,33
	G30	29	50	1	-	73	30	≤ 0,33
	G30	37	48	1	-	73	30	≤ 0,45
	G30	50	43	1	-	73	26	≤ 0,33
	G31	37	50	1	-	71	30	≤ 0,33

	plyn	mbar		Qn (kW)	m³/h	g/h		Qr (Kw)
	G20	20	100	1,75	0,167	-	32	≤ 0,35
	G20	25	91	1,75	0,167	-	32	≤ 0,35
	G25	20	100	1,75	0,194	-	32	≤ 0,35
	G25	25	98	1,75	0,194	-	32	≤ 0,35
	G25.1	25	98	1,75	0,194	-	32	≤ 0,35
	G30	29	67	1,75	-	127	32	≤ 0,41
	G30	37	63	1,75	-	127	32	≤ 0,5
	G30	50	58	1,75	-	127	29	≤ 0,41
	G31	37	67	1,75	-	125	32	≤ 0,41
	G20	20	115	3	0,286	-	39	≤ 0,5
	G20	25	110	3	0,286	-	39	≤ 0,5
	G25	20	132	3	0,333	-	39	≤ 0,5
	G25	25	128	3	0,333	-	39	≤ 0,5
	G25.1	25	128	3	0,333	-	39	≤ 0,5
	G30	29	85	3	-	218	39	≤ 0,6
	G30	37	82	3	-	218	39	≤ 0,8
	G30	50	74	3	-	218	35	≤ 0,6
	G31	37	85	3	-	214	39	≤ 0,6
	G20	20	103	3,3	0,314	-	61	≤ 1,55
	G20	25	95	3,3	0,314	-	61	≤ 1,55
	G25	20	109	3,3	0,366	-	61	≤ 1,55
	G25	25	104	3,3	0,366	-	61	≤ 1,55
	G25.1	25	104	3,3	0,366	-	61	≤ 1,55
	G30	29	68	3,3	-	240	61	≤ 1,55
	G30	37	62	3,3	-	240	61	≤ 1,75
	G30	50	60	3,3	-	240	55	≤ 1,55
	G31	37	68	3,3	-	236	61	≤ 1,55

Tabuľka II

	G20/20	G20/25	G25/20	G25/25	G25.1/25	G30/29	G30/37	G30/50	G31/37
G20/20	-	D	D	D	D	A	A	C	A
G20/25	D	-	D	D	D	A	A	C	A
G25/20	D	D	-	D	D	A	A	C	A
G25/25	D	D	D	-	D	A	A	C	A
G25.1/25	D	D	D	D	-	A	A	C	A
G30/29	B	B	B	B	B	-	D	C	D
G30/37	B	B	B	B	B	D	-	C	D
G30/50	C	C	C	C	C	C	C	-	C
G31/37	B	B	B	B	B	D	D	C	-

G20, G20/G25	Zemný plyn
G25	Zemný plyn LL3
G30/G31, G30, G31	Tekutý plyn
G110	Priemyselne vyrábaný plyn, svietiplyn

Bezpečnostné pokyny

Pred inštaláciou a použitím prístroja si prečítajte návod na použitie.

Obrázky v tomto návode sú iba orientačné.
Ak nebudete dodržiavať nariadenia v tejto príručke, tak je výrobca zbavený akejkoľvek zodpovednosti.
Tento prístroj môže byť používaný iba na dostatočne odvetrávanom mieste. Prístroj nesmie byť napojený na komín alebo na zariadenie na odvod spalín.

Všetku inštaláciu, nastavenie a prestavbu na iný druh plynu smie vykonávať iba autorizovaný odborník so zohľadnením práve platných ustanovení a zákonných predpisov, ako aj predpisov miestnych dodávateľov elektrického prúdu a plynu. Zvláštna pozornosť musí byť venovaná platným ustanoveniam a predpisom týkajúcich sa odvetrávania.

V prípade prestavby na iný druh plynu Vám odporúčame sa obrátiť na zákaznícky servis.
Tento prístroj je určený na výhradné použitie v domácnostiach; komerčné alebo priemyselné použitie nie je povolené. Tento prístroj nesmie byť zabudovaný do obytných vozidiel a jácht. Záruka platí iba vtedy, ak sa prístroj používa určeným spôsobom.
Pred inštaláciou prístroja prekontrolujte, či sú nastavenia prístroja uvedené na typovom štítku (druh a tlak plynu, menovitý výkon, napätie) kompatibilné s miestnymi podmienkami.
Pred vykonávaním akýchkoľvek prác odpojte prívod elektrického prúdu a plynu.
Sieťový kábel musí byť dobre pripevnený na zabudovaný nábytok tak, aby nemohol prísť do kontaktu s horúcimi časťami rúry na pečenie alebo varnej dosky.
Elektrické prístroje musia byť vždy uzemnené. Nerobte žiadne práce vo vnútri prístroja. Poprípade volajte náš zákaznícky servis.

Pred montážou

Tento prístroj zodpovedá triede 3 podľa EN 30-1-1 pre plynové prístroje: Zabudované prístroje.

Nábytok, do ktorého má byť prístroj zabudovaný musí byť dostatočne pripevnený a stabilný.

Nábytok nachádzajúci sa vedľa prístroja, ktorého povrch a lepidlo, ktorým je zlepený, nesmie byť z horľavých materiálov a musí byť žiaruvzdorný.
Tento prístroj nesmie byť zabudovaný nad chladničky, práčky, umývačky riadu alebo do podobných prístrojov.

Ak inštalujete varnú dosku nad rúru na pečenie, tak musí byť rúra vybavená núteným odvetrávaním. Prekontrolujte rozmery rúry na pečenie v príručke pre inštaláciu. V prípade montáže odsávača pár musí byť odsávač pár inštalovaný podľa montážneho návodu a vždy musí byť dodržaný minimálny vertikálny odstup k varnej doske (obr.1).

Príprava kuchynského nábytku (obr. 1-2)

Vyrežte do pracovnej dosky otvor s požadovanými rozmermi.

Rezné plochy pracovných dosiek z dreva natrite špeciálnym lepidlom, aby ste ich chránili pred vlhkosťou.

Medziposchodie
Ak nebude pod varnou doskou inštalovaná žiadna rúra na pečenie a jej spodná strana zostane prístupná, musíte dodržať nasledujúce:

- Je predpísaná montáž medziposchodia pod varné dosky s elektrickými platňami alebo horákmi na wok.
- Odporúčame Vám montáž medziposchodia pod plynové horáky bez horákov na wok, aby ste nadviazali kontakt so zohriatou spodnou stranou varnej dosky.

Výška zabudovania: 10 mm od spodnej strany varnej dosky. Materiál medziposchodia: nehorľavý materiál, ako napr. kov alebo preglejka.

Zabudovanie prístroja (obr. 3)

Upozornenie: Pri montáži varnej dosky noste ochranné rukavice.

V závislosti od modelu môže byť už z výroby namontované lepiace tesnenie. Lepiace tesnenie v žiadnom prípade neodstraňujte, zabraňuje presakovaniu. Ak tesnenie nie je namontované, nalepte ho na spodný okraj varnej dosky.

Na pripevnenie prístroja k zabudovanému nábytku:

1. Z vrecka s príslušenstvom vyberte svorky a namontujte ich v stanovenej pozícii tak, aby sa s nimi dalo voľne otáčať.
2. Varnú dosku vycentrujte. Tlačte okraje tak dlho dole, pokiaľ úplne nepriľahnú.
3. Otočte svorky a pevne ich pritiahnite. Pozícia svoriek závisí od hrúbky povrchu pracovnej dosky.

Prístroj nesmie byť na pracovnú dosku prilepený silikónom.

Demontáž varnej dosky

Odpojte prístroj od elektrického prúdu a plynu. Uvoľnite svorky a postupujte ako pri zabudovaní, ale v opačnom poradí.

Plynová prípojka(obr. 4)

Plynová prípojka musí byť vykonaná takým spôsobom, aby bol uzatvárací ventil prístupný.

Na konci vstupnej rúrky vedúcej k plynovej varnej doske sa nachádza 1/2" (20,955 mm) závit. Tento závit umožňuje:

- pripojenie napevno
- pripojenie pomocou kovovej hadice (dĺžka min. 1 m - max. 3 m).

Medzi výstup zberného potrubia a plynovú prípojku namontujte tesnenie (034308), ktoré je súčasťou dodávky.

Táto hadica nesmie prísť do kontaktu s pohyblivými časťami zabudovanej jednotky (napr. so zásuvkou) alebo nesmie byť vedená otvormi, ktoré by sa mohli uzatvoriť.

Počas napojenia akéhokoľvek druhu **sa koleno nesmie otáčať alebo obracať**, a tým byť uvedené do inej pozície, než ako je dodávané z výroby.

Ak chcete vytvoriť valcovitú prípojku, nahraďte od výrobcu inštalované koleno kolenom z vrecka s príslušenstvom. (obr. 4a)

Nezabudnite medzi ne vložiť tesnenie.

⚠ **Nebezpečenstvo úniku plynu!**

Po dokončení prác v mieste pripojenia vždy overte tesnosť. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za únik plynu v mieste pripojenia, s ktorým sa predtým manipulovalo.

Prestavba na iný druh plynu

Prístroj patrí do typu "Y": Prívodný kábel nesmie vymieňať užívateľ, ale iba zákaznícky servis. Musí byť zohľadnený nielen typ kábla, ale aj minimálny prierez.

Varné dosky sú dodávané s prívodným káblom so zástrčkou alebo bez zástrčky.

Prístroje vybavené zástrčkou môžu byť pripojené len do predpisovo inštalovanej a uzemnenej zásuvky.

Je potrebné inštalovať všepólový deliaci spínač s minimálnym odstupom kontaktov 3 mm (okrem pripojenia na voľne prístupnú zásuvku).

Prestavba na iný druh plynu

Ak to dovoľujú platné ustanovenia príslušnej krajiny, môže byť tento prístroj prestavaný na iný druh plynu (pozri typový štítok). Diely potrebné pre prestavbu sú súčasťou dodávanej súpravy pre prestavbu (podľa modelu) alebo ich môžete objednať prostredníctvom zákazníckeho servisu.

DÔLEŽITÉ: Nálepku s prestavaným druhom plynu umiestnite v blízkosti typového štítku.

Musíte postupovať nasledovne:

A) Výmena trysiek horákov (obr. 6):

1. Dajte dole rošty, kryty horákov a rozdeľovača.

2. Vymeňte trysky pomocou kľúča dodaného cez náš zákaznícky servis pod číslom výrobku 340847 (pre dvojité horáky a trojplameňové horáky pod číslom výrobku 340808), pozri tabuľku I. Pritom dávajte najmä pozor na to, aby sa tryska pri vyskrutkovávaní alebo upevňovaní na horák nezlomila.

Ubezpečte sa, že ste ich utiahli až na doraz, aby sa zabezpečilo utesnenie.

Na týchto horákoch sa nemusí vykonávať nastavenie primárneho vzduchu.

3.Namontujte rozdeľovače a kryty horákov na zodpovedajúce varné zóny. Okrem toho správne nasaďte rošty.

B)Nastavenie plynového kohútika (obr. 7):

1.Otočte ovládacím kolíkom na najnižší stupeň

2.Odstráňte ovládacie kolíky plynových kohútikov. Uvidíte tesnenie kolíkov z flexibilnej gumy. Odsuňte ho pomocou špičky skrutkovača na bok, aby ste sa dostali k nastavovacej skrutke plynového kohútika. **Tesnenie kolíkov nikdy nevyberajte**. Pre bezchybnú prevádzku prístroja sú tesnenia nevyhnutné, pretože zabraňujú vniknutiu tekutín a nečistôt do vnútornej časti prístroja.

3.Minimálny prívod plynu nastavíte tak, že pomocou plochého skrutkovača otočíte bypass-skrutky.

Podľa druhu plynu, na ktorý prestavujete (pozri tabuľku II), musíte postupovať nasledovne:

A: Úplne utiahnite bypass-skrutky.
B: Povoľte bypass-skrutky, až dosiahnete správneho úniku plynu z horákov.

C: Bypass-skrutky smie vymeniť len autorizovaný odborník.

D: Nevykonávajte na bypass-skrutkách žiadne zmeny.

Ubezpečte sa, že horák pri výmene ovládacieho kolíka od najvyššieho po najnižší stupeň nezhasína a nesťahuje sa.

Ak by ste sa nemohli k bypass-skrutkám dostať, vymontujte misku na zachytávanie tuku, ktorá je zoskrutkovaná so zvyškom varnej dosky. Pri demontáži postupujte nasledovne:

1. Vyberte všetky rošty, kryty horákov, rozdeľovače a ovládacie kolíky.

2. Povoľte skrutky na horákoch.

3. V prípade montáže postupujte v opačnom poradí ako pri demontáži.

Nikdy nedemontujte hriadeľ plynového kohútika (obr. 8). V prípade poruchy vymeňte celé plynové kohútiky.

Informácie v prípade plynových dosiek pre domácnosť	zóna	Hodnota	Jednotka
Značka		**BOSCH**	
Model		POH6B6B10	
Typ varnej dosky		Plynová (tvrdené sklo)	
Počet plynových horákov		4	Ks
Energetická účinnosť na plynový horák	ľavá predná	55	%
	ľavá zadná	55	%
	prostredná		
	pravá zadná	55	%
	pravá predná	55	%
Energetická účinnosť plynovej varnej dosky		55	%

Tabuľka povinných informácii pre domácnosť: **(V zmysle ekodizajn Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)**

BOSCH
Stvorené pre život

Záručný list

firmy **BSH** domácí spotřebiče s.r.o.

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr. Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.
Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.
Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

– na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
– spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
– pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
– ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
– za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
– záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
– ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
– záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:
– je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
– údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
– výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
– výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
– bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
– porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
– ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domácí spotřebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.

Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,
Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:
BSH domácí spotřebiče s.r.o. – organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:
Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:
Tel.: +421 244 452 041
Email: **bosch.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.bosch-home.com/sk.**

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Vestavná pečicí trouba

HB..37...

[cs] Návod k použití Vestavná pečicí trouba

Obsah

Použití dle určení 4

Důležité bezpečnostní pokyny 5
Obecně 5
Halogenová žárovka. 6

Příčiny poškození 6
Obecně 6

Ochrana životního prostředí 7
Úspora energie 7
Ekologická likvidace. 7

Seznámení se se spotřebičem 8
Ovládací panel 8
Tlačítka a displej 8
Druhy ohřevu a funkce. 9
Teplota 10
Varný prostor 10

Příslušenství. 11
Standardní příslušenství 11
Zasunutí příslušenství. 11
Zvláštní příslušenství 12

Před prvním použitím 13
První uvedení do provozu. 13
Čištění varného prostoru a příslušenství 13

Obsluha spotřebiče 13
Zapnutí a vypnutí spotřebiče 13
Nastavení druhu ohřevu a teploty. 13
Rychloohřev 14

Časové funkce 14
Nastavení doby trvání. 14
Nastavení konce 15
Nastavení budíku 16
Nastavení času. 16

Dětská pojistka. 17
Aktivace a deaktivace 17

Základní nastavení 17
Seznam základních nastavení 17
Změna základních nastavení 17

Čištění 18
Vhodné čisticí prostředky. 18
Plochy v pečicím prostoru 19
Udržování spotřebiče v čistotě 19

Rámy 20
Vysazení a zavěšení rámů 20
Vysazení a zavěšení výsuvných kolejnic 20

Dvířka spotřebiče 22
Demontáž a montáž skleněných tabulí 22

Co dělat v případě poruchy?. 23
Samostatné odstranění závad 23
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby 24

Zákaznický servis 24
Číslo E-Nr. a číslo FD 24

Programy 25
Nádoba. 25
Příprava pokrmu 25
Programy 26
Nastavení programu 27

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu 27
Všeobecné pokyny 27
Koláče a pečivo 28
Nákypy a zapékané pokrmy 31
Drůbež, maso a ryby 32
Zelenina a přílohy 35
Dezerty 35
Akrylamid v potravinách 35
Sušení. 36
Zavařování 36
Kynutí těsta. 37
Rozmrazování. 38
Udržování teploty 38
Zkušební pokrmy 39

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: **www.bosch-home.com** a v internetovém obchodu: **www.bosch-eshop.com**

Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tehdy můžete váš spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a k montáži uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Tento spotřebič je určený pro použití v maximální nadmořské výšce 4000 m.

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 osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.
→ *"Příslušenství" na straně 11*

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Obecně

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení 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 by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.
- Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany. Používejte ochranné rukavice.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přívodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!
V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

Halogenová žárovka

⚠ Varování – 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.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

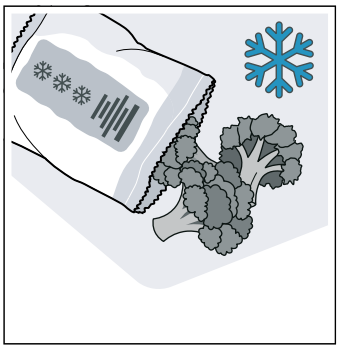
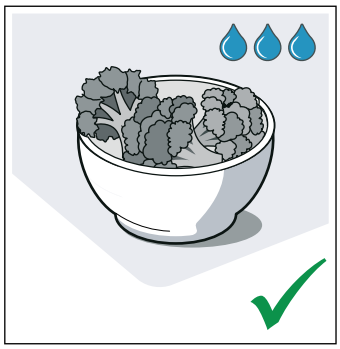
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootevřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.
  Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče neklaďte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění. → *"Čištění" na straně 18*
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšte. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Ochrana životního prostředí

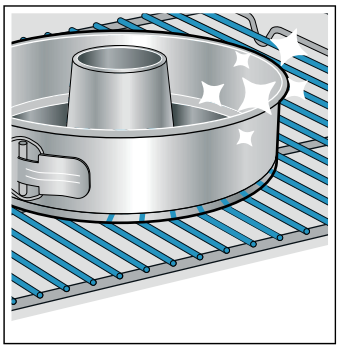
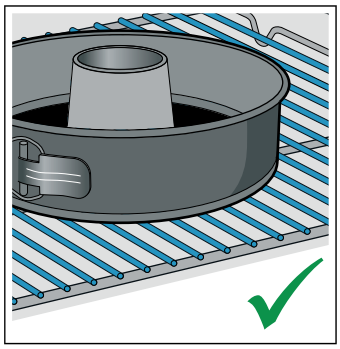
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

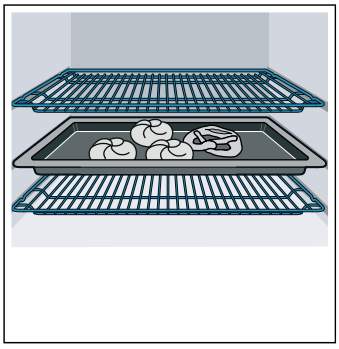
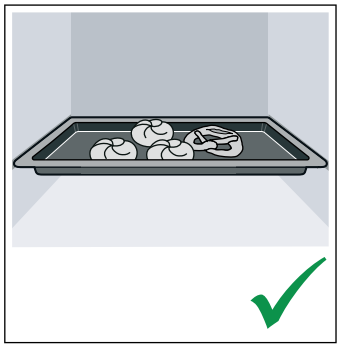
- Spotřebič předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.

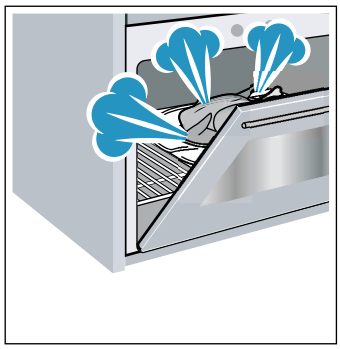
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

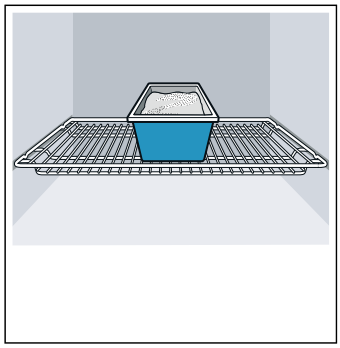
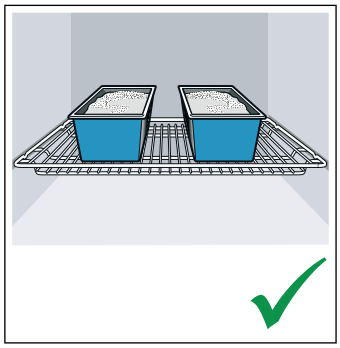
- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.

- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlíkové formy vedle sebe.

- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.

Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

Seznámení se se spotřebičem

V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

Upozornění: . V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.

Ovládací panel

Na ovládacím panelu lze nastavit různé funkce vašeho spotřebiče. Zde je přehledně vyobrazen ovládací panel a přiřazení ovládacích prvků.

1 **Tlačítka a displej**
Tlačítka jsou dotyková pole, pod kterými se nachází senzory. Pouhým dotykem na symbol zvolte funkci.
Na displeji jsou zobrazeny symboly aktivních a časových funkcí.

2 **Volič funkcí**
Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu nebo další funkce.
Volič funkce můžete z nulové pozice otáčet doleva nebo doprava.

3 **Volič teploty**
Pomocí voliče teploty nastavte teplotu na druh ohřevu nebo zvolte nastavení pro další funkce.
Volič teploty můžete z nulové pozice otáčet pouze doprava, až nadoraz. Ne mimo tento rozsah.

Upozornění: U některých spotřebičů jsou voliče zapustitelné. Pro zasunutí a vysunutí stiskněte volič v nulové poloze.

Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek můžete nastavit různé dodatečné funkce vašeho spotřebiče. Na displeji se zobrazí příslušné hodnoty.

Symbol		Význam
◷	Časové funkce	Opakovaným dotknutím zvolte čas ◷, budík, dobu trvání ◷ a konec ◷.
–	Mínus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.
kg	Hmotnost	U programů zvolte hmotnost.
⚷	Dětská pojistka	Funkce pečicí trouby zablokujete a odblokujete na ovládacím panelu.

Displej

Hodnota, která je právě nastavována nebo se odpočítává, je na displeji zobrazena v popředí.

Pro využívání jednotlivých časových funkcí se několikrát dotkněte tlačítka ◷. Hodnotu, která je právě v popředí, zobrazuje červený pruh nad nebo pod příslušným symbolem.

Druhy ohřevu a funkce

Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu a další funkce.

Abyste vždy našli správný druh ohřevu pro příslušný pokrm, vysvětlíme vám nyní rozdíly a oblasti použití.

Druh ohřevu		Použití
	3D horký vzduch	Pro pečení koláčů nebo masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
	Mírný horký vzduch	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.
	Stupeň na pizzu	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Dolní ohřev	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
	Velkoplošný gril	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Gril s cirkulací vzduchu	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
	Horní/dolní ohřev	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. 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

Vaše nová pečicí trouba vám nabízí ještě další funkce, které vám zde krátce vysvětlíme.

Funkce		Použití
	Rychloohřev	Rychlé předehřívání varného prostoru, bez příslušenství.
	Osvětlení varného prostoru	Zapnutí osvětlení varného prostoru, bez funkce. Usnadní vám např. čištění varného prostoru.
	Programy	Pro mnoho pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramovány ve spotřebiči. → *"Programy" na straně 25*

Teplota

Pomocí voliče teploty se nastavuje teplota v troubě. Kromě toho se s ním volí i stupně pro další funkce.

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

Poloha		Význam
●	Nulová poloha	Spotřebič nehřeje.
50-275	Teplotní rozmezí	Nastavitelná teplota v pečicím prostoru ve °C.
1, 2, 3 nebo **I, II, III**	Stupně grilování	Nastavitelné stupně pro gril, velké plochy ▭ a malé plochy ▭ (podle typu spotřebiče). Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný
	Programy	Pozice pro funkci programu.

Ukazatel teploty

Linka ve spodní části displeje se vyplňuje ve třech krocích zleva doprava podle toho, čím vyšší je teplota ve varném prostoru.

Při předehřátí je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile jsou všechna tři políčka linky vyplněna červeně.

Během jednotlivých fází ohřevu v rámci režimu se linka zkracuje o jeden krok.

Upozornění: Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

Varný prostor

Různé funkce ve varném prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Varný prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevření dvířek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

Osvětlení varného prostoru

U většiny druhů ohřevu a funkcí je osvětlení varného prostoru během provozu zapnuto. Při ukončení provozu se vypne pomocí voliče funkcí.

Pomocí voliče funkcí lze osvětlení varného prostoru zapnout i bez zapnutého ohřevu. To vám pomůže např. při čištění spotřebiče.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrbiny. Jinak se spotřebič bude přehřívat.

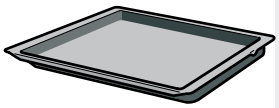
Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

Příslušenství

K vašemu spotřebiči patří různé příslušenství. Získáte přehled o dodávaném příslušenství a jeho správném využití.

Standardní příslušenství

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

	Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.
	**Univerzální vysoký plech** Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.
	Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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

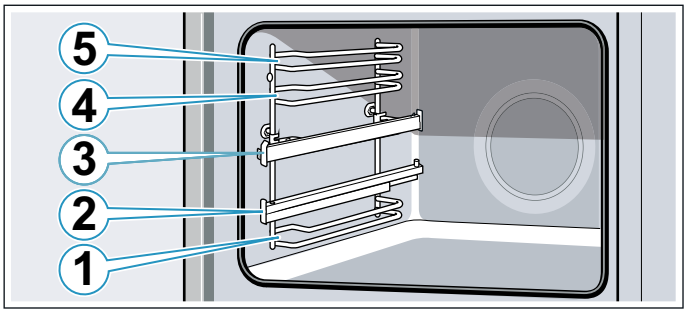
Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Na funkci to nemá žádný vliv. Po vychladnutí deformace zmizí.

Zasunutí příslušenství

Pečicí prostor má pět výšek zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

U některých spotřebičů je nejhornější výška zasunutí v pečicím prostoru označená symbolem grilování.

V závislosti na typu spotřebiče je pečicí prostor vybavený jedním nebo více výsuvy nebo jedním či dvěma zacvakávacími výsuvy.Výsuvy jsou pevně namontované a nelze je vyjmout.Zacvakávací výsuvy lze podle potřeby umístit do volných úrovní.

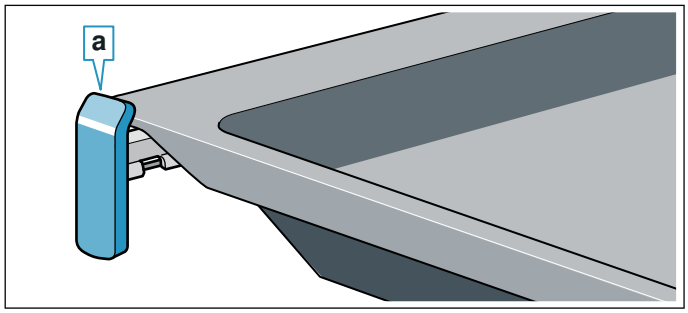


Příslušenství zasouvejte vždy mezi obě vodicí tyče příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Pomocí výsuvů lze příslušenství vytáhnout dál.

Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patkou **a** výsuvné kolejnice.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Výsuvné kolejnice zaskočí, když je úplně vytáhnete. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění výsuvných kolejnic je lehce zatlačte zpět do pečicího prostoru.

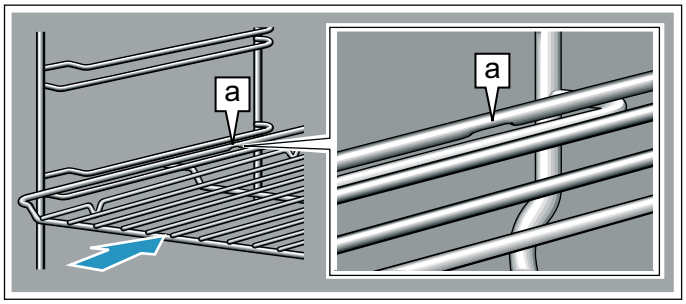
Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte příslušenství vždy úplně do trouby, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
- Příslušenství, které při provozu nepoužíváte, vyjměte z trouby.
- Rámy lze za účelem čištění z trouby vyjmout.
  → *Strana 20*

Funkce zaskočení

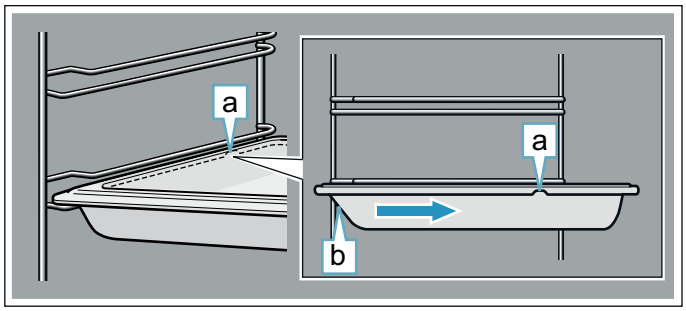
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

Při zasouvání roštu dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Otevřená strana musí být u dvířek spotřebiče a zakřivená část musí směřovat dolů ⌣.



Při zasouvání plechů dbejte na to, aby byl výřez **a** vzadu a směřoval dolů. Zkosená strana příslušenství **b** musí být vpředu u dvířek spotřebiče.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

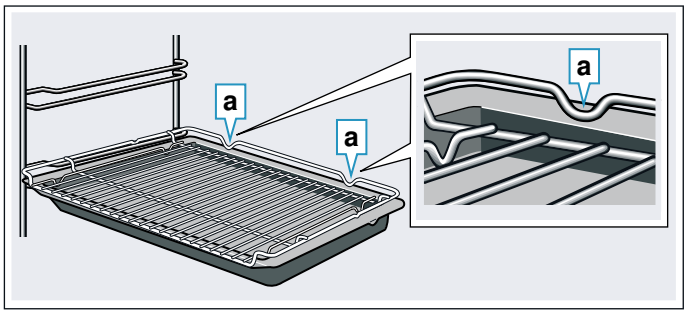


Kombinování příslušenství

Rošt můžete zasunout do trouby současně s univerzálním vysokým plechem, aby se do něj zachytila odkapávající tekutina.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byly oba výstupky **a** na zadním okraji. Při zasouvání univerzálního vysokého plechu musí být rošt nad horní vodicí tyčí příslušné výšky zasunutí.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu ve specializovaných prodejnách nebo na internetu. Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Nabídka a možnost objednání on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

Upozornění: Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.
→ *"Zákaznický servis" na straně 24*

Zvláštní příslušenství
Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.
Plech na pečení Pro koláče na plechu a drobné pečivo.
Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.
Vkládací rošt Pro maso, drůbež a ryby. Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.
Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.
Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou Pro koláče na plechu a drobné pečivo. Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.
Dva univerzální vysoké plechy, úzké Pro šťavnaté koláče, pečivo a zmrazené pokrmy. Univerzální vysoké plechy nepoužívejte se zacvakávacími výsuvy a nepokládejte je na rošt.
Profesionální vysoký plech Pro přípravu velkého množství. Ideálně vhodný např. také na musaku.
Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem Pro přípravu velkého množství.
Poklice pro profesionální vysoký plech Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.
Plech na pizzu Pro pizzu a velké kulaté koláče.
Grilovací plech Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.
Pečicí kámen Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.
Skleněný pekáč Na dušené pokrmy a nákypy.
Skleněný plech Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.
Zacvakávací výsuv Výsuvné kolejnice lze použít v jakékoli výšce. Lze umístit tolik výsuvů, kolik je volných úrovní.
Výsuvný systém jednoduchý Díky výsuvným kolejnicím ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.
Výsuvný systém dvojitý Díky výsuvným kolejnicím ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.
Výsuvný systém trojitý Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství víc vytáhnout, aniž by se překlopilo.

Před prvním použitím

Než budete moci využívat ¨váš nový spotřebič, musíte provést potřebná nastavení. Vyčistěte varný prostor a příslušenství.

První uvedení do provozu

Po připojení k proudu se na displeji zobrazí čas. Nastavte aktuální čas.

Nastavení času

Dbejte na to, aby byl volič funkcí v nulové poloze.

Čas začíná na „12:00 hod.“.
1. Tlačítkem **–** nebo **+** nastavte čas.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na tlačítko ◷.

Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Čištění varného prostoru a příslušenství

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

Čištění varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřený a prázdný varný prostor.

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky, a odstraňte lepicí pásku ve spotřebiči a na něm. Před zahřátím měkkou a vlhkou utěrkou otřete hladké plochy ve varném prostoru. Dokud se spotřebič ohřívá, dobře větrejte kuchyň.

Proveďte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsané v následující kapitole. ⟶ *"Obsluha spotřebiče" na straně 13*

Nastavení	
Druh ohřevu	3D horký vzduch
Teplota	maximální
Doba trvání	1 hodina

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte.

Jakmile se varný prostor ochladí, mycím roztokem a hadrem umyjte hladké plochy.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče

S ovládacími prvky a jejich funkcí jste se už seznámili. Nyní vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavit.

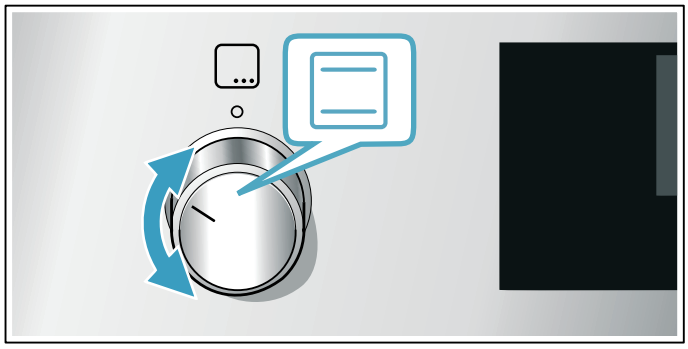
Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Pomocí voliče funkcí se spotřebič zapíná a vypíná. Jakmile jím otočíte mimo jeho nulovou polohu, spotřebič se zapne. Spotřebič vždy vypínejte otočením voliče funkcí do nulové polohy.

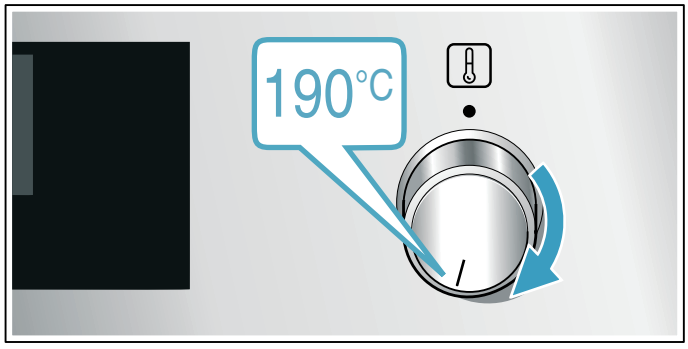
Nastavení druhu ohřevu a teploty

Pomocí voliče funkcí a voliče teploty zcela jednoduše spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k obsluze. ⟶ *"Seznámení se se spotřebičem" na straně 8*

Příklad na obrázku: Horní/dolní ohřev při teplotě 190 °C.
1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Po několika sekundách se spotřebič začne zahřívat.

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že volič funkcí otočíte do nulové polohy.

Upozornění: Na spotřebiči můžete rovněž nastavit dobu trvání a konec provozu. ⟶ *"Časové funkce" na straně 14*

Změna

Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Rychloohřev

S rychloohřevem můžete zkrátit dobu zahřívání.

Používejte nejlépe:
- 3D Horký vzduch
- Horní/dolní ohřev

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

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

1. Nastavte volič funkcí na .
2. Voličem teploty nastavte teplotu.

Po pár sekundách se pečicí trouba začne zahřívat.

Jakmile rychloohřev skončí, zazní signál. Vložte pokrm do trouby.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časové funkce		Použití
	Doba trvání	Po uplynutí nastavené doby trvání spotřebič automaticky ukončí provoz.
	Konec	Zadejte dobu trvání a požadovaný čas konce. Spotřebič se automaticky spustí, takže provoz je ukončen v požadovanou dobu.
	Budík	Budík funguje jako minutka. Běží nezávisle na provozu a jiných časových funkcích a spotřebič neovlivňuje.
	Čas	Dokud není v popředí zobrazena jiná probíhající funkce, na displeji spotřebiče je zobrazen čas.

Teprve po nastavení druhu ohřevu můžete dobu trvání vyvolat tlačítkem . Po nastavení doby trvání se odpočítává čas do konce. Budík lze kdykoli nastavit.

Po uplynutí doby trvání nebo času budíku zazní signál. Signál můžete předčasně ukončit dotykem na tlačítko .

Upozornění: Dobu trvání signálu můžete změnit v základních nastaveních. ⟶ *"Základní nastavení" na straně 17*

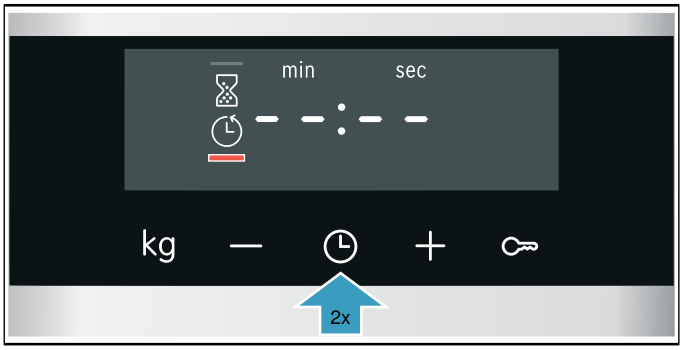
Nastavení doby trvání

Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání úpravy pokrmu. Doba trvání úpravy pokrmu tak nebude neúmyslně překročena a pro ukončení provozu nemusíte přerušovat jinou práci.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v pětiminutových krocích.

Podle toho, kterého tlačítka se nejdříve dotknete, začne doba trvání u jiné navrhované hodnoty:
10 minut u tlačítka **–** a 30 minut u tlačítka **+**.

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.
1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Dvakrát se dotkněte tlačítka .
   Na displeji je označena doba trvání .



3. Pomocí tlačítka – nebo + nastavte dobu trvání.

Po pár sekundách se spotřebič začne zahřívat. Na displeji se odpočítává doba trvání.

U některých spotřebičů se doba trvání odměřuje na pozadí. Dobu trvání můžete zjistit pomocí tlačítka ⏲.

Uplynula doba trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.

Jakmile je signál ukončen, můžete znovu nastavit dobu trvání pomocí tlačítka +.

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že volič funkcí otočíte do nulové polohy.

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka – nebo + můžete dobu trvání kdykoli změnit. Po několika sekundách je změna převzata.

Pro zrušení nastavte dobu trvání pomocí tlačítka – na nulu. Spotřebič hřeje dále i bez nastavené doby trvání.

Vyvolání časových funkcí

Pokud jsou nastaveny časové funkce, svítí na displeji příslušné symboly. Symbol, jehož čas je právě zobrazen, je označen.

Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí se dotkněte tlačítka ⏲ tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

Nastavení konce

Čas doby trvání můžete posunout. Můžete např. ráno vložit pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.

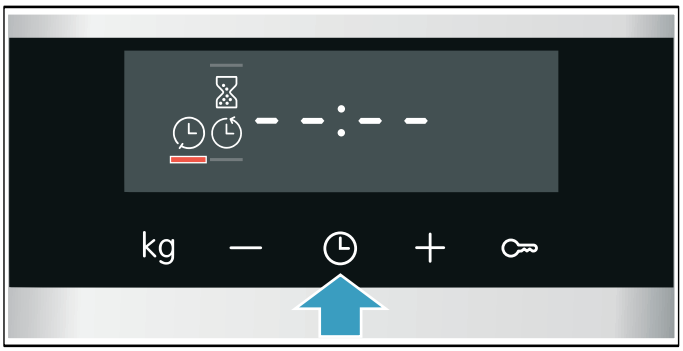
Upozornění

- Dbejte na to, aby pokrm nebyl v troubě příliš dlouho a nezkazil se.
- Konec nenastavujte, pokud již byl provoz zahájen. Výsledek vaření by již neodpovídal.

Konec doby trvání lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut.

Příklad na obrázku: Je 10:30, nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:30.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.
2. Dvakrát se dotkněte tlačítka ⏲ a pomocí tlačítka – nebo + nastavte dobu trvání.
3. Znovu se jednou dotkněte tlačítka ⏲.
   Na displeji je označen čas konce doby trvání ⏲.



4. Pomocí tlačítek + nebo – posuňte konec doby trvání na později.

Po pár sekundách spotřebič převezme nastavení. Na displeji je uveden čas konce. Jakmile se spotřebič spustí, doba trvání se odpočítává.

U některých spotřebičů se doba trvání odměřuje na pozadí. Dobu trvání můžete zjistit pomocí tlačítka ⏲.

Uplynula doba trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.

Jakmile je signál ukončen, můžete znovu nastavit dobu trvání pomocí tlačítka +.

Jakmile je pokrm hotový, spotřebič vypněte tak, že volič funkcí otočíte do nulové polohy.

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka – nebo + můžete změnit čas konce. Po několika sekundách je změna převzata. Pokud se doba trvání již odpočítává, čas konce již nelze změnit. Výsledek vaření by již neodpovídal.

Pro zrušení nastavte čas konce pomocí tlačítka – na aktuální čas plus dobu trvání. Spotřebič se začne zahřívat a doba trvání se odpočítává.

Vyvolání časových funkcí

Pokud jsou nastaveny časové funkce, svítí na displeji příslušné symboly. Symbol, jehož čas je právě zobrazen, je označen.

Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí se dotkněte tlačítka ◷ tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

Nastavení budíku

Budík běží paralelně s jinými nastaveními. Budík můžete nastavit kdykoli, také když je spotřebič vypnutý. Má vlastní signál, takže rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku nebo nastavená doba trvání.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do 10 minut lze čas budíku nastavit ve 30ti sekundových krocích. Poté se časové kroky zvětšují podle toho, čím vyšší je hodnota.

Podle toho, kterého tlačítka se nejprve dotknete, začne čas budíku u jiné navrhované hodnoty:
5 minut u tlačítka **–** a 10 minut u tlačítka **+**.

1. Dotýkejte se tlačítka ◷, dokud nebude označen symbol budíku ⧖.
2. Pomocí tlačítek **–** nebo **+** nastavte čas budíku.

Po několika sekundách se spustí doba budíku.

Tip: Vztahuje-li se nastavená doba budíku na provoz spotřebiče, použijte dobu trvání. Spotřebic se tak automaticky vypne.

Doba budíku uplynula

Zazní akustický signál. Na displeji je uvedená doba budíku na nule.

Libovolným tlačítkem budík vypnete.

Změna a přerušení

Pomocí tlačítka **–** nebo **+** můžete kdykoli změnit čas budíku. Po několika sekundách je změna převzata.

Pro zrušení nastavte dobu budíku pomocí tlačítka **–** na nulu. Budík je vypnutý.

Vyvolání časových funkcí

Pokud jsou nastaveny časové funkce, svítí na displeji příslušné symboly. Symbol, jehož čas je právě zobrazen, je označen.

Pro vyvolání hodnot různých časových funkcí se dotkněte tlačítka ◷ tolikrát, dokud se neoznačí požadovaný symbol.

Nastavení času

Po připojení nebo výpadku proudu bliká na displeji čas. Nastavte čas.

Volič funkcí musí být nastavený na nulu.
1. Tlačítkem **–** nebo **+** nastavte čas.
   Čas přestane blikat.
2. Potvrďte tlačítkem ◷.

Nastavený čas se uloží.

Upozornění: V základních nastaveních můžete určit, jestli se čas bude na displeji zobrazovat, či nikoliv.
⟶ *"Základní nastavení" na straně 17*

Změna času

V případě potřeby můžete čas opět změnit, např. z letního na zimní.

Když je spotřebič vypnutý, dotýkejte se tlačítka ◷, dokud nebude označen symbol času, a pomocí tlačítka **–** nebo **+** čas změňte.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, je vybavený dětskou pojistkou.

Upozornění

- V základních nastaveních můžete zvolit, jestli bude nastavena funkce dětské pojistky či nikoliv.
  → *"Základní nastavení" na straně 17*
- Na případně připojenou varnou desku nemá dětská pojistka pečicí trouby vliv.
- Po výpadku proudu není dětská pojistka aktivní.

Aktivace a deaktivace

Pro aktivaci dětské pojistky musí být volič funkcí nastavený na nulu.

Stiskněte tlačítko ⊶ cca na 4 sekundy.

Na displeji se objeví příslušný symbol. Dětská pojistka je aktivována.

Upozornění: Pokud je nastaven čas budíku ⧖, běží dále. Dokud je aktivní dětská pojistka, čas budíku nelze změnit.

Pro deaktivaci opět stiskněte tlačítko ⊶ na cca 4 sekundy, dokud příslušný symbol na displeji nezhasne.

Základní nastavení

K dispozici jsou různá nastavení, abyste mohli optimálně a jednoduše obsluhovat spotřebič. V případě potřeby můžete tato nastavení změnit.

Seznam základních nastavení

V závislosti na vybavení vašeho spotřebiče nemusí být některá základní nastavení dostupná.

Základní nastavení		Volba
c 1	Ukazatel času	0 = Vypnutí ukazatele času 1 = Zobrazení ukazatele času*
c2	Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo času budíku	1 = cca 10 sekund 2 = cca 30 sekund* 3 = cca 2 minuty
c3	Tón tlačítek při dotyku na tlačítko	0 = vyp 1 = zap*
c4	Doba doběhu chladicího ventilátoru	1 = krátká 2 = střední 3 = dlouhá* 4 = extra dlouhá
c5	Doba čekání, než se nastavení potvrdí	1 = cca 3 sekundy* 2 = cca 6 sekund 3 = cca 10 sekund
c6	Možnost aktivovat dětskou pojistku	0 = ne 1 = ano*
c7	Tvrdost vody**	0 = změkčená 1 = měkká (do 1,3 mmol/l) 2 = střední (1,3–2,5 mmol/l) 3 = tvrdá (2,5–3,8 mmol/l) 4 = velmi tvrdá* (nad 3,8 mmol/l)

* Nastavení z výroby (v závislosti na typu spotřebiče se nastavení z výroby mohou lišit)

** Nejsou dostupné u všech typů spotřebičů.

Změna základních nastavení

Volič funkcí musí být nastavený na nulové poloze.

1. Stiskněte tlačítko ◷ cca na 4 sekundy.
   Na displeji se objeví první základní nastavení, např. c 1 1.
2. V případě potřeby změňte nastavení pomocí tlačítka **–** nebo **+**.
3. Potvrďte tlačítkem ◷.
   Na displeji se objeví další základní nastavení.
4. Pomocí tlačítka ◷ tak projdete všechna základní nastavení a v případě potřeby je pomocí tlačítka **–** nebo **+** změníte.
5. Nakonec pro potvrzení opět stiskněte tlačítko ◷ na cca 4 sekundy.

Všechna základní nastavení jsou potvrzena.

Základní nastavení můžete kdykoliv změnit.

Upozornění: Po výpadku proudu se základní nastavení opět obnoví na nastavení z výroby.

Čištění

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Vysvětlíme Vám, jak správně udržovat a čistit spotřebič.

Vhodné čisticí prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce.
V závislosti na typu spotřebiče nemusí mít váš spotřebič všechny povrchy.

Pozor!
Nebezpečí poškození povrchu:
Nepoužívejte
- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální prostředky pro čištění za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

Tip: Mimořádně vhodné čisticí a ošetřovací prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Řiďte se pokyny výrobce.

Varování – Nebezpečí popálení!
Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

Oblast	Čištění
Vnější plochy spotřebiče	
Čelo z ušlechtilé oceli	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Plast	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Skleněné tabule	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Vnitřek spotřebiče	
Smaltované a samočisticí plochy	Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Těsnění dvířek Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhněte.
Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel. z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli. Smaltované příslušenství je vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv.
  Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Plochy v pečicím prostoru

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno, horní stěna a postranní stěny jsou smaltované a mají hladký povrch.

Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem nebo vodou s octem. Osušte měkkým hadříkem.

Připečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.

Pozor!
Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehřátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

Upozornění: Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je spotřebič v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení.

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit cíleným rozehřátím.

Nastavení

Předtím vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby. Důkladně vyčistěte hladké smaltované plochy v troubě, vnitřní plochu dvířek a skleněný kryt osvětlení trouby.

1. Nastavte druh ohřevu 3D horký vzduch.
2. Nastavte maximální teplotu.
3. Spusťte ohřev a nechte ho běžet minimálně 1 hodinu.

Keramická vrstva se zregeneruje.

Po vychladnutí pečicího prostoru odstraňte nahnědlé a bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou.

Upozornění: Během provozu se mohou na plochách tvořit červené skvrny. Nejedná se o rez, ale o zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezují čisticí funkci samočisticích ploch.

Pozor!
Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhněte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.

Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se nevytvořily úporně ulpívající nečistoty, udržujte spotřebič vždy čistý a nečistoty ihned odstraňujte.

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!
Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

Tipy

- Pečicí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.
- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

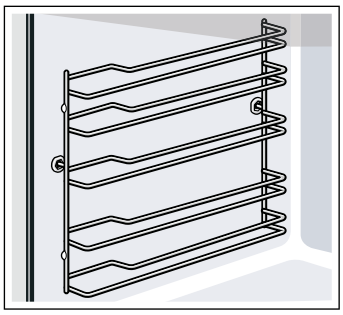
Rámy

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

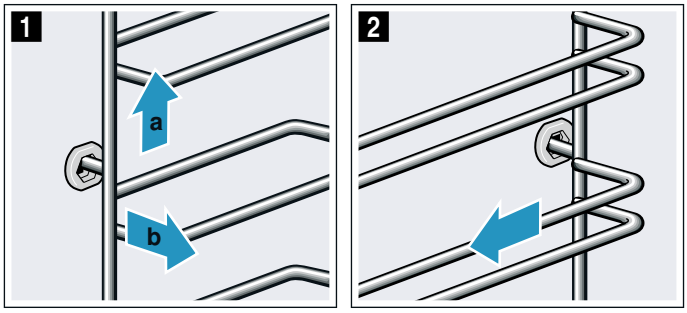
Vysazení a zavěšení rámů

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámů. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vyjmutí rámů



1. Rám vepředu trochu nazdvihněte **a** a vyhákněte **b** (obrázek 1).
2. Poté celý rám vytáhněte dopředu a vyjměte ho (obrázek 2).

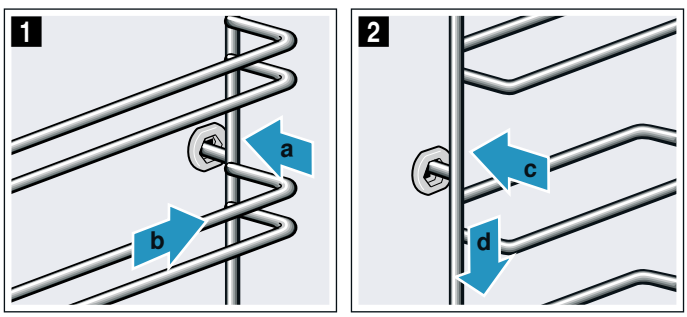


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámů

Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. U obou rámů dbejte na to, aby byly prohnuté tyče vepředu.

1. Rám zasuňte nejprve doprostřed do zadního otvoru **a** tak, aby rám doléhal k zadní stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dozadu **b** (obrázek 1).
2. Poté ho zasuňte do předního otvoru **c** tak, aby rám i zde doléhal ke stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dolů **d** (obrázek 2).



Vysazení a zavěšení výsuvných kolejnic

Podle typu spotřebiče musíte u spotřebičů s rámem změnit základní nastavení na „Teleskopický výsuv: ano“.Příslušné pokyny najdete v kapitole „Základní nastavení“. ⟶ *Strana 17*

V případě potřeby můžete všechny úrovně opatřit výsuvem.

Pokud je váš spotřebič vybavený ekolýzou, vyjměte z trouby kompletní rám pro vysazení a zavěšení výsuvných kolejnic. Povrchová úprava pro ekolýzu by se mohla poškodit.

Pokud je váš spotřebič vybavený pyrolýzou/ samočištěním, vyjměte ze spotřebiče před čištěním výsuvné kolejnice z varného prostoru.Výsuvné kolejnice nejsou vhodné na pyrolýzu.

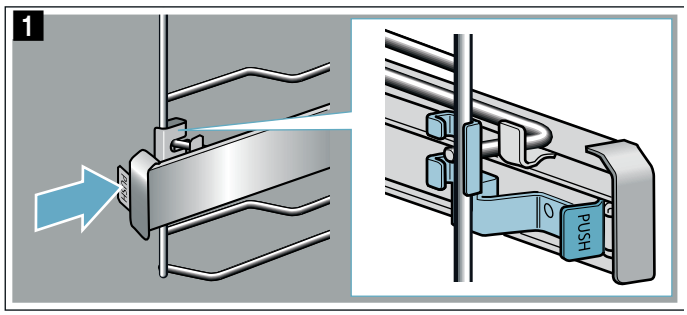
Upozornění

- Výsuvné kolejnice používejte pouze s univerzální pánví, plechem na pečení, roštem a příslušenstvím, které se umísťuje na rošt. Všechno ostatní příslušenství není vhodné.
- Výsuvné kolejnice nejsou vhodné pro spotřebiče s mikrovlnným ohřevem.

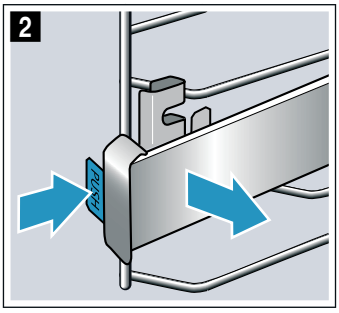
⚠ Varování – Nebezpečí popálení!
Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámů. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vysazení výsuvných kolejnic

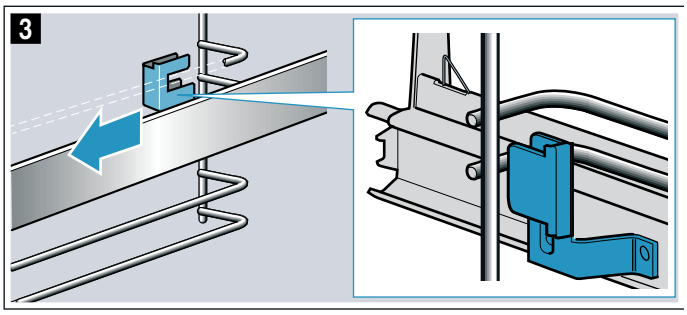
1. Za kolejnicí zmáčkněte „PUSH“ a posuňte kolejnici dozadu (obrázek 1).



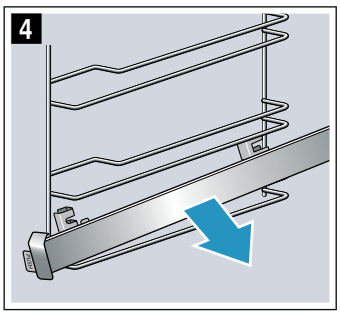
2. Držte stisknuté „PUSH“ a kolejnici posuňte ven (obrázek 2).



3. Vytáhněte kolejnici dopředu, aby se vyháknul zadní držák (obrázek 3).



4. Vyndejte výsuvnou kolejnici (obrázek 4).

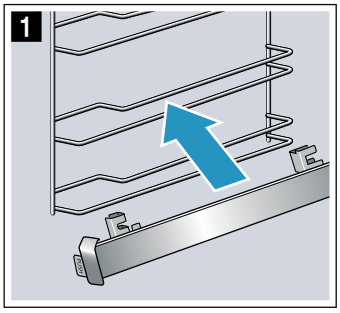


Výsuvné kolejnice čistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

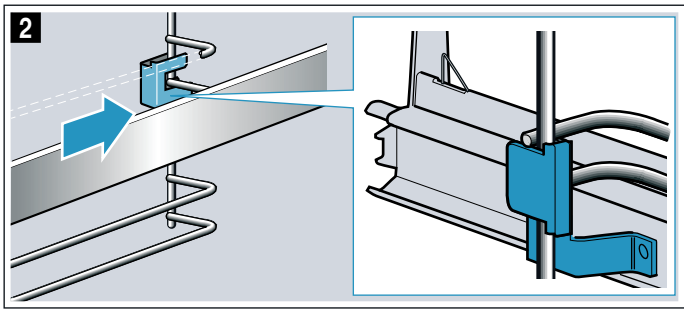
Zavěšení výsuvných kolejnic

Kolejnice pasují pouze vpravo nebo vlevo. Při zavěšování dbejte na to, aby bylo možné je vytáhnout dopředu.

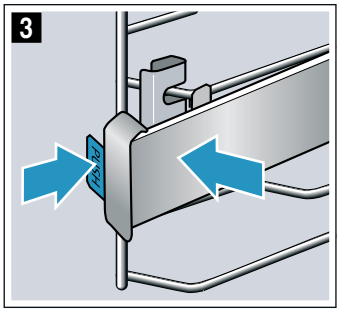
1. Kolejnice musí být umístěná mezi oběma vodicími tyčemi (obrázek 1).



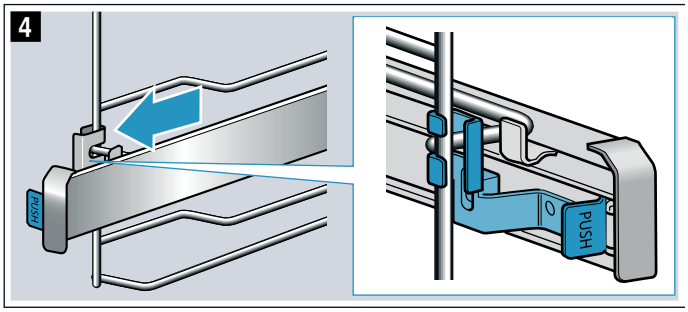
2. Nasaďte držák vzadu mezi dolní a horní vodicí tyč (obrázek 2).



3. Zmáčkněte „PUSH“ a kolejnici posuňte dovnitř tak, aby se držák nacházel mezi oběma tyčemi (obrázek 3).



4. Uvolněte „PUSH“, držák zaskočí (obrázek 4). Poté kolejnici vytáhněte až na doraz a znovu ji zasuňte.



Dvířka spotřebiče

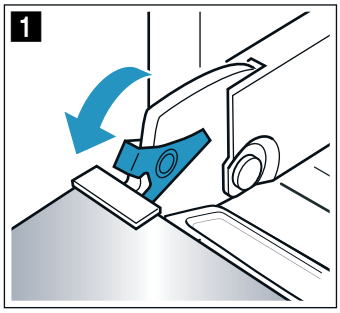
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyčistit dvířka spotřebiče.

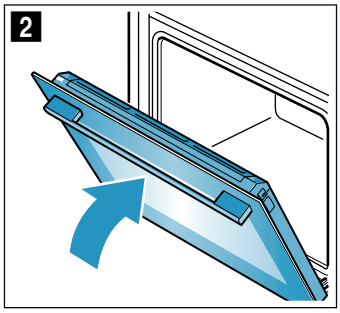
Demontáž a montáž skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Zajištění dvířek spotřebiče

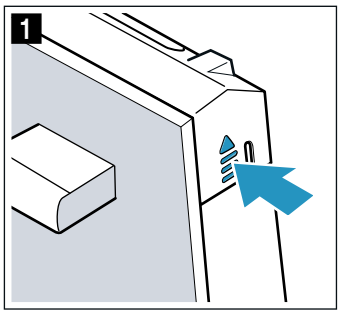
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek 1).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče 2.

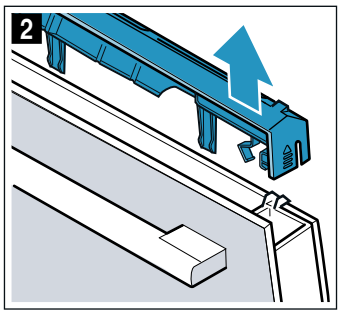




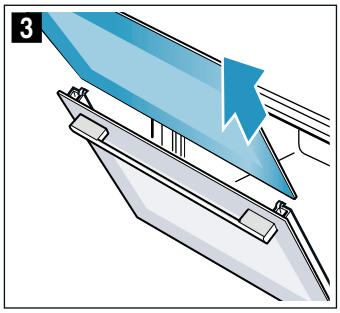
Demontáž skla dvířek

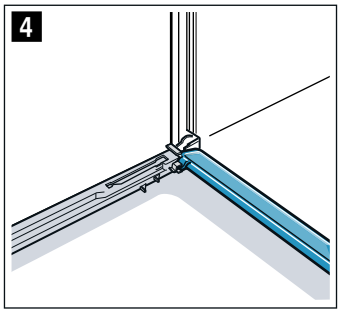
1. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
2. Sejměte kryt (obrázek 2).



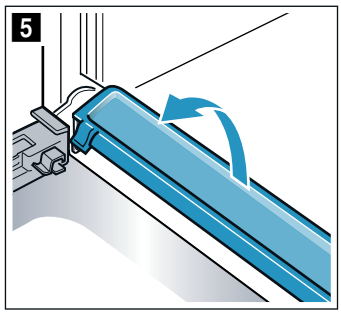


3. Vytáhněte sklo dvířek (obrázek 3) a opatrně ho položte na rovnou plochu.
4. V případě potřeby můžete za účelem čištění vyjmout kondenzační lištu. K tomu zcela odklopte dvířka spotřebiče (obrázek 4).





5. Kondenzační lištu zaklapněte nahoru a vyjměte (obrázek 5).



Vyčistěte sklo dvířek čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadříkem. Kondenzační lištu utřete hadříkem a horkým mýdlovým roztokem.

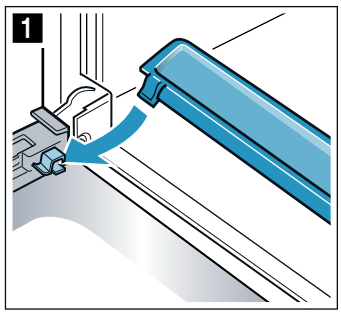
⚠ Varování

Nebezpečí úrazu!

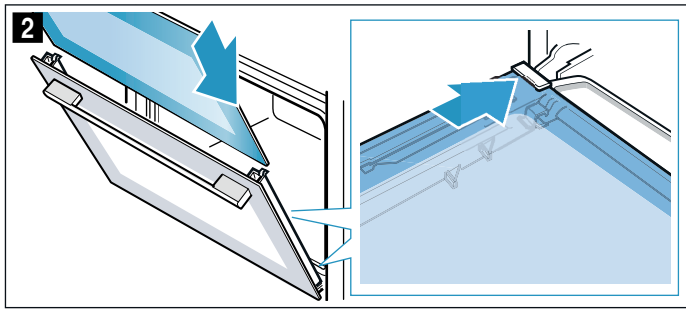
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.
- Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany. Používejte ochranné rukavice.

Vestavění skla dvířek

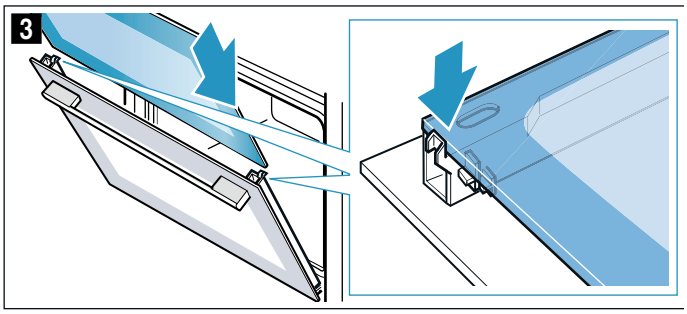
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasaďte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (obrázek 1).



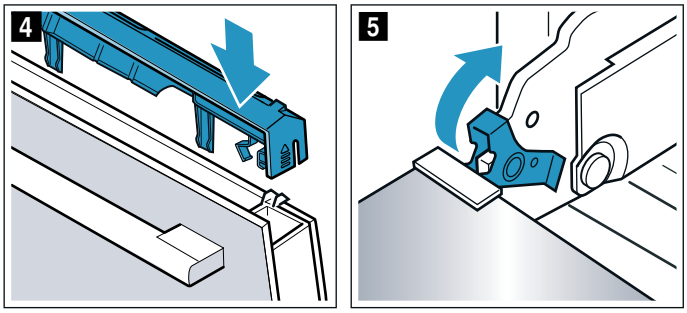
2. Úplně zavřete dvířka spotřebiče.
3. Zasuňte sklo dvířek a dbejte na to, aby bylo sklo dvířek dole správně v držáku (obrázek 2).



4. Sklo dvířek nahoře přitlačte (obrázek 3).



5. Nasaďte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 4).
6. Znovu zcela otevřete dvířka spotřebiče.
7. Zaklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek 5).



8. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!
Pečicí prostor používejte znovu teprve tehdy, když je sklo dvířek řádně namontované.

Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než kontaktujete servis, pokuste se sami odstranit závadu pomocí této tabulky.

Samostatné odstranění závad

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě.
→ *"Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 27*

Závada	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.
	Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji bliká čas.	Výpadek elektrického proudu.	Znovu nastavte čas.
Spotřebič nelze nastavit. Na displeji svítí symbol klíče nebo SAFE.	Dětská pojistka je aktivovaná.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nikdy se nepokoušejte spotřebič opravit sami. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Chybová hlášení na displeji

Pokud se na displeji objeví chybové hlášení se symbolem „E“, např. E05-32, dotkněte se tlačítka ⏲. Chybové hlášení bude vymazáno. V tomto případě znovu nastavte čas.

Pokud šlo o jedinou poruchu, můžete spotřebič nadále používat jako obvykle. Pokud se chybové hlášení objeví znovu, kontaktujte servis a uveďte přitom přesnou podobu chybového hlášení a číslo produktu.
→ *"Zákaznický servis" na straně 24*

Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

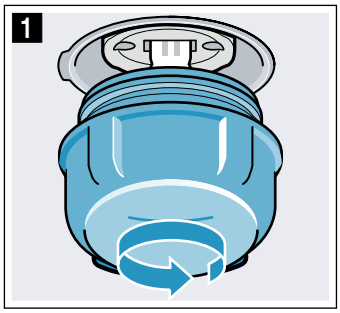
Když žárovka v troubě přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 25 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

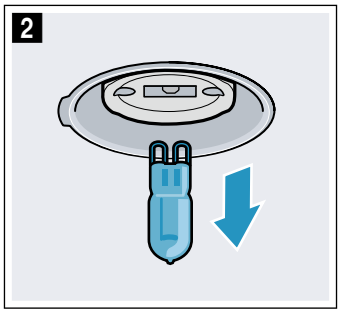
Halogenovou žárovku uchopte pomocí suchého hadru. Prodlouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!
Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

1. Abyste zabránili poškození, položte do studené trouby utěrku.
2. Vyšroubujte skleněný kryt směrem doleva (obrázek 1).
3. Vytáhněte žárovku – nešroubujte (obrázek 2). Nasaďte novou žárovku, dbejte přitom na polohu kolíků. Žárovku pevně zatlačte.





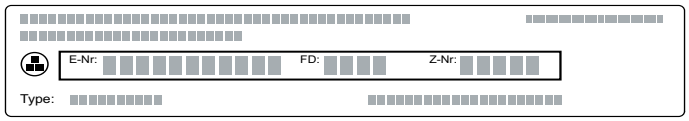
4. Znovu našroubujte skleněný kryt. Podle typu spotřebiče je skleněný kryt vybaven těsnicím kroužkem. Těsnicí kroužek před našroubováním znova nasaďte.
5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisních techniků.

Číslo E-Nr. a číslo FD

Při telefonátu uveďte úplné číslo spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.
U některých spotřebičů, které jsou vybavené párou, najdete typový štítek za ovládacím panelem.



Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Č. výrobku (E-Nr.)		**Výr. č. (FD-Nr.)**	
Zákaznický servis ☎			

Mějte na paměti, že návštěva technika zákaznického servisu není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách
CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Programy

Pomocí programů můžete zcela jednoduše připravovat pokrmy. Zvolíte program a spotřebič pro něj převezme optimální nastavení.

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být varný prostor příliš horký. Nechte varný prostor vychladnout a teprve poté spusťte program.

Nádoba

Dodržujte pokyny výrobce nádobí.

Vhodné nádobí:
Používejte nádobí odolné vůči teplotám do 300 °C.

Nejvhodnější je nádobí ze skla nebo sklokeramiky. Přes skleněné víko může působit gril a pečeně získá pěknou křupavou kůrku.

Pekáče z ušlechtilé oceli nejsou příliš vhodné. Lesklé povrchy velmi silně odráží tepelné záření. Pokrm méně zhědne a maso nebude dostatečně uvařené. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, po ukončení programu odklopte víko. Maso nechte ještě 8 až 10 minut grilovat při stupni grilování 3.

Pokud použijete pekáč ze smaltované oceli, litiny nebo litého hliníku, pokrm více zhnědne na spodní straně. Přidejte větší množství tekutiny.

Tip: Pokud bude šťáva příliš světlá nebo naopak tmavá, příště použijte menší resp. větší množství tekutiny.

Nevhodné nádobí:
Nádobí ze světlého, lesklého hliníku, neglazované hlíny a nádobí z plastu nebo s plastovými uchy není vhodné.

Velikost nádoby:
Pečeně by měla dno nádoby pokrýt asi ze dvou třetin. Získáte tak ideální výpek.

Vzdálenost mezi masem a pokličkou by měla být minimálně 3 cm. Maso může během pečení zvětšit svůj objem.

Příprava pokrmu

Používejte čerstvé potraviny, nejlépe vyndané z lednice.

Tip: Hodně libové maso zůstane šťavnaté, když jej obložíte plátky špeku.

Pokrm zvažte. Pro nastavení potřebujete znát hmotnost. Nastavte vždy nejbližší vyšší hmotnost.

Nádobu postavte na rošt. Vždy ji vkládejte do studené trouby.

Programy

Když je pečeně hotová, může se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Šťáva v mase se tak lépe rozloží.

Hmotnost lze nastavit v rozmezí 0,5 kg až 2,5 kg.

Upozornění: . Rozsah hmotnosti je záměrně omezený. Pro velmi velké pokrmy často není k dispozici žádná velká nádoba a výsledek pečení by neodpovídal.

Program		Potravina	Nádoba	Přidejte tekutinu	Výška zasunutí	Nastavená hmotnost	Pokyny
01	**Kuře**, bez nádivky	Kuchyňská úprava, okořeněné	Pekáč se skleněnou poklicí	Ne	2	Hmotnost kuřete	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
02	**Krůtí prsa**	Vcelku, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost krůtích prsou	Maso předem neopékejte.
03	**Eintopf**, se zeleninou	Vegetariánský	Hluboký pekáč s poklicí	Podle receptu	2	Celková hmotnost	Zeleninu s dlouhou dobou přípravy (např. mrkev) nakrájejte na menší kousky než zeleninu s krátkou dobou přípravy (např. rajčata).
04	**Guláš**	Hovězí nebo vepřové maso nakrájené na kousky se zeleninou	Hluboký pekáč s poklicí	Podle receptu	2	Celková hmotnost	Maso vložte dolů a pokryjte zeleninou. Maso předem neopékejte.
05	**Sekaná**, čerstvá	Sekaná z hovězího, vepřového nebo jehněčího masa	Pekáč s poklicí	Ne	2	Hmotnost pečeně	-
06	**Dušená hovězí pečeně**	Např. vysoký roštěnec, plec, ořech nebo svíčková pečeně	Pekáč s poklicí	Přilijte takové množství kapaliny, aby bylo maso téměř zakryté.	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
07	**Hovězí závitky**	Plněné zeleninou nebo masem	Pekáč s poklicí	Rolády téměř celé zakryjte, např. vývarem nebo vodou.	2	Hmotnost všech plněných závitků	Maso předem neopékejte.
08	**Jehněčí kýta**, propečená	Bez kosti, okořeněná	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
09	**Telecí pečeně**, libová	Např. svíčková nebo ořech	Pekáč s poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
10	**Pečená vepřová krkovice**	Bez kosti, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Hmotnost masa	Maso předem neopékejte.

Nastavení programu

Spotřebič zvolí optimální druh ohřevu a nastavení času a teploty. Musíte nastavit pouze hmotnost.

Hmotnost lze nastavit pouze ve stanoveném hmotnostním rozmezí.

1. Volič funkcí a volič teploty nastavte na program .
2. Pomocí tlačítka + nebo − nastavte požadovaný program.
3. Dotkněte se tlačítka kg.
4. Pomocí tlačítka + nebo − nastavte hmotnost pokrmu.
   Po převzetí hmotnosti se na displeji zobrazí vypočítaná doba trvání. V případě potřeby se můžete pomocí tlačítka kg vrátit k programu.

Za několik sekund se program spustí. Na displeji se odpočítává doba trvání.

Jakmile bude program ukončen, zazní signál. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.

Jestliže jste s výsledkem pečení spokojeni, vypněte spotřebič otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Doba trvání programu

Dobu trvání vámi nastaveného programu spotřebič automaticky spočítá. Zobrazí se, jakmile nastavíte hmotnost ke zvolenému programu.

Dobu trvání programu nelze měnit.

Dopékání

Jakmile je program a signál ukončen, můžete znovu nastavit dobu trvání pomocí tlačítka +. Spotřebič hřeje dále podle nastavení programu.

Upozornění: Dopékání můžete opakovat libovolně často.

Jestliže jste s výsledkem pečení spokojeni, vypněte spotřebič otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Posunutí času konce

U některých programů můžete posunout zpět čas konce. Před spuštěním se dotýkejte tlačítka , dokud na displeji nebude označen symbol konce. Pomocí tlačítka + posuňte konec na později.

Po spuštění se spotřebič přepne do vyčkávacího režimu.

Změna a přerušení

Po spuštění již nelze změnit číslo programu a hmotnost.

Čas konce lze změnit, dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu.

Jestliže chcete program přerušit, spotřebič vypněte otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, který druh ohřevu a jaká teplota jsou nejvhodnější pro váš pokrm. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

Upozornění: Při pečení potravin může v troubě vznikat vodní pára.
Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněný fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit předehřátím nebo opatrným otevřením dvířek.

Všeobecné pokyny

Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Pokrmy by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce. Další informace najdete v části Tipy za tabulkami s nastavením.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Druh ohřevu mírný horký vzduch

Mírný horký vzduch je inteligentní druh ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstane tak šťavnatější a méně zhnědne.
V závislosti na přípravě a potravinách lze ušetřit energii. Tento efekt zanikne, když během pečení předčasně otevřete dvířka spotřebiče nebo při předehřátí.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy ohřevu. Příslušenství, které nepoužíváte, z pečicího prostoru vyjměte.

Pokrmy vkládejte do studené, prázdné trouby. Zvolte teplotu od 120 °C do 230 °C.Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Pečte jen na jedné úrovni.

Druh ohřevu mírný horký vzduch se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.

Pečení na jedné úrovni

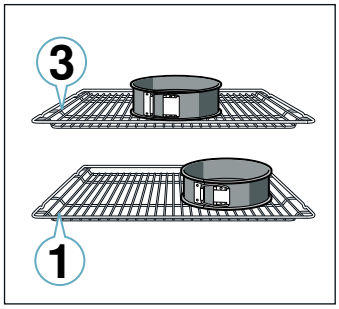
Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:
- vysoké pečivo, resp. forma na roštu: výška 2
- nízké pečivo, resp. na plechu na pečení: výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Pečení na dvou úrovních:
- univerzální vysoký plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:
- plech na pečení: výška 5
  univerzální vysoký plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.



Příslušenství

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu.

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.
→ *"Příslušenství" na straně 11*

Papír na pečení

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

Koláče a pečivo

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení koláčů a drobného pečiva. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Formy na pečení

Pro dosažení optimálního výsledku pečení doporučujeme tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně.

Pokud chcete používat silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje množství a recepty se mohou lišit.

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

Chléb a housky

Pozor!
Do horké trouby nikdy nelijte vodu a nestavte nádoby s vodu na dno trouby. Střídáním teplot by se mohl poškodit smalt.

Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Hodnoty nastavení pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak také pro těsto v truhlíkové formě.

Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce / hranatá forma	2		140-150	75-90
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma ve tvaru věnce / hranatá forma	3+1		140-150	70-85
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce / hranatá forma	2		150-170	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na dortový korpus	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Koláč Tarte	Forma na koláč Tarte	3		190-210	25-45
Kynutý koláč	Dortová forma Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Piškotový dort, 3 vejce	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškotový dort, 6 vajec	Dortová forma Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* předehřejte

Koláče na plechu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	20-45
Třený koláč, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	30-55
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2		170-190	30-45
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	35-45
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	2		160-180	55-95
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	15-20
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		180-200	30-55
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	40-65
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	2		160-170	35-40
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-200*	10-15
Sladký závin	univerzální vysoký plech	2		190-200	45-60
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	3		200-220*	35-45

* Předehřát.

Drobné pečivo

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Muffiny	plech na muffiny	2		170-190	20-40
Muffiny, 2 úrovně	plechy na muffiny	3+1		160-170*	20-45
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		150-170	20-30
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		170-190*	20-35
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	25-45
Pečivo z listového těsta 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		170-190*	25-45
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	3		190-210	35-50
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	35-45

* Předehřát.
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Cukroví

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150**	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150**	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140**	40-55
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-25
Cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	15-25
Cukroví, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-160	15-25
Sněhové cukroví, bezé	plech na pečení	3		80-90*	120-150
Bezé, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	plech na pečení	3		90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		90-110	30-40

* Předehřát.
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Chléb a housky

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Chléb, 750 g (v truhlíkové formě a volně položený)	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		-	200-220	20-40
Chléb, 1 000 g (v truhlíkové formě a volně položený)	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		-	200-220	35-50
Chléb, 1 500 g (v truhlíkové formě a volně položený)	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		-	200-220	40-60
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		-	240-250	20-25
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		-	150-160*	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		-	150-170*	15-25
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		-	180-200	20-30
Zapečené toasty, 4 ks	rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 ks	rošt	3		-	220-240	15-25

* Předehřát.

Pizza, quiche a pikantní koláče

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		190-210	30-40
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2		250-270*	25-35
Pizza, chlazená	Rošt	3		170-190	15-20
Pizza, zmrazená, tenké těsto 1 ks	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, zmrazená, tenké těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 1 ks	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	25-30
Minipizzy	Univerzální plech	3		180-200	15-20
Pikantní koláče ve formě	Dortová forma Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Koláčová forma, černý plech	2		190-210	25-35
Pirohy	Forma na nákyp	2		170-190	65-75
Empanada (slané pirohy)	Univerzální plech	3		180-190	30-40
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	1		180-200	40-50

* předehřejte

Tipy pro pečení pečiva

Chcete zjistit, zda je pečivo propečené.	Píchněte špejlí do pečiva v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je pečivo hotové.
Pečivo „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Pečivo vyběhlo uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení pečivo opatrně uvolněte nožem.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pečivo je příliš suché.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Pečivo je celkově příliš světlé.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Pečivo je nahoře příliš světlé, ale zespoda příliš tmavé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Pečivo je nahoře příliš tmavé, ale zespoda příliš světlé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo ve formě nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavé.	Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Pečivo je celkově příliš tmavé.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustřihněte správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Pečivo vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečené.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U pečiva se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Pečivo nelze vyklopit.	Nechte pečivo po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Nákypy a zapékané pokrmy

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení nákypu. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu.

Na nákypy a zapékané pokrmy používejte široké mělké nádoby. V úzkých vysokých nádobách budou pokrmy vyžadovat více času a budou na horní straně tmavší.

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

Můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo s univerzálním vysokým plechem.

- formy na roštu: výška 2
- univerzální vysoký plech: výška 3

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy postavte do trouby vedle sebe.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Nákyp, slaný, vařené přísady	nákypová forma	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		170-190	40-60
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	nákypová forma	2		150-170	60-80
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	nákypová forma	3+1		150-160	65-80

Drůbež, maso a ryby

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení drůbeže, masa a ryb. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro některé pokrmy.

Pečení na roštu

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

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.
⟶ *"Příslušenství" na straně 11*

Podle velikosti a druhu pečeně nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

⚠ VarováníNebezpečí poranění při prasknutí skla!
Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrý nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

⚠ VarováníNebezpečí opaření!
Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. Nazdvihněte pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečicí troubě. Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež, maso a ryby se pečou pomaleji a méně zhnědnou. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba
Pro pečení drůbeže, masa a ryb používejte nejlépe hlubokou formu na pečení. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

Přiklopená nádoba
Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

I v přiklopeném pekáči lze drůbež, maso a ryby upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

Grilování

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkám spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

Grilované kousky obracejte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propíchnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.

Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu.

Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

Pečicí sonda

V závislosti na vybavení spotřebiče můžete mít pečicí sondu. Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace.

Doporučené hodnoty nastavení

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

V tabulce najdete údaje pro drůbež, maso a ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete péct drůbež, maso nebo ryby s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu.Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

Čím je drůbež, maso nebo ryba větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Drůbež, maso a ryby po uplynutí cca ½ až ⅔ uvedené doby obraťte.

Drůbež

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.

U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.

K drůbeži přidejte do nádoby trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1–2 cm.

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

Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Maso

Libové maso potřete podle chuti tukem nebo ho obložte plátky slaniny.

Při pečení libového masa přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca ½ cm.

Kůži křížem nařízněte. Pokud budete pečeni obracet, pečte ji nejprve kůží dolů.

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Šťáva se tak lépe rozloží. Případně pečeni zabalte do alobalu.

Doporučená doba na odpočinutí není započítaná v uvedené době pečení.

Pečení a dušení v nádobě je komfortnější. Pečeni lze v nádobě snadněji z trouby vyndat a omáčku můžete uvařit přímo v nádobě.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete pokličku. Pokud pečete maso ve smaltovaném nebo tmavém kovovém pekáči, je potřeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.

Tekutina v nádobě se při pečení vypařuje. V případě potřeby opatrně přilijte tekutinu.

Vzdálenost mezi masem a pokličkou by měla být minimálně 3 cm. Maso může zvětšit svůj objem.

Před dušením maso podle potřeby předem opečte. Aby při dušení vznikla omáčka, přidejte vodu, víno, ocet a podobně. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1–2 cm.

Ryby

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břiše, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břiše rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

Jestli je ryba už upečená, poznáte podle toho, že lze snadno uvolnit hřbetní ploutev.

Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžíce tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

Drůbež

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Kuře, 1,3 kg	Otevřená nádoba	2		200-220	60-70
Malé kousky kuřete, po 250 g	Otevřená nádoba	3		220-230	30-35
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální plech	3		190-210	20-25
Kachna, 2 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	90-110
Kachní prsa, středně propečená, po 300 g	Otevřená nádoba	3		210-230	35-40
				3	3-5
Husa, 3 kg	Otevřená nádoba	2		140	130-140
				160	50-60
Husí stehna, po 350 g	Uzavřená nádoba	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Mladá krůta, 2,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	75-90
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	80-100

Maso

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-170	150-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Vepřová panenka, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovězí svíčková, medium, 1 kg	Univerzální plech + pečicí plech	3		-	210-220****	40-50**
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		-	200-220	140-160*****
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Univerzální plech + pečicí plech	3		-	200-220****	60-70
Burger, vysoký 3-4 cm	Rošt	4		-	3****	25-30
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-180	115-130
Telecí kolínko, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		-	200-220	110-125
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jehněčí hřbet s kostí, středně propečený, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	180-190	45-55***
Grilovací klobásy	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-180	65-75

* předehřejte
** Pod něj zasuňte univerzální plech do úrovně 2
*** bez obracení
**** obraťte po 1/2 - 2/3 doby pečení
***** na začátku přidejte do nádoby tekutinu, maso by mělo ležet minimálně do 2/3 v tekutině

Ryby

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		160-180	20-30***
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	30-40***
Rybí filety, podkovy, grilované, vysoké 2–3 cm	Rošt	4		3	12-22**
Rybí filety, dušené, přírodní, vysoké 2–3 cm	Přiklopená nádoba	2		170-190	35-45
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Přiklopená nádoba	2		170-190	40-50
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Přiklopená nádoba	2		180-200	55-65

* Předehřejte.
** Zasuňte univerzální vysoký plech do úrovně 2.
*** Pod rošt zasuňte univerzální vysoký plech.

Tipy pro pečení, dušení a grilování

Varný prostor je silně znečištěný.	Pečte pokrm v přiklopeném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečeně vysušená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkraťte dobu pečení.
Kůrka je příliš slabá.	Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte méně tekutiny.
Maso se při dušení připaluje.	Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobře přiklopená. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu.
Grilovaný pokrm je vysušený.	Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obracení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Používejte kleště na grilování.

Zelenina a přílohy

Zde najdete údaje k přípravě grilované zeleniny, brambor a zmrazených výrobků z brambor.

Řiďte se údaji v tabulce.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	5		3	10-15
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	3		160-180	45-60
Výrobky z brambor, zmrazené, např. hranolky, krokety, bramborové taštičky, rösti	univerzální vysoký plech	3		200-220	25-35
Hranolky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	30-40

Dezerty

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit suflé a jogurt.

Suflé

Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním vysokém plechu.Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2.

Jogurt

Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v min
Jogurt	Formičky na 1 porci	Dno pečicího prostoru		50*	-
				-	8-9h
Soufflée	Formičky na 1 porci	2		160-180	35-45

* 15 min předehřívejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (sušenky, perník, Spekulatius).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu	
Všeobecně	■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš do tmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct cca 400–600 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené a byly křupavé.

Sušení

Pomocí horkého vzduchu můžete skvěle sušit. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.

Nakrájejte ho na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na mísu rozříznutou stranou nahoru. Dbejte na to, aby se ovoce ani houby na roštu nepřekrývaly.

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

Bylinky sušte se stonky. Rozprostřete bylinky rovnoměrně a mírně navršené na rošt.

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:
- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1

Šťavnaté ovoce a šťavnatou zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatičtější. Proto jsou zde uvedená rozpětí nastavení.

Pokud chcete sušit další potraviny, řiďte se podle podobných potravin v tabulce.

Zelenina, ovoce a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1–2 rošty		80	4-8
Kořenová zelenina (mrkev), nastrouhaná, blanšírovaná	1–2 rošty		80	4-7
Houby na plátky	1–2 rošty		80	5-8
Bylinky, očištěné	1–2 rošty		60	2-5

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!
Při nesprávném zavaření mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se pokyny pro zavařování.

Sklenice
Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze tepelně odolné, čisté a nepoškozené gumičky. Spony a pružiny předem zkontrolujte.

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny
Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

Ovoce, resp. zeleninu podle druhu oloupejte, zbavte pecek a nakrájejte a naplňte do zavařovacích sklenic cca 2 cm pod okraj.

Ovoce: Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukrovým roztokem (cca 400 ml na litrovou sklenici), ze kterého jste sebrali pěnu. Na litr vody:
- cca 250 g cukru u sladkého ovoce
- cca 500 g cukru u kyselého ovoce

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. Postavte sklenice do univerzálního vysokého plechu tak, aby se nedotýkaly. Do univerzálního vysokého plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C). Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Konec zavařování
Ovoce: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech sklenicích začne bublat, vypněte spotřebič. Sklenice nechte v troubě uvedenou dobu dojít, teprve pak je z trouby vyjměte.

Zelenina: Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech zavařovacích sklenicích probublává, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice v zavřené troubě dále probublávat, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a využijte ještě několik minut zbytkové teplo, jak je uvedeno v tabulce.

Po zavaření vyjměte sklenice z trouby a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrý podklad, mohly by prasknout. Zavařovací sklenice přikryjte, aby byly chráněné před průvanem. Spony odstraňte až po vychladnutí sklenic.

Časy uvedené v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic.Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Dříve než pečicí troubu přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává.Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina, např. mrkev	1litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	120	od probublávání: 30-40
				3.	-	dojít: 30
Zelenina, např. okurky	1litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dojít: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dojít: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dojít: 25

Kynutí těsta

Těsto vykyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

Nechte těsto vykynout vždy dvakrát. Řiďte se údaji v tabulkách s nastavením pro 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a kynutí pečiva).

Kynutí těsta
Těsto dejte do žáruvzdorné mísy a postavte ji na rošt. Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch. Těsto nepřikrývejte.

Během provozu vzniká kondenzovaná voda a způsobuje orosení skla dvířek. Po kynutí pečicí prostor vytřete. Zbytky vodního kamene rozpusťte pomocí malého množství octa a setřete čistou vodou.

Kynutí pečiva
Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Pokud chcete troubu předehřát, nechte pečivo vykynout mimo spotřebič na teplém místě.

Teplota a doba kynutí závisí na druhu a množství přísad. Proto jsou údaje v tabulce s nastavením orientační hodnoty.

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, slabé	Mísa	2		1.	-*	25-30
	Pečicí plech	2		2.	-*	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	2		1.	-*	60-75
	Žáruvzdorná nádoba	2		2.	-*	45-60

* předehřejte pomocí na 50 °C

Rozmrazování

Hodí se pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v lednici. Nehodí se pro krémové a šlehačkové dorty.

Pro rozmrazování používejte následující výšky zasunutí:
- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (–18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedená časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

Tip: . Nízké zmrazené kousky nebo jednotlivé porce se rozmrazí rychleji než zmrazené v bloku.

Vyjměte zmrazené potraviny z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Pokrmy průběžně jednou až dvakrát zamíchejte nebo obraťte. Velké kusy několikrát obraťte. Pokrm od sebe během rozmrazování oddělujte, resp. již rozmrazené kousky vyjměte z trouby.

Rozmrazené pokrmy nechte ještě 10 až 30 minut odpočívat ve vypnutém spotřebiči, aby se vyrovnala teplota.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Chléb, všeobecně	plech na pečení	2		50	40-70
Koláč, šťavnatý	plech na pečení	2		50	70-90
Koláč, suchý	plech na pečení	2		60	60-75

Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu horní/dolní ohřev můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak vytváření kondenzátu a nemusíte troubu vytírat.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Mějte na paměti, že některé pokrmy se při udržování teploty dál pečou. Pokrmy případně přiklopte.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, s cílem usnadnit kontrolu našich spotřebičů.

Podle EN 60350-1.

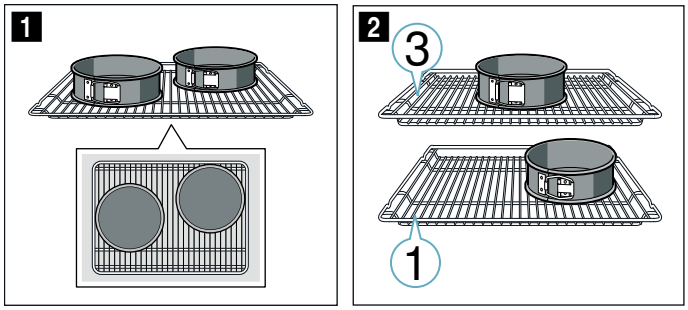
Pečení

Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:
- univerzální vysoký plech: výška 3
  plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
  první rošt: výška 3
  druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:
- plech na pečení: výška 5
- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1

Pečení ve dvou rozevíracích formách:
- na jedné úrovni (obrázek 1)
- na dvou úrovních (obrázek 2)



Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené trouby.
- Řiďte se pokyny k předehřátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Grilování

Navíc vložte univerzální vysoký plech. Zachytí se do něj kapalina a trouba zůstane čistší.

Pečení

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150*	25-35
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150*	20-30
Stříkané pečivo, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140*	35-55
Koláčky	plech na pečení	3		150-160*	25-35
Koláčky	plech na pečení	3		140-150*	20-30
Koláčky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	25-40
Koláčky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140*	30-40
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Vodový piškot, 2 úrovně	2 rozevírací formy Ø 26 cm	3+1		150-160**	35-50
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2		160-170	60-80
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	1		190-210	70-80
Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.
** Předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Grilování

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Opečené toasty	rošt	5		3	0,5-1,5*
Hovězí burgery, 12 ks	rošt	4		3	25-30**

* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu
** Po 2/3 celkové doby obraťte.

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

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001480477
990723