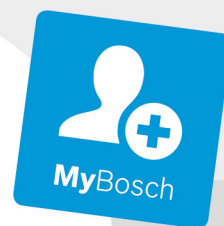




BOSCH



Vestavná pečicí trouba

HBA513B.1

[cs] Návod k použití

Vestavná pečicí trouba

Obsah

	Použití dle určení	4		Co dělat v případě poruchy?	20
	Důležité bezpečnostní pokyny	4		Samostatné odstranění závad	20
	Obecně	4		Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	21
	Halogenová žárovka	5		Zákaznický servis	21
	Příčiny poškození	6		Číslo E-Nr. a číslo FD	21
	Obecně	6		Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu.	22
	Ochrana životního prostředí	6		Všeobecné pokyny	22
	Úspora energie	6		Koláče a pečivo	23
	Ekologická likvidace	7		Nákypy a zapékané pokrmy	26
	Seznámení se se spotřebičem	8		Drůbež, maso a ryby	26
	Ovládací panel	8		Zelenina a přílohy	29
	Tlačítka a displej	8		Dezerty	29
	Druhy ohřevu a funkce	9		Akrylamid v potravinách	30
	Teplota	9		Sušení	30
	Varný prostor	10		Zavařování	31
	Příslušenství	10		Kynutí těsta	31
	Standardní příslušenství	10		Rozmrazování	32
	Zasunutí příslušenství	10		Udržování teploty	32
	Zvláštní příslušenství	11		Zkušební pokrmy	33
	Před prvním použitím	12	<hr/>		
	První uvedení do provozu	12		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	
	Čištění varného prostoru a příslušenství	12			
	Obsluha spotřebiče	13			
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	13			
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	13			
	Rychloohřev	13			
	Časové funkce	14			
	Nastavení doby trvání	14			
	Nastavení konce	14			
	Nastavení budíku	15			
	Nastavení času	15			
	Dětská pojistka	16			
	Aktivace a deaktivace	16			
	Čištění	16			
	Vhodné čisticí prostředky	16			
	Udržování spotřebiče v čistotě	17			
	Rámy	18			
	Vysazení a zavěšení rámu	18			
	Dvířka spotřebiče	19			
	Demontáž a montáž skleněných tabulí	19			

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, sensorickými 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 10

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 přehřívání 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 vyndávejte 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.

⚠ 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!

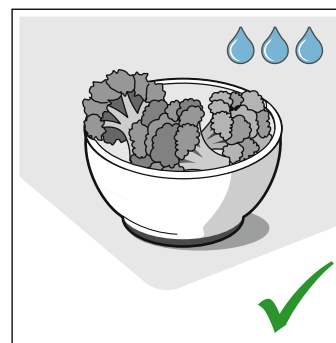
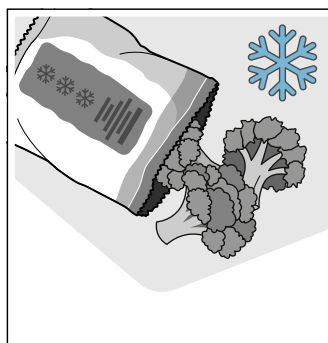
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již 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.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva 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 zavřená. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. → "Čištění" na straně 16
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. 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.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedejte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Ochrana životního prostředí

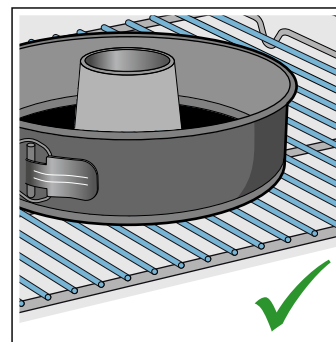
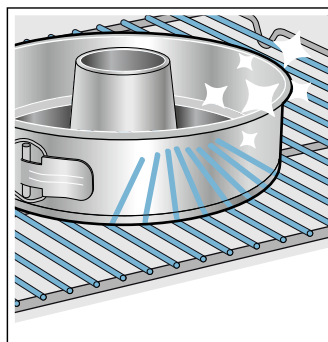
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

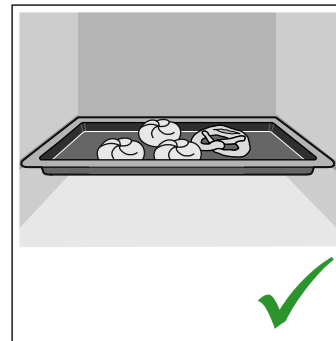
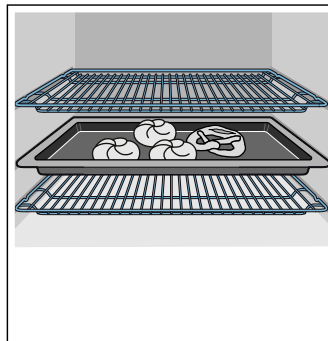
- Spotřebič předehejíte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



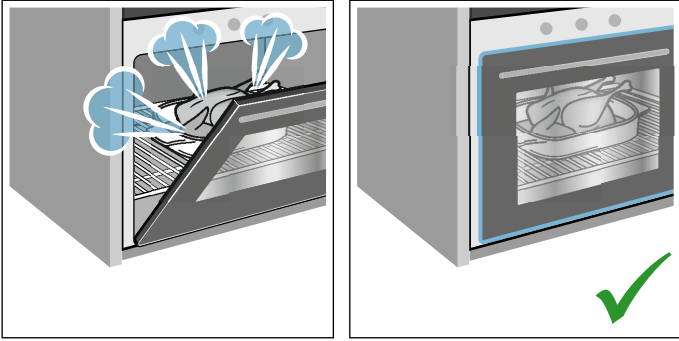
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



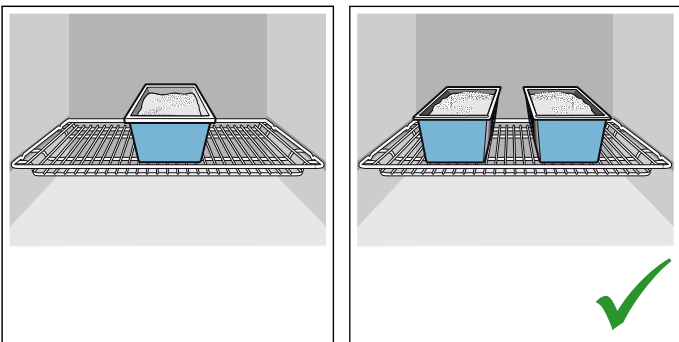
- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- 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.

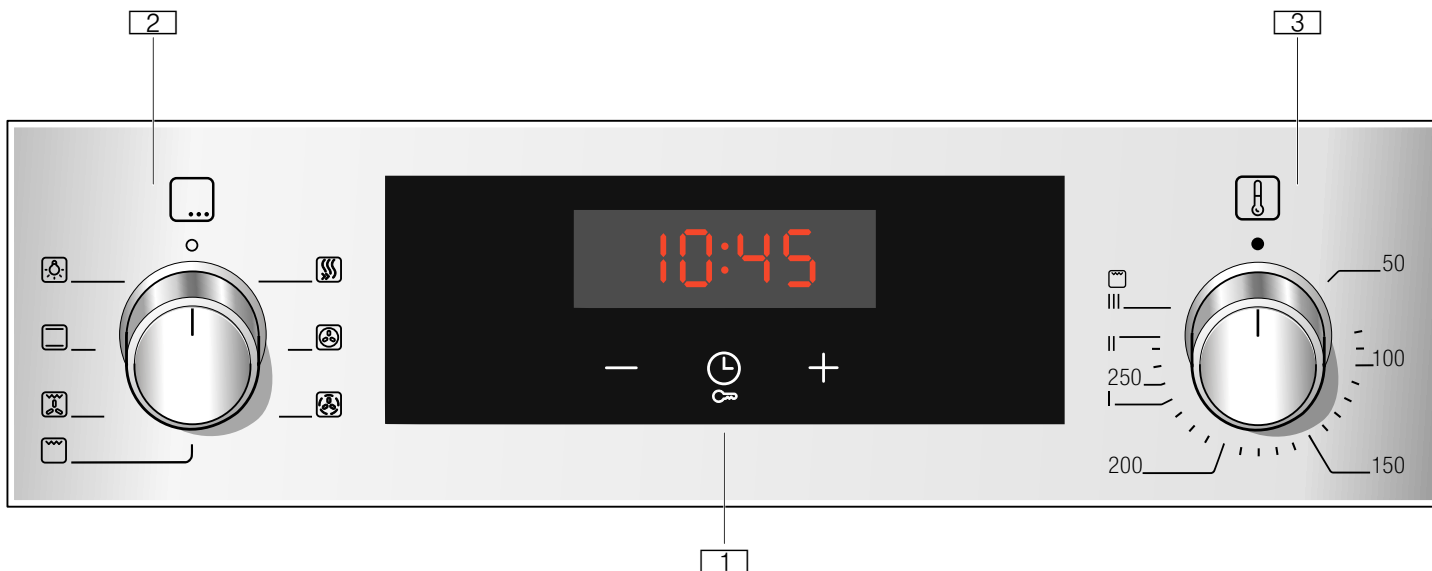


Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

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.



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.

Ovládací panel

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

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 budík , dobu trvání , konec a čas.
	Dětská pojistka	Funkce pečící trouby zablokujete a odblokujete na ovládacím panelu jejich stisknutím na cca 4 sekundy.
-	Mínus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.

Displej






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

Pro využívání jednotlivých časových funkcí se několikrát dotkněte tlačítka . Svítí symbol, jehož hodnota je právě zobrazena v popředí.

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 předehtání. 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.
 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 pečící trouba vám nabízí ještě další funkce, které vám zde krátce vysvětlíme.

Funkce	Použití
 Rychloohřev	Rychlé předehtávání varného prostoru, bez příslušenství.
 Osvětlení varného prostoru	Zapnutí osvětlení varného prostoru, bez funkce. Ušnadní vám např. čištění varného prostoru.


Teplota

Pomocí voliče teploty nastavte teplotu ve varném prostoru. Kromě toho se tak volí i stupně pro další funkce.

Při velmi vysokých teplotách spotřebič po delší době teplotu o něco sníží.

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

Ukazatel teploty

Pokud spotřebič hřeje, na displeji svítí symbol . V přestávkách mezi ohřevem zhasne.

Při předehtání je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile symbol poprvé zhasne.

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 štěrby. 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.

	<p>Rošt Pro nádoby, koláčové a zapékací formy. Pro pečené, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.</p>
	<p>Univerzální vysoký plech Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.</p>

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

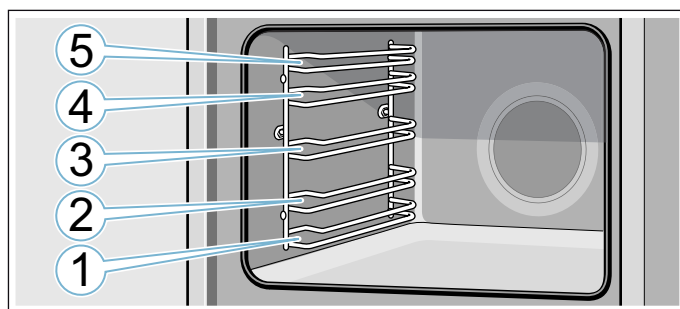
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

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 ve varném prostoru označena symbolem grilování.



Příslušenství zasouvejte vždy mezi obě vodící tyče příslušné výšky zasunutí.


Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo.

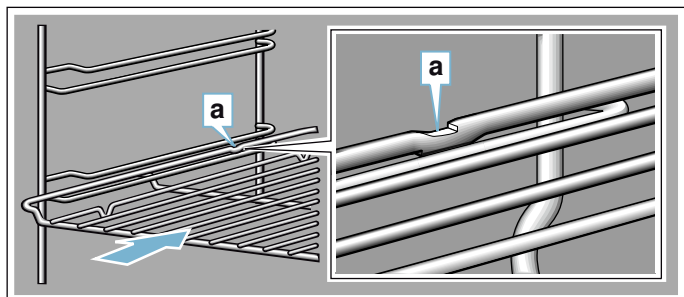
Upozornění

- 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.

Funkce zaskočení

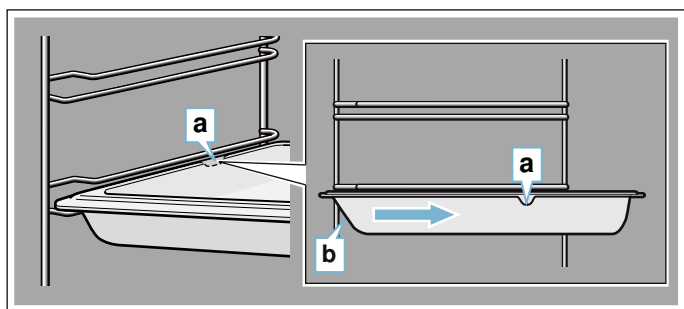
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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 výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Zkosená strana příslušenství **b** musí být vpředu u dvířek spotřebiče.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

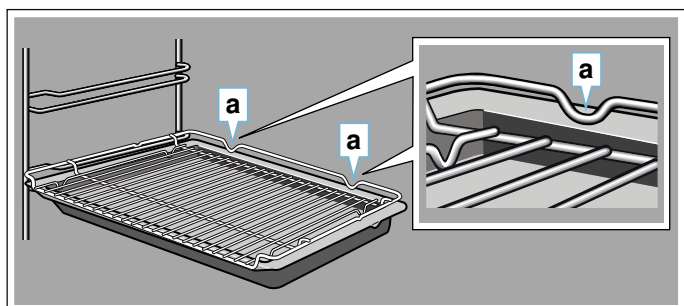


Kombinování příslušenství

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 vodící 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 21

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 odkapávacího 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 odkapávacího 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.

Skleněná mísa

Pro velké pečeně, šfavnaté koláče 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 kolejnícím ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlápilo.

Výsuvný systém dvojitý

Díky výsuvným kolejnícím ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlápilo.

Výsuvný systém trojitý

Pomocí výsuvných kolejníc ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství víc vytáhnout, aniž by se překlápilo.



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, rozehejte 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 popsáno 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

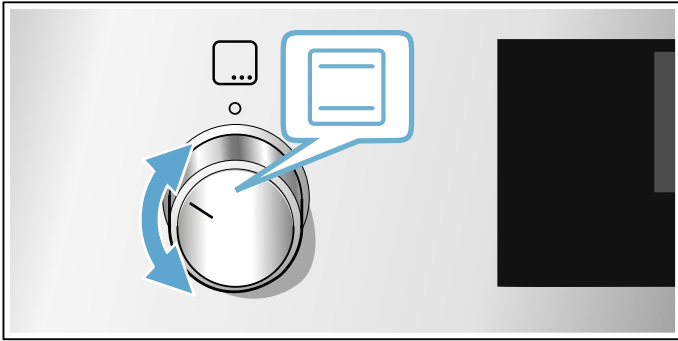
Pomocí voliče funkcí se spotřebič zapíná a vypíná. Jakmile jím otočíte mimo jeho nulovou polohu, spotřebič se zapne. Spotřebič vždy vypínejte otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Nastavení druhu ohřevu a teploty

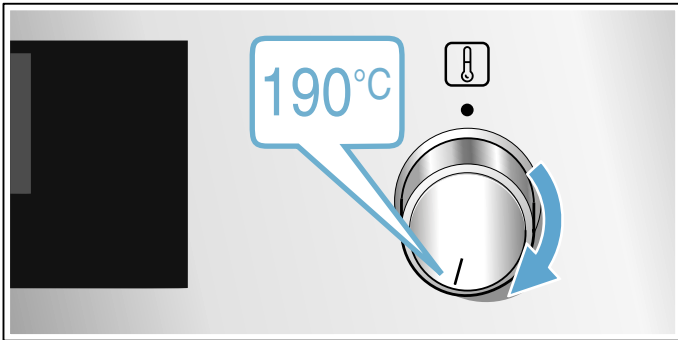
Pomocí voliče funkcí a voliče teploty zcela jednoduše spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k obsluze. → "Seznámení se se spotřebičem" na straně 8

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 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.



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

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:

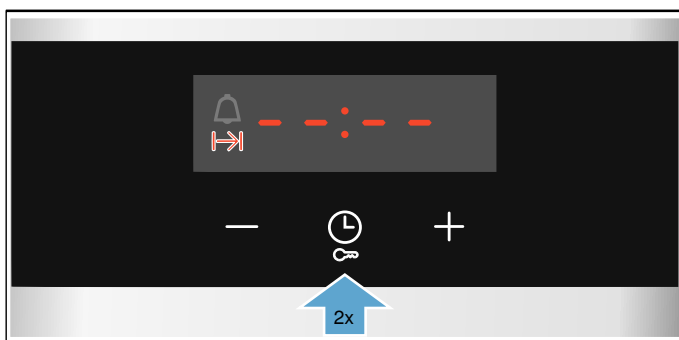
10 minut u tlačítka  a 30 minut u tlačítka .

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

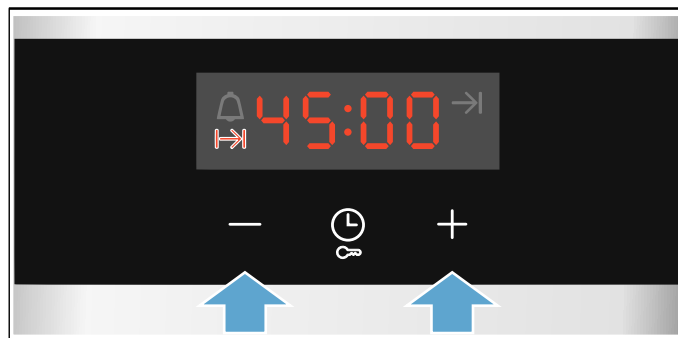
1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.

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.



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.

Nastavení konce




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


Upozornění

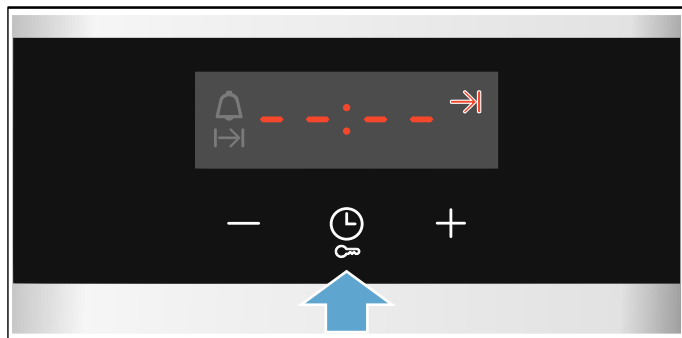
- Dbejte na to, aby pokrm nebyl v troubě příliš dlouho a nezkazil se.
- Konec nenastavujte, pokud již byl provoz zahájen. Výsledek vaření by již neodpovídal.

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

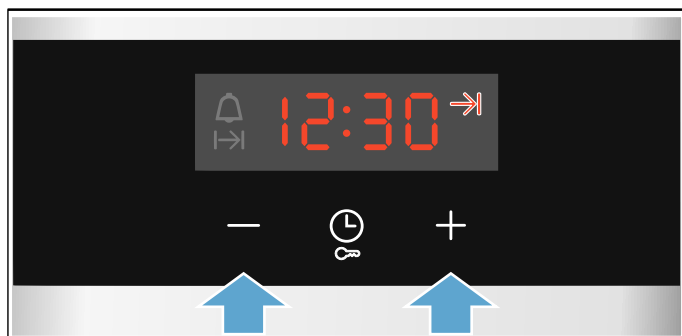
Příklad na obrázku: Je 10:30, nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:30.

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.

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.

Nastavení budíku

Budík můžete použít při zapnutém nebo vypnutém spotřebiči. Nesmí však být nastavena doba trvání nebo čas konce.

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 čas budíku.

Tip: Vztahuje-li se nastavený čas budíku na provoz spotřebiče, použijte dobu trvání. Spotřebič se tak automaticky vypne.

Doba budíku uplynula

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

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.

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.

Změna času

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

Když je spotřebič vypnutý, dotýkejte se tlačítka , dokud nebude čas blikat a pomocí tlačítka **-** nebo **+** čas změňte.

Dětská pojistka

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

Upozornění


- Na případně připojenou varnou desku nemá dětská pojistka pečící 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 zobrazí **SAFE**. Dětská pojistka je aktivovaná.

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 **SAFE** na displeji nezhasne.

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 ošetrovací 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 ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací 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 plochy	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Přípečené 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 rozehrátím 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 ho odstraňte kyselinou citronovou.
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. Nedrhňte.
Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací 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.

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. Antikoroziní ochrana tím není ovlivněna.

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

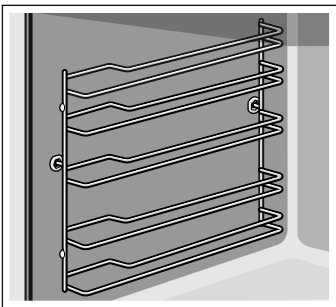
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

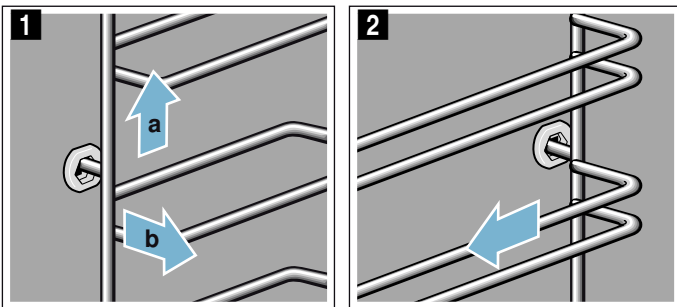
Varování – Nebezpečí popálení!

Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Vyjmutí rámu



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

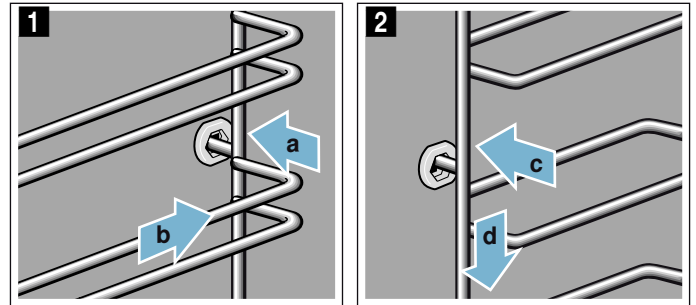


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. U obou rámu 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**).



Dvířka spotřebiče

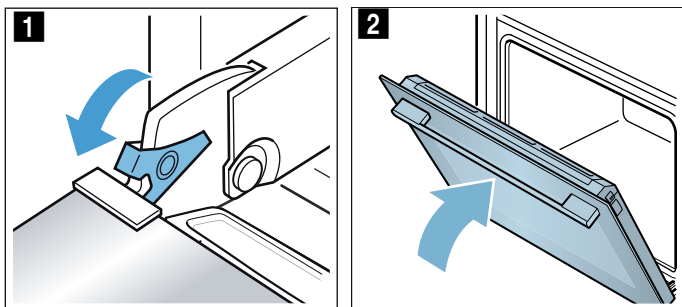
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyčistit dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

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

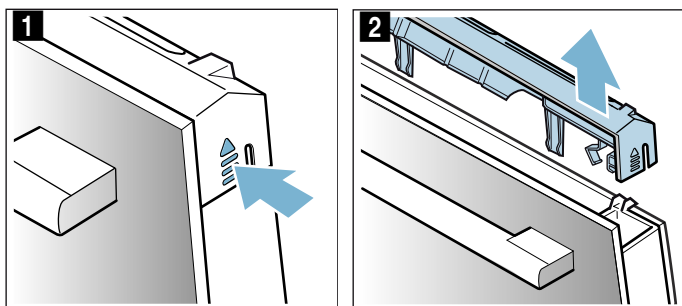
Zajištění dvířek spotřebiče

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

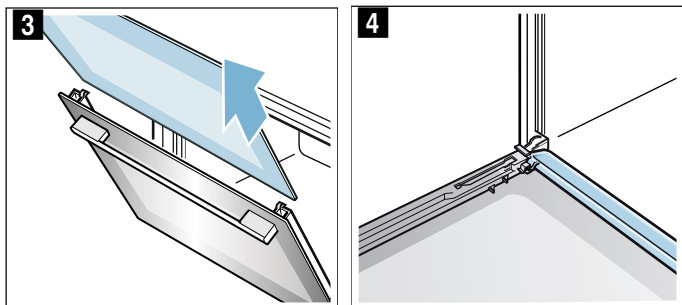


Demontáž skla dvířek

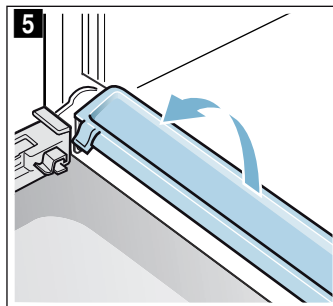
1. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
2. Sejměte kryt (obrázek 2).



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.

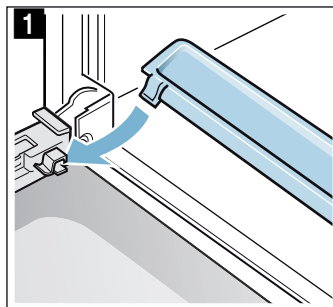
Varování

Nebezpečí úrazu!

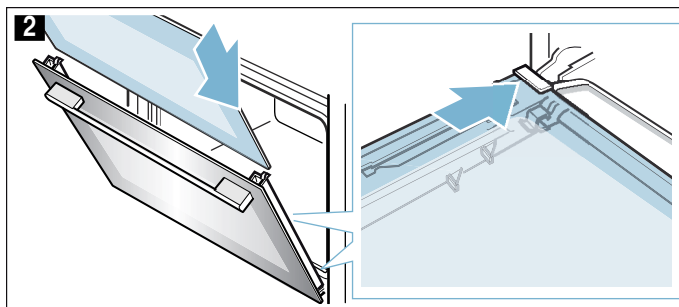
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

Vestavění skla dvířek

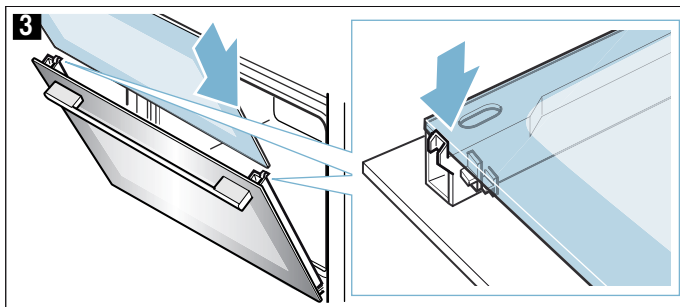
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete a znovu nasadte kondenzační lištu. Zastrčte lištu kolmo a otočte dolů (obrázek 1).



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



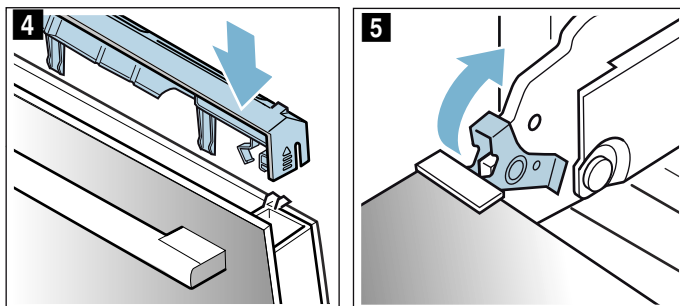
4. Sklo dvířek nahoře přitlačte (obrázek 3).



5. Nasadte 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!

Pečící 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 22

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 21

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 podmíněn 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 uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

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

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedená doba 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.

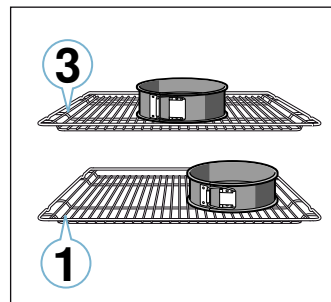
Pečení na dvou úrovních:

- 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 10

Papír na pečení

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

Koláče a pečivo

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi 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 nezžehne 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.

Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	2		140-150	75-90
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	věncová/truhlíková forma	3+1		140-150	70-85
Třený koláč, jemný	věncová/truhlíková forma	2		150-170	60-80
Dortový korpus z třeňého těsta	dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Koláč	koláčová forma	1		200-240	25-50
Kynutý koláč	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	bábovková forma	2		150-170	50-70
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* Předehřát.

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

* Předehřát.

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 vodou 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.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
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		-	180-200	60-70
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		-	180-200	60-70
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	2		200-220	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		190-210	30-40
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2		250-270*	15-20
Pizza, chlazená	Rošt	3		170-190	15-20
Pizza, zmrazená, tenké těsto 1 ks	Rošt	3		190-210	20-25
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	25-30
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	65-80
Quiche	Koláčová forma, černý plech	1		210-230	30-40
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.
Šáva 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 nastavte 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 přechnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustríhnete 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 šfavnatou 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 použijte 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 10

Podle velikosti a druhu pečeně nalijte do univerzálního vysokého plechu až 1/2 l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

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

⚠ Varování – Nebezpečí 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 pečící 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 dvířkům 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 obračejte 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 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

Drůbež

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

U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobračejte.

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

Pokud budete drůbež obračej, 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 1/2 cm.

Kůži křížem nařízněte. Pokud budete pečení obračej, 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 pečení zabalte do alobalu. Doporučená doba na odpočinutí není započítána v uvedené době pečení.

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

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete 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 obračej. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

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 kostí, 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. krkovic, 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 kostí, 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	Přiklopná nádoba	2		170-190	35-45
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Přiklopná nádoba	2		170-190	40-50
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Přiklopná 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 přiklopném 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 zkrátte 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 přiklopná. 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. Použijte kleště na grilování.

Zelenina a přílohy

Řiďte se údaji v tabulce.

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

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, růsti	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 šálek 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/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání
Jogurt	formičky na 1 porci	dno varného prostoru		-*	8-9h
Suflé ve formičkách na 1 porci	formičky na 1 porci	2		160-180	35-45

* Rozehřejte pomocí  na 100 °C.

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	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 aromatictější. Proto jsou zde uvedena 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), nastrohaná, 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 1/2, 1 nebo 1 1/2 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). Provedte 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. Provedte nastavení podle údajů v tabulce.

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

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

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Pokud chcete troubu přehřát, 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
	Žárovzdorná nádoba	2		2.	-*	45-60

* přehřejte 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 použijte 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 uvedena 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.

Pokrmu 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**)

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.

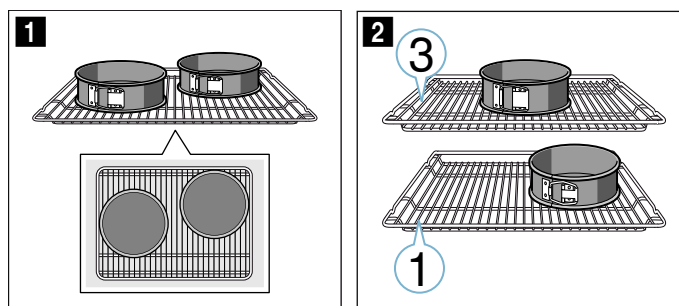
** Předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

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.



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.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu s § 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.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.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie 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 přemístování (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 fyzikální 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 vybavy, 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 prodané náhradní díly 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) sériové 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.cz**
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.



BOSCH


















Zabudovaná rúra na pečenie

HBA513B.1

[sk] Návod na používanie

Zabudovaná rúra na pečenie

Obsah

	Používanie podľa príkazov	4		Poruchy, čo robiť?	20
	Dôležité bezpečnostné upozornenia	4		Poruchy odstránite sami	20
	Všeobecne	4		Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na	
	Halogénová žiarovka	5		hornej stene	21
	Príčiny poškodenia	6		Zákaznícky servis	21
	Všeobecne	6		Číslo E-Nr. a číslo FD	21
	Ochrana životného prostredia	6		Testované pre vás v našom kuchynskom	
	Úspora energie	6		štúdiu	22
	Ekologicky zlikvidujte odpad	7		Všeobecné upozornenia	22
	Oboznámenie sa so spotrebičom	8		Koláče a pečivo	23
	Ovládací panel	8		Nákypy a gratinované jedlá	26
	Tlačidlá a displej	8		Hydina, mäso a ryby	26
	Druhy ohrevu a funkcie	9		Zelenina a prílohy	29
	Teplota	9		Dezerty	29
	Varný priestor	10		Akrylamid v potravinách	30
	Príslušenstvo	10		Sušenie	30
	Štandardné príslušenstvo	10		Zaváranie	31
	Zasunutie príslušenstva	10		Kysnutie cesta	31
	Zvláštne príslušenstvo	11		Rozmrazovanie	32
	Pred prvým použitím	12		Udržiavanie teploty	32
	Prvé uvedenie do prevádzky	12		Skúšané jedlá	33
	Čistiť varný priestor a príslušenstvo	12			
	Obsluha spotrebiča	13			
	Spotrebič zapnúť a vypnúť	13			
	Nastaviť druh ohrevu a teplotu	13			
	Rýchle zohrievanie	13			
	Časové funkcie	14			
	Nastavenie času trvania	14			
	Nastavenie konca	14			
	Nastavenie budíka	15			
	Nastavenie času	15			
	Detská poisťka	16			
	Aktivovať alebo deaktivovať	16			
	Čistenie	16			
	Vhodné čistiace prostriedky	16			
	Spotrebič udržiavajte čistý	17			
	Rámy	18			
	Vyvesenie a zavesenie rámov	18			
	Dvierka spotrebiča	19			
	Demontáž a montáž skiel dvierok	19			

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: **www.bosch-home.com** a v internetovom obchode: **www.bosch-eshop.com**

Používanie podľa príkazov

Starostlivo si prečítajte tento návod. Len potom môžete váš spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie alebo pre ďalších majiteľov spotrebiča.

Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak sa spotrebič pri preprave poškodil, nepripájajte ho.

Spotrebič môže pripojiť len oprávnený odborník. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na súkromné používanie v domácnosti a v domácom prostredí. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte iba v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej nadmorskej výšky 4000 m.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnej obsluhu spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám vyplývajúcim z tohto používania.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

Príslušenstvo vždy správne zasunite do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 10

Dôležité bezpečnostné upozornenia

Všeobecne

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené vo varnom priestore sa môžu vznietiť. Nikdy neuskładňujte horľavé predmety vo varnom priestore. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Spotrebič vypnite a vyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Voľné zvyšky jedál, tuk a šľava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.
- Pri otvorení dvierok vzniká prúdenie vzduchu. Papier na pečenie sa nesmie dotknúť ohrevného telesa, kvôli vznieteniu. Pri predhrievaní nikdy nepokladajte pečiaci papier na príslušenstvo. Pečiaci papier vždy zaťažte riadom alebo pečiacou formou. Len potrebné plochy vyložte pečiacim papierom. Pečiaci papier nesmie nikdy presahovať ponad príslušenstvo.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi rozhorúči. Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.
- Alkoholové výpary sa môžu v horúcom varnom priestore vznietiť. Nikdy nepripravujte jedlá s veľkým množstvom nápoja s vysokým percentom alkoholu. Používajte len malá množstvá nápojov s vysokým percentom alkoholu. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.

Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky rozhorúčia. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty. Pri otvorení nestojte blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para. Nikdy nedávajte vodu do horúceho varného priestoru.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže káblková izolácia od elektrických spotrebičov roztaviť. Nikdy nenechajte pripájací kábel spotrebiča v kontakte s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový čistič alebo parný čistič.
- Poškodený spotrebič môže spôsobiť poranenie elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo účinkov magnetizmu!

V ovládacom paneli alebo v ovládacích prvkoch sú vložené permanentné magnety. Magnety môžu ovplyvňovať elektronické implantáty, napr. kardiostimulátor alebo inzulínové pumpy. Ako osoba s elektronickými implantátmi dodržiavajte vzdialenosť od ovládacieho panela minimálne 10 cm.

Halogénová žiarovka

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Osvetlenie v rúre sa veľmi zahrieva. Ešte istý čas po vypnutí hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa skleneného krytu. Pri čistení zabráňte kontaktu s pokožkou.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

Príčiny poškodenia

Všeobecne

Pozor!

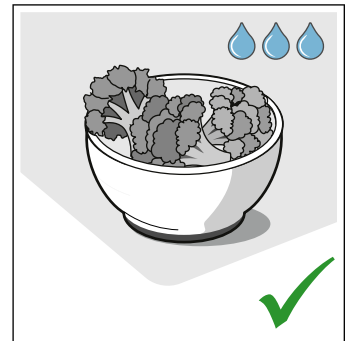
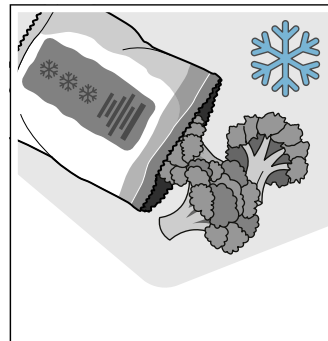
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nepokladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Nepokladajte žiadny riad na dno varného priestoru, ak je nastavená teplota vyššia ako 50°C. Vzniká akumulácia tepla. Časy pečenia a vyprážania sa už viac nezhodujú a smalt sa poškodí.
- Alobal: Alobal vo varnom priestore sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok môžu vzniknúť trvalé sfarbenia.
- Voda v horúcom varnom priestore: Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Vzniká vodná para. Zmenou teplot sa môže poškodiť smalt.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajte potraviny.
- Vychladnutie pri otvorených dvierkach: Po prevádzke s vysokou teplotou nechajte varný priestor vychladnúť len zatvorený. Do dvierok spotrebiča nič neprivrite. Aj keď sú dvierka len pootvorené, susediaci nábytok sa môže časom poškodiť. Po prevádzke s vysokou vlhkosťou nechajte varný priestor vyschnúť otvorený.
- Ovocná šťava: Pečiaci plech pri štavnatých ovocných koláčoch nepokladajte veľkým množstvom ovocia. Ovocná šťava, ktorá preteká z plechu na pečenie spôsobí flaky, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbší univerzálny pekáč.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. → "Čistenie" na strane 16
- Dvierka spotrebiča ako sediacia alebo odkladacia plošina: Nikdy na dvierka spotrebiča nič nepokladajte, nekladte alebo na ne nič nevesajte. Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.
- Vložte príslušenstvo: Podľa druhu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatvorení dvierok spotrebiča poškríbať sklo na týchto dvierkach. Príslušenstvo vždy zasuňte do varného priestoru až nadoraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Rúčka dvierok neunesie váhu spotrebiča a môže sa zlomiť.

Ochrana životného prostredia

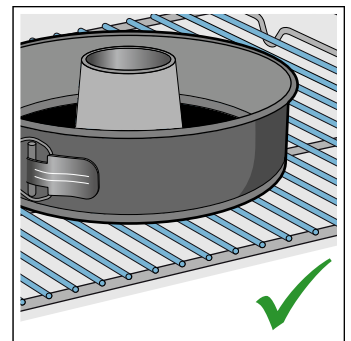
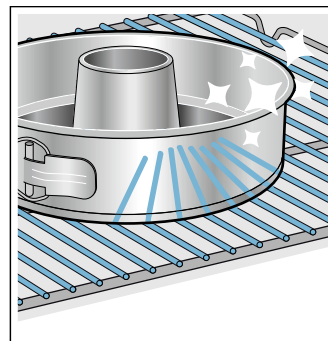
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

Úspora energie

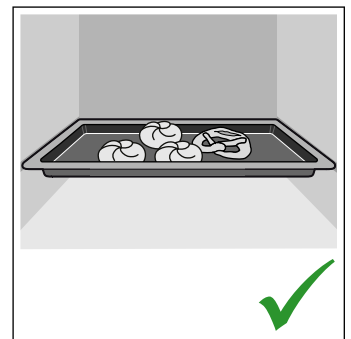
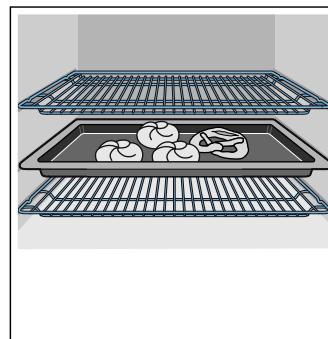
- Spotrebič zahrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Nechajte zmrazené potraviny roztopiť predtým, ako ich vložíte do varného priestoru.



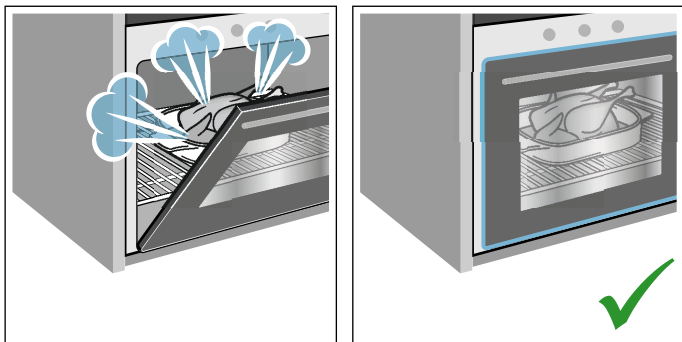
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



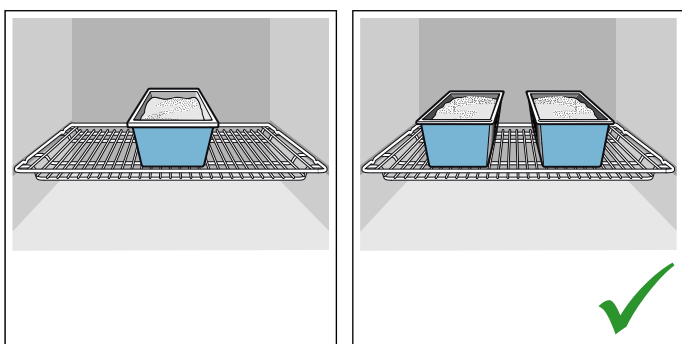
- Odstráňte nepotrebné príslušenstvo z varného priestoru.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Varný priestor je ešte teplý. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.



- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Ekologicky zlikvidujte odpad

Obal zlikvidujte v súlade s ochranou životného prostredia.

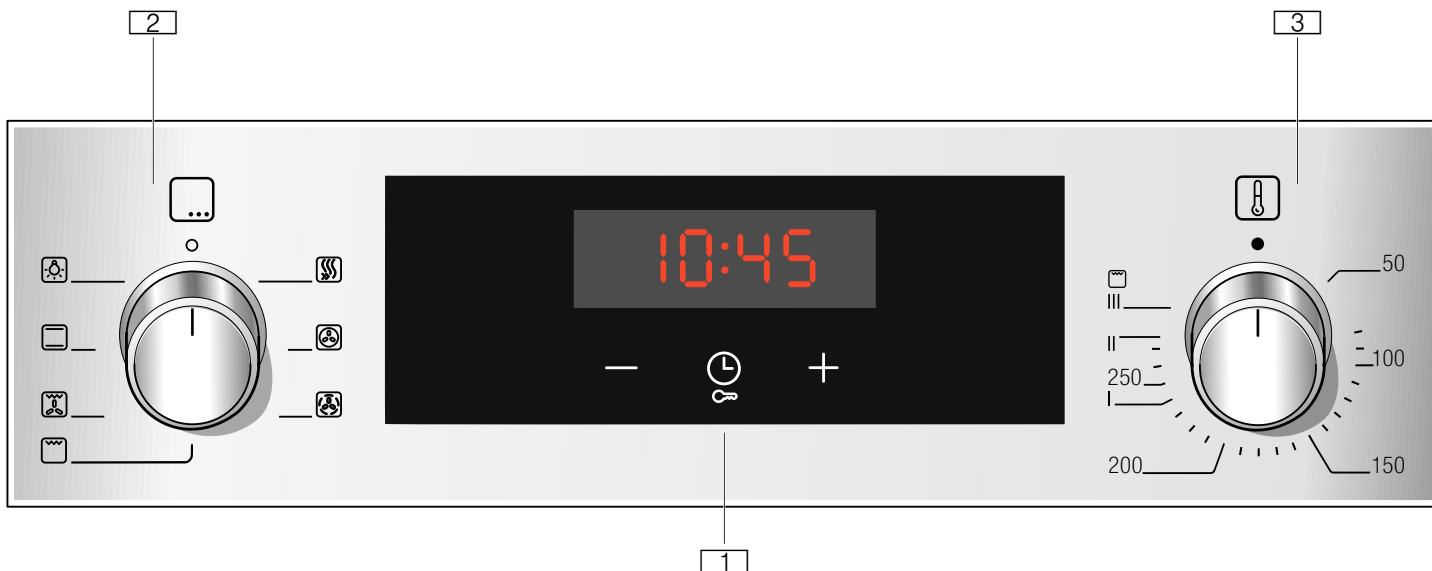


Tento spotrebič je v súlade s európskou Smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických spotrebičov (elektrický a elektronický odpad – WEEE). Smernica stanovuje platný rámec pre spätný odber a recykláciu starých spotrebičov, platný v EÚ.

Oboznámenie sa so spotrebičom

V tejto kapitole vám objasníme indikátory a ovládacie prvky. Okrem toho sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

Upozornenie: V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých farbách a detailoch možné odchýlky.



1 Tlačidlá a Displej

Tlačidlá sú dotykové a pod nimi sa nachádzajú senzory. Jemne sa dotknite nejakého symbolu, aby ste si zvolili funkciu. Displej ukazuje symboly aktívnych funkcií a časové funkcie.

2 Volič funkcií

S voličom funkcií si nastavíte spôsob ohrevu alebo iné funkcie. Volič funkcií môžete otáčať od nulového nastavenia doľava alebo doprava.

3 Volič teploty

S voličom teploty si nastavíte spôsob vykurovania alebo si zvolíte nastavenie pre ostatné funkcie. Volič teploty môžete otáčaním doprava nastaviť od nuly až po najvyššiu teplotu, teda až nadoraz. Nič okrem toho.

Upozornenie: U niektorých spotrebičov je k dispozícii spínacia rukoväť. Pre zapnutie a vypnutie stlačte spínač (tlačidlo) na nulovej pozícii.

Ovládací panel

Na ovládacom paneli si nastavíte rôzne funkcie vášho spotrebiča. Tu vidíte prehľad o ovládacom paneli a rozmiestnenie ovládacích prvkov.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel môžete nastaviť na vašom spotrebiči rôzne prídavné funkcie. Na displeji vidíte aj hodnotu.

Symbol	Význam
	Časové funkcie
	Detská poistka
-	Mínus
+	Plus

Budík , doba trvania a koniec a denný čas zvolí niekoľkými stlačeniami tlačidiel.

Funkcie pečenia na varnom poli zapnúť a vypnúť prostredníctvom 4 - sekundového stlačenia tlačidla.

Znížiť nastavené hodnoty.

Zvýšiť nastavené hodnoty.

Displej






Hodnota, ktorá je práve nastaviteľná alebo uplynie, sa zobrazí v popredí na displeji.

Aby ste mohli využívať časové funkcie, niekoľkokrát jemne ťuknite na tlačidlo . Zobrazí sa symbol, ktorého hodnota je práve v popredí.

Druhy ohrevu a funkcie



S voličom funkcií si nastavíte spôsob ohrevu alebo iné funkcie.

Aby ste našli správny druh ohrevu pre vaše jedlo, vysvetlíme vám tu rozdiely a oblasti použitia.

Druh ohrevu	Použitie
 3D horúci vzduch	Pre pečenie a vyprážanie na jednej úrovni alebo viacerých úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozdáva teplo prstencového zohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore.
 Mierny horúci vzduch	Na šetrnú prípravu vybraných jedál na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozdáva teplo prstencového vyhrievacieho telesa na zadnej stene vo vnútornom priestore. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.
 Gril, veľká plocha	Na grilovanie plochých kusov, ako steaky, párky alebo toasty na zapekanie. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
 Gril s cirkuláciou vzduchu	Na pečenie hydiny, celých rýb a väčších kusov mäsa. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
 Horný/dolný ohrev	Na tradičné pečenie na jednej úrovni. Zvlášť vhodné pre koláče so šťavnatým obložením. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola. Tento druh ohrevu sa používa na zistenie spotreby energie v konvenčnom režime.

Ďalšie funkcie


Vaša nová rúra na pečenie vám ponúka ešte ďalšie funkcie, ktoré vám v krátkosti objasníme.

Funkcia	Použitie
 Rýchle zohrievanie	Rýchlo predhriať varný priestor, bez prípravy.
 Osvetlenie varného priestoru	Zapnúť osvetlenie varného priestoru bez funkcie. Uľahčí vám napríklad čistenie varného priestoru.


Teplota

Teplotu vo varnom priestore si nastavíte voličom teploty. Okrem toho budú zvolené stupne pre ďalšie funkcie.

Pri veľmi vysokých teplotách spotrebič po dlhšom čase teplotu mierne zníži.

Poloha	Význam	
●	Poloha na nule	Spotrebič nezohrieva.
50-275	Rozsah teplôt	Nastaviteľná teplota vo varnom priestore v °C.
1, 2, 3 alebo I, II, III	Stupne grilovania	Nastaviteľné stupne na grilovanie, veľké plochy  a malé plochy  (každá podľa druhu spotrebiča). Stupeň 1 = slabý, jemný Stupeň 2 = stredný Stupeň 3 = silný

Ukazovateľ teploty

Keď sa spotrebič zohrieva, zasvieti na displeji symbol . V prestávkach medzi ohrevom zhasne.

Keď predhrievate, optimálny okamih na vloženie vášho jedla je, keď symbol prvý krát zabliká.

Upozornenie: V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore.

Varný priestor

Rôzne funkcie vo varnom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Varný priestor má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

Otvoriť dverka spotrebiča

Ak počas prebiehajúcej prevádzky otvoríte dverka na spotrebiči, beží prevádzka ďalej.

Osvetlenie varného priestoru

Pri väčšine spôsobov ohrevu a funkcií je osvetlenie varného priestoru počas prevádzky zapnuté. Pri ukončení prevádzky voličom funkcií dôjde k vypnutiu.

S pozíciou osvetlenia varného priestoru na voliči funkcií môžete osvetlenie zapnúť bez predhrievania. To vám pomôže napr. pri čistení vášho spotrebiča.

Chladiaci ventilátor

V prípade potreby sa chladiaci ventilátor zapne a vypne. Teplý vzduch uniká cez dverka.

Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývať. Inak sa spotrebič prehreje.

Aby po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas ešte dobieha.

Príslušenstvo

Súčasťou vášho spotrebiča je rôzne príslušenstvo. Tu nájdete prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom používaní.

Štandardné príslušenstvo

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.

	<p>Rošt Na riad, na formy na koláče a nákypy. Na pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.</p>
	<p>Univerzálny pekáč Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.</p>

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôsobené vášmu spotrebiču.

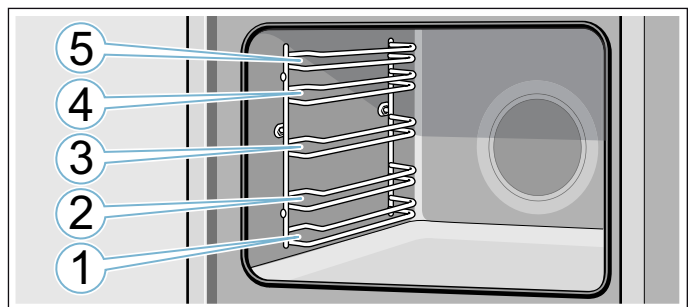
Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Nemá to žiaden vplyv na funkciu. Keď znova vychladne, deformácia zmizne.

Zasunutie príslušenstva

Varný priestor má 5 výšok zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.

Na niektorých typoch spotrebičov je vo varnom priestore najvyššia výška zasunutia označená symbolom grilu.



Príslušenstvo zasuňte vždy medzi obidve vodiace tyče danej výšky zasunutia.

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne do polovice bez toho, aby sa prevrátilo.

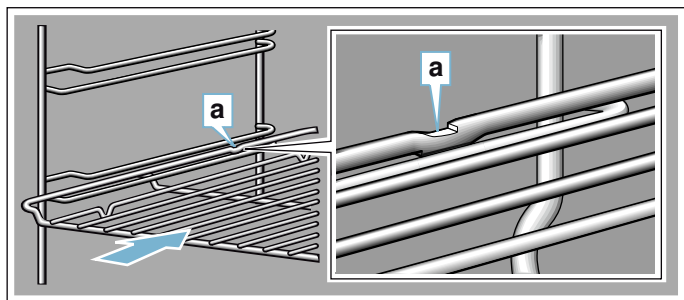
Upozornenia

- Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasuňte do varného priestoru.
- Príslušenstvo zasuňte vždy úplne do varného priestoru tak, aby sa nedotýkalo dvierok spotrebiča.
- Príslušenstvo, ktoré počas prevádzky nepotrebujete, vyberte z priestoru na pečenie.

Zaisťovacia funkcia

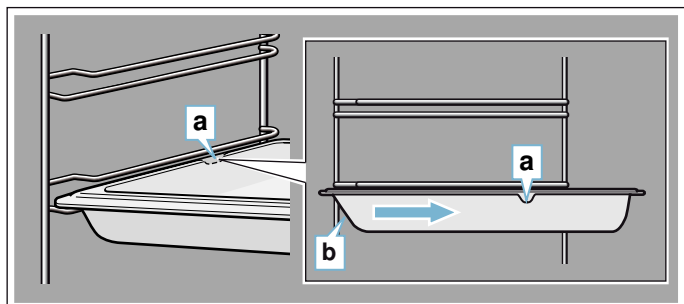
Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým sa nezaistí. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby západka **a** bola vzadu a smerovala nadol. Otvorená strana musí smerovať k dvierkam spotrebiča a zakrivenie nadol



Dbajte na to, aby pri zasúvaní plechov do varného priestoru bola západka **a** vždy vzadu a smerovala nadol. Zošíkmenie príslušenstva **b** musí smerovať dopredu k dvierkam spotrebiča.

Príklad na obrázku: univerzálny plech

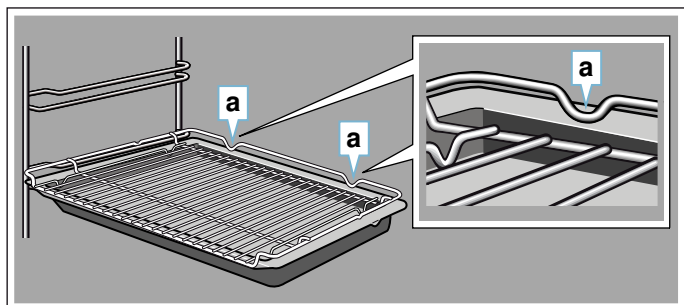


Kombinovanie príslušenstva

Rošt môžete zasunúť spoločne s univerzálnym pekáčom, aby sa zachytila kvapkajúca tekutina.

Pri vkladaní roštu dbajte na to, aby obidve rozperky **a** boli na zadnom okraji. Pri zasúvaní univerzálného pekáča je rošt nad hornou vodiacou tyčou danej výšky zasunutia.

Príklad na obrázku: univerzálny plech



Zvláštne príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Dostupnosť a možnosť on-line objednávky je v rôznych krajinách rozdielna. Prosím, nahliadnite do vašich predajných podkladov.

Upozornenie: Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (číslo spotrebiča – E-Nr.) vášho spotrebiča.
→ "Zákaznícky servis" na strane 21

Osobitné príslušenstvo

Rošt

Na riad, formy na koláče a nákypy a na pečené mäso a grilované kúsky.

Plech na pečenie

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzálny pekáč

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.

Vkladací rošt

Na mäso, hydinu a ryby.

Na vloženie do univerzálného pekáča na zachytávanie kvapkajúceho tuku a šťavy z mäsa.

Univerzálny pekáč s nepriľnavým povrchom

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa.

Pečivo a mäso sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálného pekáča.

Plech na pečenie s nepriľnavým povrchom

Na koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo sa ľahšie uvoľní z plechu.

Dva univerzálny pekáče úzkeho tvaru

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, zmrazených jedál.

Univerzálny pekáče nepoužívajte so zacvakávacími výsuvmi a neumiestňujte ich na rošt.

Profesionálna panvica

Na prípravu veľkých množstiev. Ideálne vhodná napr. aj na musaku.

Profesionálna panvica s vkladacím roštom

Na prípravu veľkých množstiev.

Pokrievka na profesionálnu panvicu

Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na pekáč.

Plech na pizzu

Na pizzu a veľké okrúhle koláče.

Grilovací plech

Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu. Používajte len v univerzálnom pekáči.

Kameň na pečenie

Na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok.

Kameň na pečenie sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.

Sklenený pekáč

Na prípravu dusených jedál a nákyrov.

Sklenená miska

Na prípravu veľkých kusov mäsa, šťavnatých koláčov a nákyrov.

Sklenená panvica

Na nákypy, zeleninové jedlá a pečivo.

Klípový výsuv

Vysúvacie koľajničky sa môžu použiť v ľubovoľnej výške. Umiestniť možno toľko výsuvov, koľko voľných úrovni je k dispozícii.

Výsuvný systém, jednoduchý

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Výsuvný systém, 2-násobný

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.

Výsuvný systém, 3-násobný

S vyťahovacími koľajničkami vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej bez toho, že by sa preklopilo.



Pred prvým použitím

Prve než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

Prvé uvedenie do prevádzky


Po napojení do elektrického prúdu sa na displeji zobrazí čas. Nastavte si aktuálny čas.

Nastaviť si čas

Dbajte na to, aby volič funkcií bol v nulovom nastavení.

Čas začína pri 12:00 hod.

1. Tlačidlom **-** alebo **+** nastavte denný čas.

2. Na potvrdenie jemne stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.

Čistiť varný priestor a príslušenstvo.

Predtým ako začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.


Čistiť varný priestor

Aby sa odstránil zápach novoty spotrebiča, rozohrejte prázdny, uzavretý varný priestor.

Dbajte na to, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu a odstráňte lepiacu pásku v spotrebiči a na ňom. Pred rozohrievaním utrite hladké plochy vo varnom priestore jemnou vlhkou handričkou. Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.

Uskutočnite uvedené nastavenia. Ako nastaviť druh ohrevu a teplotu sa dozviete v nasledujúcej kapitole. → "Obsluha spotrebiča" na strane 13

Nastavenia

Druh ohrevu	3D horúci vzduch 
Teplota	maximálnej
Trvanie	1 hodina

Spotrebič vypnite po uvedenom čase trvania.

Keď je varný priestor vychladnutý, hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handričkou na umývanie.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.

Obsluha spotrebiča

S ovládacími prvkami a ich činnosťou ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlíme, ako nastavíte spotrebič.


Spotrebič zapnúť a vypnúť.

Volič funkcií zapína a vypína spotrebič. Hneď, ako nastavíte polohu okrem nulovej, spotrebič sa zapne. Pre vypnutie spotrebiča nastavte volič funkcií na nulu.

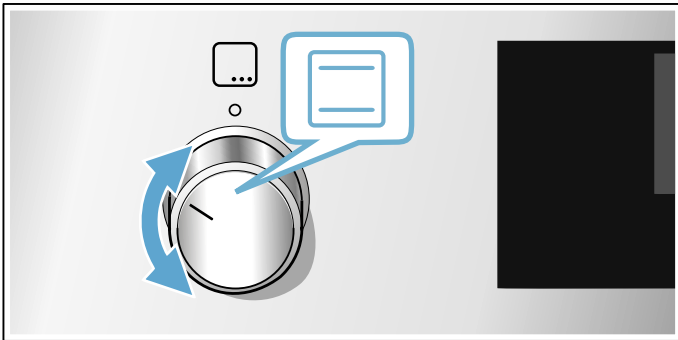
Nastaviť druh ohrevu a teplotu

S voličom tepla a funkcií si nastavíte váš spotrebič veľmi jednoducho. Aký spôsob vyhrievania je pre ktoré jedlo optimálne, si pozrite v návode na použitie.

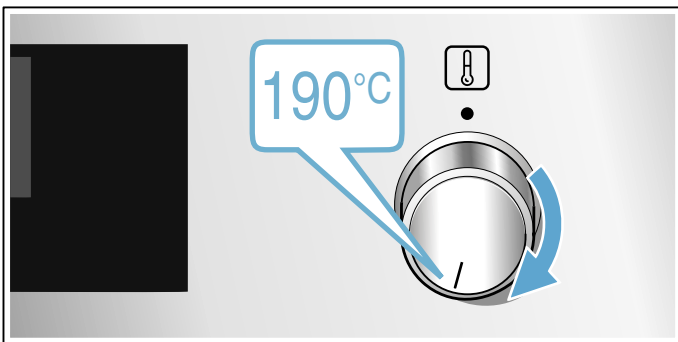
→ "Oboznámenie sa so spotrebičom" na strane 8

Príklad na obrázku: horný/dolný ohrev  pri teplote 190°C.

1. Voličom funkcií nastaví druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastaví teplotu alebo stupeň grilovania.



Po niekoľkých sekundách sa začne spotrebič ohrievať.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, na ktorom nastavíte volič funkcií na nulové nastavenie.

Upozornenie: Na spotrebiči môžete nastaviť aj čas trvania a koniec prevádzky. → "Časové funkcie" na strane 14



Zmeniť

Môžete druh ohrevu a teplotu kedykoľvek ktorýmkoľvek voličom meniť.

Rýchle zohrievanie


Pomocou rýchleho zohrievania môžete skrátiť čas zohrievania.

Použite najlepšie potom:

-  3D Horúci vzduch
-  Horný/dolný ohrev

Využite rýchle zohrievanie len pri nastaviteľných teplotách nad 100 °C.

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte jedlo do varného priestoru až vtedy, keď je rýchle zohrievanie skončené.

1. Nastavte volič funkcií na  0.
2. Voličom teploty nastavte teplotu. Rúra na pečenie začne hriať.

Keď je rýchle zohrievanie skončené, zaznie signál a na displeji sa objaví upozornenie. Vložte jedlo do varného priestoru.

Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
I→I	Trvanie Po uplynutí nastaveného času trvania spotrebič automaticky ukončí prevádzku.
→I	Koniec Zadajte čas trvania a požadovaný čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.
🔔	Budík Budík funguje ako presýpacie hodiny. Beží nezávisle od prevádzky a neovplyvňuje spotrebič.
🕒	Čas Pokiaľ nie je žiadna funkcia v popredí, zobrazí sa na displeji spotrebiča denný čas.

Najskôr po nastavení spôsobu ohrevu môžete trvanie nastaviť stlačením tlačidla 🕒. Po nastavení dĺžky trvania je možné konečný čas zmeniť.

Po uplynutí času trvania alebo času nastaveného na budíku zaznie signál. Signál môžete predčasne ukončiť jemným ťuknutím na tlačidlo 🕒.

Nastavenie času trvania

Na spotrebiči môžete nastaviť čas prípravy vášho jedla. Vďaka tomu sa čas prípravy nežiadane neprekročí a vy nemusíte prerušiť iné činnosti, aby ste ukončili prevádzku.

Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút. Do jednej hodiny sa dá čas trvania nastaviť v minútových intervaloch, potom v 5-minútových intervaloch.

Vždy potom, ako stlačíte tlačidlo ako prvé, začne trvanie pri ďalšej nastavenej hodnote:

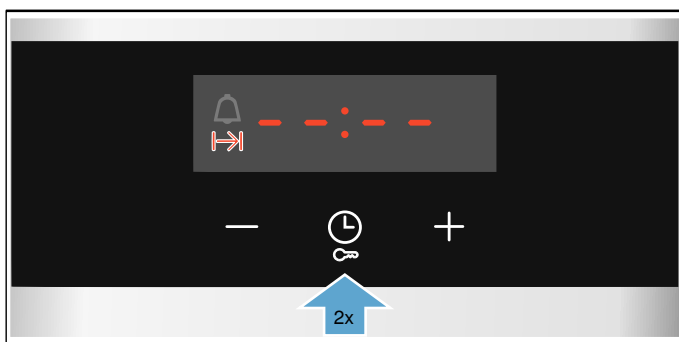
10 minút tlačidlom – a 30 minút tlačidlom +.

Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.

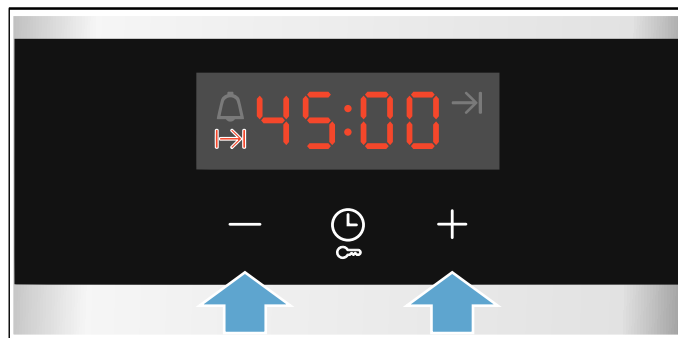
1. Nastaviť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.

2. Dvakrát stlačiť tlačidlo 🕒.

Na displeji sa zobrazí čas trvania I→I.



3. Čas trvania nastaviť tlačidlom – alebo + tlačidlom.



Po niekoľkých sekundách začne spotrebič ohrievať. Čas prevádzky na displeji plynie.

Doba uplynula.

Zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa nastaví trvanie na nulu.

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla +.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, v ktorom nastavíte volič funkcií na nulu.

Zmeniť a zrušiť

Čas trvania môžete kedykoľvek zmeniť tlačidlom – alebo + tlačidlom. Zmena sa prevezme po niekoľkých sekundách.

Pre zrušenie nastaviť tlačidlom – čas trvania späť na nulu. Spotrebič ohrieva ďalej aj bez zadanej dĺžky trvania.

Nastavenie konca

Čas, kedy sa má skončiť pečenie, môžete posunúť. Ráno napríklad môžete vložiť jedlo do varného priestoru a nastaviť rúru tak, aby bolo jedlo hotové na obed.


Upozornenia

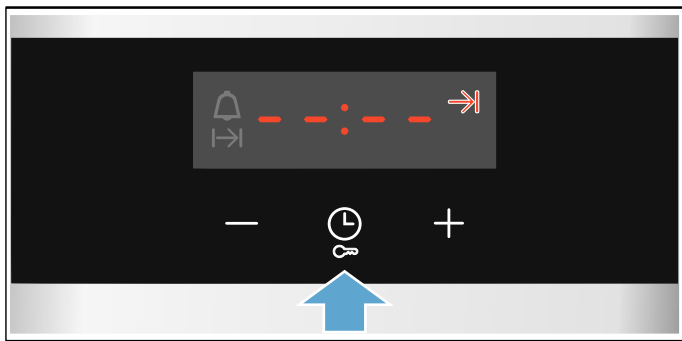
- Nezabudnite, že potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore, lebo sa pokazia.
- Koniec už nenastavujte, ak už bola spustená prevádzka. Výsledok pečenia by sa už nezhodoval s vašou predstavou.

Koniec času trvania sa môže posunúť maximálne o 23 hodín a 59 minút.

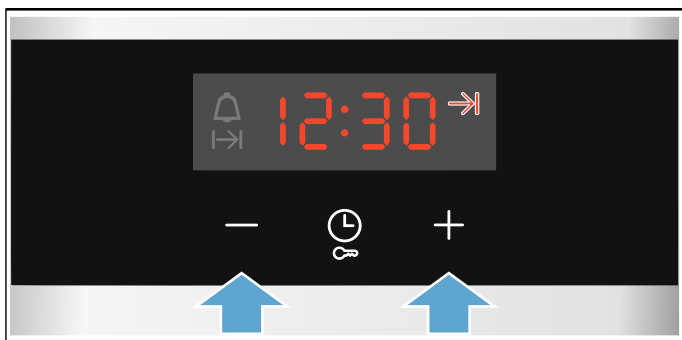
Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., nastavený čas trvania je 45 minút a jedlo má byť hotové o 12:30 hod.

1. Nastaviť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň.
2. Dvakrát jemne stlačte tlačidlo 🕒 a tlačidlom – alebo tlačidlom + nastavíte čas trvania.

3. Pre opakovanie stlačte jemne tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí konečný čas →.



4. Otočným voličom **+** posuňte **-** koniec na neskoršie.



Po niekoľkých sekundách spotrebič nastavenie prevezme. Na displeji sa zobrazí čas skončenia. Hneď, ako sa spotrebič spustí, čas prevádzky na displeji začne plynúť.

Doba uplynula.

Zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa nastaví trvanie na nulu.

Hneď po ukončení signálu môžete obnoviť nastavenie stlačením tlačidla **+**.

Keď je váš pokrm hotový, vypnite spotrebič, v ktorom nastavíte volič funkcií na nulu.

Zmeniť a zrušiť

Čas skončenia môžete zmeniť tlačidlom **-** alebo tlačidlom **+**. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví. Čas ukončenia už nie je možné zmeniť, keď už čas trvania plynie. Zmena sa prevezme po niekoľkých sekundách.

Pre zastavenie nastavte tlačidlom **-** konečný čas späť na aktuálny čas plus dĺžku trvania. Spotrebič začne ohrievať a čas prevádzky na displeji začne plynúť.



Nastavenie budíka

Budík môžete použiť pri zapnutom alebo vypnutom spotrebiči. Nemusí sa nastavovať ani trvanie ani konečný čas.

Nastaviť sa dá maximálne 23 hodín a 59 minút. Do 10 minút sa dá nastaviť čas budíka v 30 sekundových intervaloch. Čím vyššia hodnota, tým väčšie časové intervaly.

Podľa toho, ktoré tlačidlo stlačíte, začína sa čas budíka pri ďalšej nastavenej hodnote.

5 minút tlačidlom **-** a 10 minút tlačidlom **+**.

1. Stláčajte tlačidlo , kým sa nezobrazí symbol budíka .
2. Nastavte čas budíka pomocou tlačidla **-** alebo tlačidla **+**.

Po niekoľkých sekundách začína plynúť čas budíka.

Tip: Keď sa čas nastavený na budíku vzťahuje na prevádzku spotrebiča, použite čas trvania. Spotrebič sa automaticky vypne.

Uplynul čas na budíku.

Zaznie signál. Na displeji je zobrazený čas budíka na nule.

Vypnúť budík ktorýmkoľvek tlačidlom.

Zmeniť a zrušiť


Tlačidlom **-** alebo tlačidlom **+** zmeniť čas budíka. Po niekoľkých sekundách sa zmena nastaví.

Tlačidlom **-** nastavte čas budíka naspäť na nulu: Budík je vypnutý.

Nastavenie času


Po ukončení alebo výpadku elektrického prúdu bliká na displeji čas. Nastavte čas.

Volič funkcií musí byť nastavený na nulu.

1. Tlačidlom **-** alebo **+** nastavte čas.
Čas prestane blikáť.
 2. Potvrďte tlačidlom .
- Nastavený čas sa uloží.

Zmeniť denný čas

Denný čas môžete podľa požiadavky zmeniť na letný alebo zimný čas.

K tomu pri vypnutom spotrebiči stlačte tlačidlo , kým nezačne blikáť denný čas a tlačidlom **-** alebo tlačidlom **+** zmeňte denný čas.

Detská poistka


Váš spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť.

Upozornenia


- Pripojený varný panel detská poistka rúry nijako neovplyvní.
- Po výpadku elektrickej energie už detská poistka nie je aktívna.


Aktivovať alebo deaktivovať.

Volič funkcií musí byť v polohe na nule.

Tlačidlo  stlačte cca na 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí **SAFE**. Detská poistka je aktivovaná.

Upozornenie: Ak je nastavený symbol budíka , tento naďalej plynie. Kým je aktívna detská poistka, nie je možné zmeniť čas budíka.

K deaktivácii sú potrebné 4 sekundy tlačením na tlačidlo , kým sa **SAFE** na displeji nezobrazí symbol.

Čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

Vhodné čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. V závislosti od typu vášho spotrebiča nie sú všetky rozsahy k dispozícii.

Pozor!

Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé abrazívne vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakový čistič alebo parný čistič,
- špeciálny čistič na tepelné čistenie.

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Tip: Prostredníctvom zákazníckeho servisu si môžete kúpiť súpravy na čistenie a ošetrovanie, ktoré zvlášť odporúčame. Dodržiavajte príslušné pokyny výrobcu.

Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Oblasť	Čistenie
Vonkajšie plochy spotrebiča	
Čelo z nehrdzavejúcej ocele	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka. Pod takýmito škvrynami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Plast	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.

Sklá dvierok	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabky na sklo alebo drôtenky z nehrdzavejúcej ocele.
Dverová úchytka	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Keď sa odvápnovací prostriedok dostane na dverovú úchytku, okamžite úchytku utrite. Ináč sa tieto škvrny už nedajú odstrániť.

Vnútro spotrebiča

Smaltované plochy	Horúci umývací roztok alebo voda s octom: Vyčistíte handričkou na umývanie a potom osušte mäkkou handričkou. Pripálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím roztokom. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Pozor! Na teplý varný priestor nikdy nepoužívajte čistič na rúry. Mohol by sa poškodiť smalt. Pred ďalším rozohrievaním úplne odstráňte zvyšky z varného priestoru a dvierok spotrebiča. Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený. Upozornenie: Zvyšky potravín môžu vytvoriť biele povlaky. Sú neškodné a nemajú vplyv na funkčnosť. V prípade potreby ich môžete odstrániť kyselinou citrónovou.
Sklenený kryt osvetlenia varného priestoru	Horúci umývací roztok: Vyčistíte handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Pri silnom znečistení použite čistiaci prostriedok na rúry.
Tesnenie dvierok Neodoberajte ho!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Kryt dvierok	Z ušľachtilej ocele: Použite čistič na ušľachtilú oceľ. Dodržiavajte pokyny výrobcov. Nepoužívajte ošetrojúce prostriedky na ušľachtilú oceľ. Z plastu: Vyčistíte horúcim čistiacim prostriedkom a čistiacou utierkou. Osušte následne mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo. Pred čistením opatrne odoberte kryt dvierok.
Rámy	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou.
Výsuvný systém	Horúci čistiaci roztok: Vyčistíte handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z vyťahovacích koľajničiek, čistite ich zasunuté. Neumývajte v umývačke riadu.

Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistíte handričkou alebo kefkou. Pri silnom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele.
---------------	--

Upozornenia

- Malé farebné rozdiely na čele spotrebiča vzniknú kvôli zloženiu z rôznych materiálov, napr. sklo, plast alebo kov.
- Tiene na sklách dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, je svetelný odraz osvetlenia varného priestoru.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách vypáli. Môžu tak vzniknúť malé farebné rozdiely. Je to normálne a nemá to žiaden vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne potiahnuť smaltom. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nenaruší.

Spotrebič udržiavajte čistý

Aby sa nevytvorila neodstrániteľná špina, spotrebič vždy udržiavajte čistý a nečistoty hneď odstráňte.

Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

Voľné zvyšky jedál, tuk a šľava z pečenia sa môžu vznietiť. Pred spustením prevádzky odstráňte z priestoru pečenia, z ohrevného telesa a príslušenstva hrubé nečistoty.

Tipy

- Vyčistíte varný priestor po každom použití. Tak sa nečistoty nepripáčia.
- Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvrny a škvrny od bielka.
- Na pečenie veľmi vlhkých koláčov používajte univerzálny plech.
- Na pečenie používajte vhodný riad, napr. pekáč.

Rámy

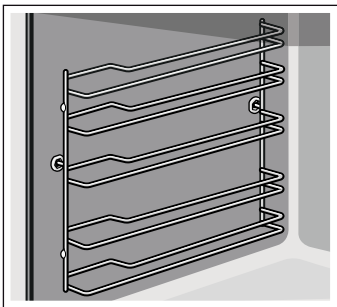
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyvesiť a vyčistiť rámy.

Vyvesenie a zavesenie rámov

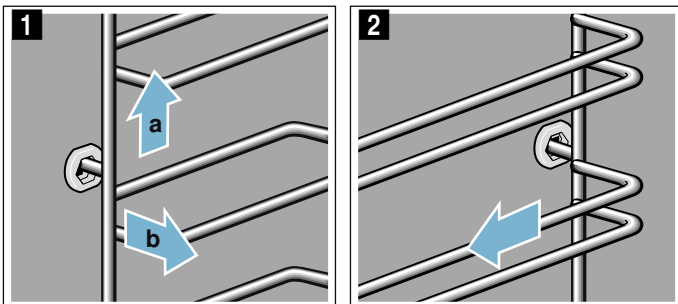
Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Rámy sa veľmi zohrejú. Nikdy sa nedotýkajte horúcich rámov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Vyvesenie rámov



1. Rám vpredu mierne nadvihnite **a** a vyveste **b** (obrázok **1**).
2. Potom celý rám vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok **2**).

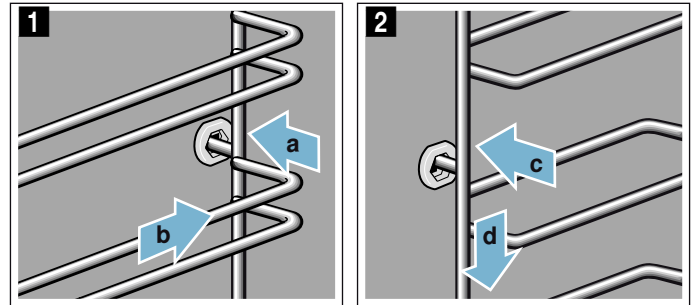


Rámy vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Zavesenie rámov

Rámy patria len doprava alebo doľava. Pri obidvoch rámoch dbajte na to, aby zahnuté tyčky boli vpredu.

1. Rám zasuňte najprv do stredu do zadného otvoru **a** tak, aby rám doliehal na stenu varného priestoru a potom potlačte dozadu **b** (obrázok **1**).
2. Potom rám zasuňte do predného otvoru **c** tak, aby rám aj tu doliehal na stenu varného priestoru a potlačte nadol **d** (obrázok **2**).



Dvierka spotrebiča

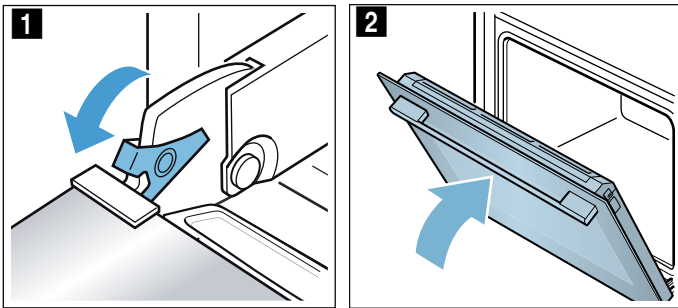
Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu sa dozviete, ako môžete vyčistiť dvierka spotrebiča.

Demontáž a montáž skiel dvierok

Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklá dvierok spotrebiča je možné demontovať.

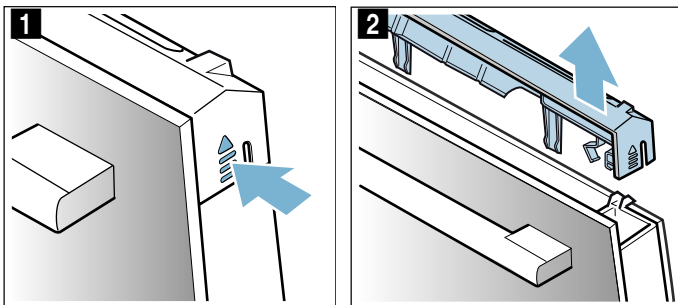
Zaistite dvierka spotrebiča

1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz (obrázok **2**).

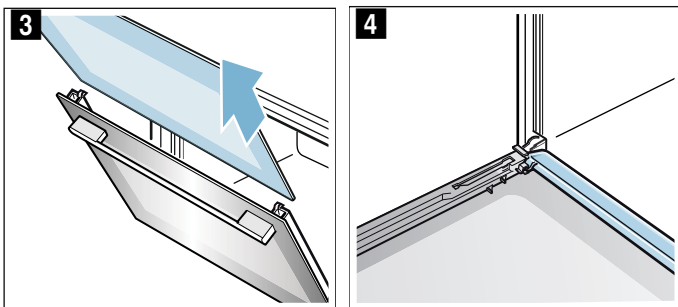


Demontujte sklá

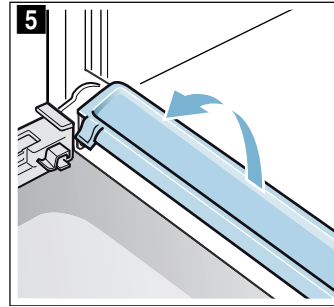
1. Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
2. Odoberte kryt (obrázok **2**).



3. Vytiahnite sklo (obrázok **3**) a opatrne položte na rovnú plochu.
4. V prípade potreby môžete vytiahnuť kondenzačnú lištu na čistenie. Potom celkom otvorte dvierka spotrebiča (obrázok **4**).



5. Odklopte a vytiahnite kondenzačnú lištu (obrázok **5**).



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou handričkou. Utrite kondenzačnú lištu utierkou a horúcim roztokom na umývanie.

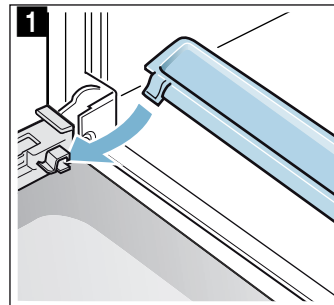
Varovanie

Nebezpečenstvo poranenia!

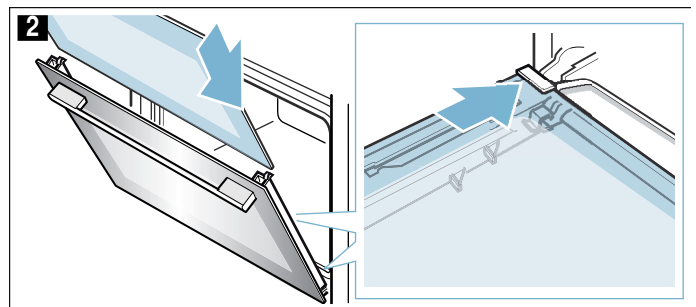
- Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

Namontujte sklo

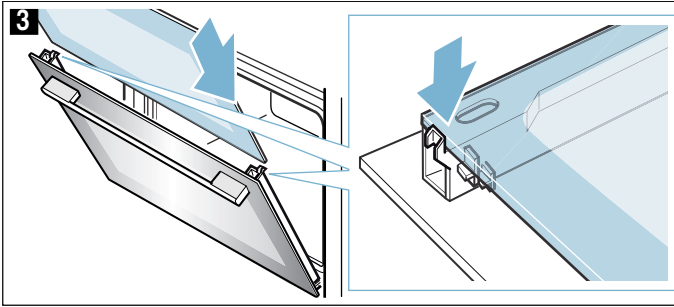
1. Celkom otvorte dvierka spotrebiča a opäť založte kondenzačnú lištu. Potom lištu opäť zasuňte a otočte smerom dole (obrázok **1**).



2. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz.
3. Zasuňte sklo a dávajte pozor na to, aby bolo sklo v držiaku umiestnené smerom dole (obrázok **2**).



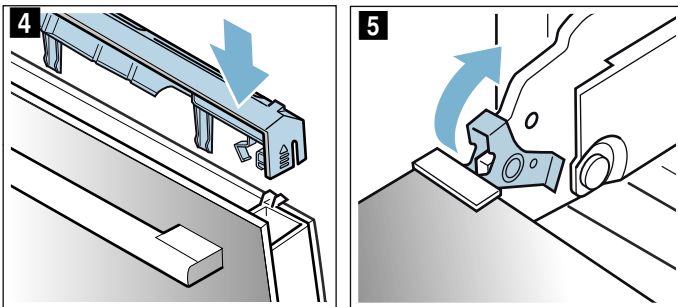
4. Pritlačte sklo smerom hore (obrázok 3).



5. Nasadte kryt a pritlačte tak, aby sa počuteľne zaistil (obrázok 4).

6. Dvierka spotrebiča celkom otvorte.

7. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo zaklopte (obrázok 5).



8. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Pozor!

Varný priestor môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

Poruchy, čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

Poruchy odstránite sami

Technické poruchy na spotrebiči si často môžete veľmi jednoducho odstrániť sami.

Keď sa jedlo nevydarí optimálne, na konci návodu na používanie nájdete veľa tipov a upozornení týkajúcich sa prípravy jedál. → "Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu" na strane 22

Porucha	Možná príčina	Odstránenie/upozornenie
Spotrebič nefunguje.	Nefunkčná poistka.	Skontrolujte poistku v poistkovej skrini.
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské spotrebiče fungujú.
Na displeji sa zobrazí čas.	Výpadok elektrického prúdu.	Na displeji sa zobrazí čas.
Spotrebič sa dá nastaviť, ale nezahrieva sa. Spotrebič sa nerozhrieva, na displeji svieti symbol alebo SAFE .	Je aktivovaná detská poistka.	Deaktivujte detskú poistku tak, že pole podržíte stlačené cca 4 sekundy.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Nikdy sa sami nepokúšajte spotrebič opraviť. Opravy smie vykonávať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu a výmenu poškodených elektrických vedení smie vykonať len technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič pokazený, vytiahnite elektrickú zásuvku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Hlásenie porúch na displeji

Keď sa vám na displeji zobrazí hlásenie **E**, napr. symbol **E05-32**, jemne stlačte tlačidlo . Hlásenie poruchy sa zruší. Znova nastavte čas.

Ak ste už mali poruchu, môžete spotrebič používať bežným spôsobom. Ak sa hlásenie poruchy objaví znova, zavolajte zákaznícky servis a uveďte presné hlásenie poruchy → "Zákaznícky servis" na strane 21

Výmena žiarovky osvetlenia varného priestoru na hornej stene

Keď sa žiarovka osvetlenia varného priestoru vypálila, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné halogénové žiarovky, 230 V, 25 W dostanete v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni.

Halogénovú žiarovku chyťte suchou utierkou. Predĺži sa tak životnosť žiarovky. Používajte len tieto žiarovky.

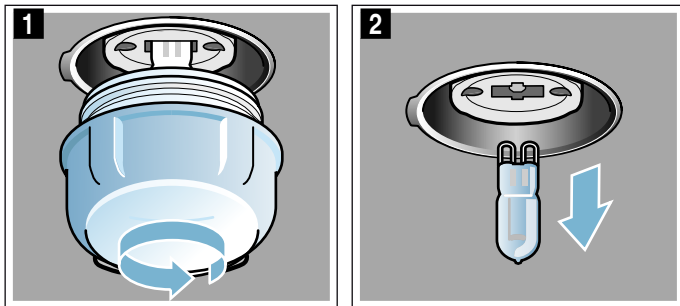
⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi rozohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru alebo horúcich komponentov. Vždy nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

1. Utierku na riad položte do studeného varného priestoru, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Sklenený kryt vyskrutkujte doľava (obrázok **1**).
3. Žiarovku vytiahnite, neotáčajte (obrázok **2**). Vložte novú žiarovku, pričom dbajte na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.



4. Sklenený kryt znova zaskrutkujte. Podľa typu spotrebiča je sklenený kryt vybavený tesniacim krúžkom. Tesniaci krúžok pred zaskrutkovaním znova nasadte.
5. Utierku na riad vyberte a zapnite poistku.

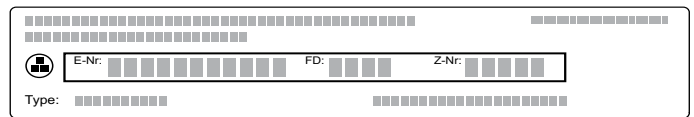
Zákaznícky servis

Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, je vám k dispozícii náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám technikov zákazníckeho servisu.

Číslo E-Nr. a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo spotrebiča (E-č..) a výrobné číslo (FD-č.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebiča.


Na niektorých spotrebičoch, ktoré sú vybavené parou, sa nachádza výrobný štítok za krytom.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať telefónne číslo zákazníckeho servisu a údaje o vašom spotrebiči, môžete si ich sem zapísať.

E-č.

FD-č.

Zákaznícky servis 

Upozorňujeme vás, že návšteva technika zákazníckeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoločníte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečíte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu výber rôznych jedál a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vašich jedál. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete tipy na použitie riadu a prípravu.

Upozornenie: Pri príprave potravín môže vznikáť vodná para vo varnom priestore.

Váš spotrebič je energeticky účinný a počas prevádzky uniká von len málo tepla. Na základe vysokých teplotných rozdielov medzi vnútrom spotrebiča a vonkajšími časťami spotrebiča sa môže na dvierkach, ovládacom paneli alebo susedných čelách kuchynskej linky vytvárať vodný kondenzát. Je to normálny, fyzikálne podmienený jav. Predhrievaním alebo opatrným otvorením dvierok sa môže kondenzát eliminovať.

Všeobecné upozornenia

Odporúčané hodnoty nastavenia

V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne jedlá. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a receptu. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia. Skúste začať najprv s nižšími hodnotami. Nižšia teplota zaisťuje rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Upozornenie: Použitím vyšších teplôt sa časy pečenia neskrátia. Jedlá by boli upečené len zvonku, ale neboli by prepečené vo vnútri.

Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie jedla do studeného varného priestoru. Ušetríte až 20 percent energie. Pri použití predhrievania sa skrátia uvedené časy pečenia o niekoľko minút.

Pre vybrané jedlá je potrebné predhrievanie a je uvedené v tabuľke. Jedlo a príslušenstvo vložte do varného priestoru až po predhrievaní.

Keď chcete jedlo pripraviť podľa vlastného receptu, orientujte sa podľa podobných jedál v tabuľke. Ďalšie informácie nájdete v tipoch za tabuľkami nastavení.

Pred použitím vyberte z varného priestoru príslušenstvo, ktoré nepotrebujete. Docielite tak optimálny výsledok pečenia a ušetríte až 20 percent energie.

Druh ohrevu Mierny horúci vzduch

Mierny horúci vzduch je inteligentný druh ohrevu na šetrnú prípravu mäsa, rýb a pečiva. Spotrebič optimálne reguluje prívod energie do vnútorného priestoru. Jedlo sa pripravuje vo fázach so zvyšujúcim teplotom. Zostane tak šťavnatejšie a menej zhnedne. Úspora energie závisí od spôsobu prípravy a druhu potravín. Keď počas prípravy jedla alebo predhrievania predčasne otvoríte dvierka spotrebiča, tento efekt sa stratí.

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené vnútornému priestoru rúry a druhom ohrevu. Odstráňte z vnútorného priestoru príslušenstvo, ktoré nepoužívate.

Jedlá zasuňte do chladného, prázdneho vnútorného priestoru. Zvoľte teplotu v rozmedzí 120 °C až 230 °C. Počas pečenia majte dvierka spotrebiča zatvorené. Pečte len na jednej úrovni.

Druh ohrevu Mierny horúci vzduch sa používa na zistenie spotreby energie v cirkulačnom režime a na zistenie triedy energetickej účinnosti.

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie na jednej úrovni použite nasledujúce výšky zasunutia:

- vysoké pečivo, príp. forma na rošte: výška 2
- ploché pečivo, príp. v plechu na pečenie: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Použite horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

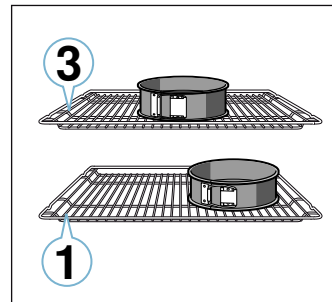
Pečenie na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Pečenie na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Položte formy do vnútorného priestoru rúry vedľa seba alebo uhlopriečne nad seba.



Príslušenstvo

Používajte len originálne príslušenstvo k vášmu spotrebiču. Optimálne je prispôbené varnému priestoru a druhom prevádzky.

Dávajte pozor, aby ste vždy použili vhodné príslušenstvo a správne ho zasunuli. → "Príslušenstvo" na strane 10

Papier na pečenie

Papier na pečenie používajte len vtedy, keď je vhodný pre zvolenú teplotu. Papier na pečenie vždy vhodne pristrihnite.

Koláče a pečivo

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu koláčov a drobného pečiva. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Dodržiavajte upozornenia uvedené v odseku na kysnutie cesta.

Formy na pečenie

Pre optimálny výsledok pečenia odporúčame tmavé formy na pečenie z kovu.

Biele formy, keramické formy a formy zo skla predlžujú čas pečenia a pečivo nezahnedne rovnomerne.

Ak chcete použiť silikónové formy, orientujte podľa údajov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvá a údaje receptov môžu byť odlišné.

Koláč vo forme

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Jednoduchý trený koláč	Vencová/obdĺžniková forma	2		140-150	75-90
Trený koláč, jednoduchý, 2 úrovne	Vencová/obdĺžniková forma	3+1		140-150	70-85
Trený koláč, jemný	Vencová/obdĺžniková forma	2		150-170	60-80
Tortový korpus z treného cesta	Forma na tortový korpus	3		160-180	20-30
Ovocná alebo tvarohová torta s korpusom z jemného cesta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Koláč tarte	Koláčová forma	1		200-240	25-50
Kysnutý koláč	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Forma na bábovku	2		150-170	50-70
Piškótová torta, 3 vajcia	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškótová torta, 6 vajec	Forma s vyberacím dnom Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* Predhrejte

Koláče na plechu

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Trený koláč s obložením	Plech na pečenie	3		160-180	20-45
Trený koláč, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	30-55
Koláč z jemného cesta so suchým obložením	Plech na pečenie	2		170-190	30-45
Koláč z jemného cesta so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	35-45
Koláč z jemného cesta so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	2		160-180	55-95
Kysnutý koláč so suchým obložením	Plech na pečenie	3		160-180	15-20
Kysnutý koláč so suchým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	20-30
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením	Univerzálny pekáč	3		180-200	30-55
Kysnutý koláč so šťavnatým obložením, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	40-65
Vianočka, kysnutá pletenka	Plech na pečenie	2		160-170	35-40
Piškótová roláda	Plech na pečenie	3		180-200*	10-15

* Predhrejte

Mrazené výrobky

Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.

Zmrazené výrobky sú čiastočne nerovnomerne predpečené. Nerovnomerné zhnednutie zostane aj po upečení.

Chlieb a pečivo

Pozor!

Do horúceho varného priestoru nikdy nenalejte vodu alebo nepostavte na dno varného priestoru riad s vodou. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.

Niektoré jedlá sa vydaria najlepšie, keď sa pečú vo viacerých krokoch. Tieto sú uvedené v tabuľke.

Hodnoty nastavenia pre chlebové cesto platia pre cesto na plechu na pečenie, ako aj cesto v podlhovastej forme.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Závin, sladký	Univerzálny pekáč	2		190-200	45-60
Závin, mrazený	Univerzálny pekáč	3		200-220*	35-45

* Predhrejte

Drobné pečivo

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Mafiny	Plech na mafiny	2		170-190	20-40
Mafiny, 2 úrovne	Plech na mafiny	3+1		160-170*	20-45
Drobné kysnuté pečivo	Plech na pečenie	3		150-170	20-30
Drobné kysnuté pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		150-170	25-40
Pečivo z lístkového cesta	Plech na pečenie	3		170-190*	20-35
Pečivo z lístkového cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		170-190*	25-45
Pečivo z lístkového cesta, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		170-190*	25-45
Pečivo z odpaľovaného cesta	Plech na pečenie	3		190-210	35-50
Pečivo z odpaľovaného cesta, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	35-45

* Predhrejte

** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Suché pečivo

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		140-150**	25-40
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-150**	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		130-140**	40-55
Suché pečivo	Plech na pečenie	3		140-160	15-25
Suché pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		140-160	15-25
Suché pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		140-160	15-25
Penové zákusky	Plech na pečenie	3		80-90*	120-150
Penové zákusky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Plech na pečenie	3		90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1		90-110	30-40

* Predhrejte

** 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

Chlieb a pečivo

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb, 750 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	180-200	60-70
Chlieb, 1 000 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	200-220	35-50
Chlieb, 1 500 g (v pozdĺžnej forme a voľne zasunutý)	Univerzálny pekáč alebo pozdĺžna forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzálny pekáč	3		-	240-250	20-25

* Predhrejte

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Žemle, sladké, čerstvé	Plech na pečenie	3		-	150-160*	25-35
Žemle, sladké, čerstvé, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		-	150-170*	15-25
Žemle, čerstvé	Plech na pečenie	3		-	180-200	20-30
Zapečené toasty, 4 kusov	Rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	3		-	220-240	15-25

* Predhrejte

Pizza, quiche a pikantné koláče

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Plech na pečenie	2		200-220	25-35
Pizza, čerstvá, 2 úrovne	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		190-210	30-40
Pizza, čerstvá, tenký korpus	Plech na pizzu	2		250-270*	15-20
Pizza, chladená	Rošt	3		170-190	15-20
Pizza, zmrazená, tenký korpus 1 kus	Rošt	3		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, tenký korpus 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 1 kus	Rošt	3		180-200	25-30
Pizza, zmrazená, hrubý korpus, 2 kusy	Univerzálny plech + rošt	3+1		190-210	25-30
Mini pizze	Univerzálny plech	3		180-200	15-20
Pikantné cukrovinky vo forme	Tortová forma s Ø 28 cm	2		170-190	65-80
Quiche	Forma na koláč tarte, čierny plech	1		210-230	30-40
Pirohy	Nákypová forma	2		170-190	65-75
Taštička s tuniakovou plnkou	Univerzálny plech	3		180-190	30-40
Börek	Univerzálny plech	1		180-200	40-50

* predhrejte

Tipy na pečenie

Chcete zistiť, či je pečivo prepečené.	Pichnite drevenou špajľou do pečiva v mieste, kde je najvyššie. Ak sa už cesto neprilepí na drevo, pečivo je hotové.
Pečivo splasne.	Nabudúce použite menej tekutiny. Alebo nastavte o 10 °C nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia. Dodržiavajte uvedené suroviny a pokyny uvedené v recepte.
Pečivo je v strede vysoké a na okraji nižšie.	Vymastite len vyberacie dno formy. Po pečení pečivo opatrne uvoľnite nožom.
Ovocná šlava preteká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč.
Drobné pečivo sa pri pečení po stranách zlepuje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo mohlo pekne vykysnúť a zo všetkých strán zhnednúť.
Pečivo je príliš suché.	Alebo nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Pečivo je celkovo príliš svetlé.	Ak je výška zasunutia a príslušenstvo správne, potom príp. zvýšte teplotu alebo predĺžte čas pečenia.
Pečivo je navrchu príliš svetlé, avšak zdola príliš tmavé.	Nabudúce vložte pečivo na vyššiu úroveň.
Pečivo je navrchu príliš tmavé, avšak zdola príliš svetlé.	Nabudúce vložte pečivo na nižšiu úroveň. Zvoľte nižšiu teplotu a predĺžte čas pečenia.
Pečivo vo forme alebo pozdĺžnej forme vzadu veľmi zhnedne.	Formu na pečenie nedávajte priamo k zadnej strane, ale do stredu na príslušenstvo.
Pečivo je celkovo príliš svetlé.	Nabudúce zvoľte nižšiu teplotu a príp. predĺžte čas pečenia.

Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy vhodne prstrihnite. Dbajte na to, aby forma na pečenia nestála priamo pred otvormi zadnej steny varného priestoru. Pri pečení drobného pečiva by sa mala podľa možnosti použiť rovnaká veľkosť a hrúbka.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Na pečenie na viacerých úrovniach použite vždy horúci vzduch. Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do rúry nemusí byť hotové v rovnakom čase.
Pečivo vyzerá dobre, ale nie je prepečené vo vnútri.	Pečte pri nižšej teplote a dlhšie a pridajte menej tekutiny. Ak pečiete pečivo so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie.
Pečivo sa po potrasení neuvoľní.	Po upečení nechajte pečivo ešte na 5 až 10 minút vychladnúť. Ak by sa ešte stále nedal uvoľniť, okraj uvoľnite ešte raz opatrne nožom. Pečivo znova potraďte a formu zakryte viackrát mokrou, studenou utierkou. Nabudúce formu vymastíte a vysypte strúhankou.

Nákypy a gratinované jedlá

Váš spotrebič vám ponúka množstvo druhov ohrevu na prípravu nákypov. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre množstvo jedál.

Stav pečenia nákypu závisí od veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu.

Na nákypy a gratinované jedlá používajte širokú, plochú nádobu. V úzkej, vysokej nádobe potrebujú jedlá viac času a zhora viac zhnednú.

Vždy použite uvedené výšky zasunutia.

Na jednej úrovni môžete piecť vo formách alebo s univerzálnym pekáčom.

- Formy na rošte: výška 2
- Univerzálny pekáč: výška 3

Súčasným pečením jedál môžete ušetriť až 45 percent energie. Formy položte do varného priestoru vedľa seba.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Nákyp, pikantný, uvarené suroviny	Nákypová forma	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		170-190	40-60
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška 4 cm	Nákypová forma	2		150-170	60-80
Gratinované zemiaky, surové prísady, výška max. 4 cm, na 2 úrovniach	Nákypová forma	3+1		150-160	65-80

Hydina, mäso a ryby

Váš spotrebič vám ponúka rôzne druhy ohrevu na prípravu hydiny, mäsa a rýb. V tabuľkách nastavení nájdete optimálne nastavenia pre niektoré jedlá.

Pečenie na rošte

Pečenie na rošte je mimoriadne vhodné pre veľkú hydinu alebo viac kusov súčasne.

Zasuňte univerzálny pekáč s roštom, ktorý je na ňom položený, do uvedenej výšky zasunutia. Dbajte na to, aby rošt dosadal na univerzálny pekáč.

→ "Príslušenstvo" na strane 10

Podľa veľkosti a druhu potraviny dajte do univerzálného pekáča až 1/2 l vody. Kvapkajúca tekutina sa zachytí. Z tohto výpeku môžete pripraviť omáčku. Navyše vznikne menej dymu a varný priestor zostane čistejší.

Pečenie v riade

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia rozbitým sklom!

Horúci riad zo skla odložte na suchú podložku. Keď je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri odobratí pokrievky po upečení môže unikať veľmi horúca para. Pokrievku vzadu nadvihnite, aby mohla horúca para unikať.

Používajte len riad, ktorý je vhodný do rúry na pečenie. Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Vyskúšajte, či sa nádoba zmestí do varného priestoru.

Lesklé pekáče z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka odrážajú teplo ako sklo, preto sú len výnimočne vhodné. Hydina, mäso a ryba sa pečú pomalšie a menej zhnednú. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas pečenia.

Dodržiavajte pokyny výrobcu vášho riadu na pečenie.

Nezakrytá nádoba

Na prípravu hydiny, mäsa a rýb je najvhodnejšia vysoká forma na pečenie. Formu položte na rošt. Keď nemáte vhodnú nádobu, použite univerzálny pekáč.

Zakrytá nádoba

Varný priestor zostane pri pečení v zakrytej nádobe podstatne čistejší. Dbajte na to, aby pokrievka sedela a dobre doliehala. Nádobu postavte na rošt.

Hydina, mäso a ryby môžu byť chrumkavé aj v zakrytej nádobe. Použite pekáč so sklenenou pokrievkou a nastavte vyššiu teplotu.

Grilovanie

Počas grilovania nechajte dvierka spotrebiča zatvorené. Nikdy negrilujte pri otvorených dvierkach spotrebiča.

Položte grilovanú potravinu na rošt. Dodatočne zasuňte univerzálny pekáč skosenou stranou smerom k dvierkam rúry najmenej o jednu zásuvnú výšku nižšie. Kvapkajúci tuk sa zachytí.

Podľa možnosti použite na grilovanie rovnaké kusy s podobnou hrúbkou a hmotnosťou. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté. Grilované kusky položte priamo na rošt.

Grilované kusky otáčajte grilovacími kliešťami. Keď do mäsa pichnete vidličku, mäso stratí šťavu a vysuší sa.

Mäso osolte až po ugrilovaní. Soľ odoberá vodu z mäsa.

Upozornenia

- Ohrevné teleso grilu sa vždy opakovane zapína a vypína, to je normálne. Častosť zapínania a vypínania závisí od nastaveného stupňa grilovania.
- Pri grilovaní môže vznikáť dym.

Teplotná sonda

Podľa výbavy vášho spotrebiča máte k dispozícii teplotnú sondu. Teplotná sonda umožňuje pečenie pri presnej teplote. Prečítajte si dôležité upozornenia týkajúce sa používania teplotnej sondy v príslušnej kapitole. Nájdete tam údaje o vsunutí teplotnej sondy, možných druhoch ohrevu a ďalšie informácie.

Odporúčané hodnoty nastavenia

Hodnoty nastavenia platia pre vsunutie neplnenej hydiny, mäsa alebo rýb pripravených na pečenie s teplotou z chladničky do studeného varného priestoru.

V tabuľke nájdete údaje pre hydinu, mäso a rybu s návrhmi hmotností. Keď chcete pripraviť ťažší kus hydiny, mäsa alebo rýb, v každom prípade použite nižšiu teplotu. Ak máte viac kuskov, pri zisťovaní času pečenia sa orientujte podľa hmotnosti najťažšieho kusa. Jednotlivé kusy by mali byť približne rovnako veľké.

Čím je hydina, mäso alebo ryba väčšia, tým nižšiu teplotu a dlhší čas pečenia použite.

Hydinu, mäso a ryby obráťte po uplynutí asi 1/2 až 2/3 uvedeného času.

Hydina

U kačice alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak bude môcť odtekať.

Narežte kožu na kačacích prsiach. Kačacie prsia neobracajte.

K hydine pridajte do nádoby trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť zakryté do výšky cca 1 až 2 cm.

Keď obraciate hydinu, dajte pozor, aby bola dolu najprv strana s prsiami, príp. kožou.

Hydina bude obzvlášť dohnedo chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Mäso

Chudé mäso podľa želania potrite tukom alebo obložte plátkami slaniny.

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. V sklenej nádobe by dno malo byť zakryté do výšky cca 1/2 cm.

Kožu do kríža narežte. Pri obracaní mäsa dávajte pozor, aby bola koža najprv dolu.

Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať 10 minút vo vypnutom, zatvorenom varnom priestore. Šťava z pečenia sa tak lepšie rozloží. Upečené mäso zaviňte príp. do alobalu. V uvedenom čase pečenia nie je zahrnutý čas odpočívania.

Pečenie a dusenie v riade je komfortnejšie. Mäso s nádobou môžete jednoduchšie vybrať z varného priestoru a omáčku pripraviť priamo v nádobe.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby a od toho, či používate pokrievku. Keď pripravujete mäso v smaltovanom alebo tmavom kovovom pekáči, treba viac tekutiny ako v sklenej nádobe.

Počas pečenia sa tekutina z nádoby odparí. V prípade potreby opatrne dolejte tekutinu.

Vzdialenosť medzi mäsom a pokrievkou musí byť minimálne 3 cm. Mäso môže zväčšiť svoj objem.

Pred dusením vždy mäso podľa potreby opečte. Aby vznikol základ šťavy, pridajte vodu, víno, ocot alebo podobne. Dno nádoby malo byť zakryté do výšky 1 až 2 cm.

Ryba

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu zasuňte do varného priestoru v polohe na bruchu (plávajúca poloha), chrbtovou plutvou nahor. Zrezaný zemiak alebo malá, nezakrytá nádoba v bruchu ryby jej dodá stabilitu.

Či už je mäso hotové, zistíte podľa toho, že sa dá chrbtová plutva ľahko uvoľniť.

Na dusenie pridajte dve až tri polievkové lyžice tekutiny a trochu citrónovej šťavy alebo octu.

Hydina

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kurča, 1,3 kg	Otvorená nádoba	2		200-220	60-70
Malé porcie kurčafa, po 250 g	Otvorená nádoba	3		220-230	30-35
Kuracie kúsky, nugety, zmrazené	Univerzálny plech	3		190-210	20-25
Kačica, 2 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	90-110
Kačacie prsia, stredne prepečené, po 300 g	Otvorená nádoba	3		210-230	35-40
				3	3-5
Hus, 3 kg	Otvorená nádoba	2		140	130-140
				160	50-60
Husacie stehná, po 350 g	Zakryté nádoby	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Mladá morka, 2,5 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	75-90
Morčacie prsia, bez kostí, 1 kg	Uzatvorená nádoba	2		240-260	80-100
Morčacie horné stehno, s kosťou, 1 kg	Otvorená nádoba	2		180-200	80-100

Mäso

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Bravčová pečienka bez kože, napr. krkovička, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-170	150-160
Bravčová pečienka s kožou, napr. pliecko, 2 kg	Otvorená nádoba	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Bravčová panenka, 1,5 kg	Zakryté nádoby	2		-	190-200	100-110***
Bravčové steaky, hrúbka 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovädzie filé, stredne prepečené, 1 kg	Rošt + univerzálny plech	3		-	210-220****	40-50**
Hovädzie dusené mäso, 1,5 kg	Uzatvorená nádoba	2		-	200-220	140-160*****
Roastbeef, stredne prepečený, 1,5 kg	Rošt + univerzálny plech	3		-	200-220****	60-70
Burger, výška 3-4 cm	Rošt	4		-	3****	25-30
Tefacia pečienka, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	160-180	115-130
Tefacia nôžka, 1,5 kg	Zakryté nádoby	2		-	200-220	110-125
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jahňací chrbát s kosťami, stredne prepečený, 1,5 kg	Otvorená nádoba	2		-	180-190	45-55***
Grilovacie klobásy	Rošt	3		-	3	15-20
Fašírka 1 kg	Otvorená nádoba	2		-	170-180	65-75

* predhrejte

** Dole zasuňte univerzálny plech do úrovne vkladania 2

*** bez obracania

**** po uplynutí 1/2 - 2/3 doby úpravy obrátiť

***** na začiatku pridávať do nádoby tekutinu, pečienka by mala ležať v tekutine min. do 2/3

Ryba

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, napr. pstruh	Rošt	2		160-180	20-30***
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, napr. losos	Rošt	2		170-190	30-40***
Rybacie filé, kotlety, grilované, hrúbka 2 – 3 cm	Rošt	4		3	12-22**
Rybacie filé, dusené, prírodné, hrúbka 2 – 3 cm	Zakryté nádoby	2		170-190	35-45
Ryba, dusená, celá 300 g, napr. pstruh	Zakryté nádoby	2		170-190	40-50
Ryba, dusená, celá 1,5 kg, napr. losos	Zakryté nádoby	2		180-200	55-65

* predhrejte

** Univerzálny plech zasuňte na úroveň vkladania 2

*** Univerzálny plech zasuňte pod rošt

Tipy pre pečenie a dusenie

Varný priestor je silno znečistený.	Jedlo pripravujte v zakrytom pekáči pri vyššej teplote alebo použite grilovací plech. Keď použijete grilovací plech, docielite optimálne výsledky pečenia. Grilovací plech si môžete dokúpiť ako osobitné príslušenstvo.
Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená a/alebo mäso je príliš spálené.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. Nabudúce zvolte nižšiu teplotu a prípadne skráťte čas pečenia.
Kôrka je príliš tenká.	Zvýšte teplotu alebo na konci času pečenia na chvíľu zapnite gril.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a prípadne pridajte menej tekutiny.
Pri dusení sa mäso pripáli.	Nádoba na pečenie a pokrievka musia byť prispôsobené a pokrievka musí dobre dosadať. Znížte teplotu a v prípade potreby počas usenia ešte pridajte tekutinu.

Zelenina a prílohy

Pridržiavajte sa údajov v tabuľke.

Nájdete tu údaje o príprave grilovanej zeleniny, zemiakom a zmrazených zemiakových výrobkov.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Grilovaná zelenina	Univerzálny pekáč	5		3	10-15
Pečené zemiaky, polovice	Univerzálny pekáč	3		160-180	45-60
Zemiakové výrobky, mrazené, napr. zemiakové hranolčeky, krokety, zemiakové taštičky, zemiakové placky	Univerzálny pekáč	3		200-220	25-35
Zemiakové hranolčeky, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-210	30-40

Dezerty

S vaším spotrebičom si môžete sami vyrobiť suflé a jogurt.

Suflé

Suflé môžete pripravovať aj vo vodnom kúpeli v univerzálnom pekáči. Univerzálny pekáč vtedy zasuňte do výšky 2.

Jogurt

Z varného priestoru vyberte príslušenstvo a rámy. Varný priestor musí byť prázdny.

- 1 l mlieka (3,5 % tuku) zohrejte na varnom paneli na 90 °C a ochladte na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.
2. Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Šálky a poháre položte na dno varného priestoru a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.
5. Po príprave dajte jogurt schladieť do chladničky.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania
Jogurt	Porciové formy	Dno varného priestoru		-*	8-9h
Sufľé v porciovej formách	Porciové formy	2		160-180	35-45

* rozohriať ohrevom do 100 °C

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako

sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, pečivo, chlieb alebo jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, perník, korenené keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> Časy pečenia zachovávajte čo najkratšie. Opekajte jedlá do zlata, nie príliš do hnedá. Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	S horným/dolným ohrevom max. 200 °C. S horúcim vzduchom max. 180 °C.
Suché pečivo	S horným/dolným ohrevom max. 190 °C. S horúcim vzduchom max. 170 °C. Vajíčko alebo žitok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve ich rovnomerne rozmiestite na plech. Na každom plechu pečte min. 400 – 600 g, aby sa hranolčeky nevysušili a boli chrumkavé.

Sušenie

Vynikajúco sa dá sušiť s použitím horúceho vzduchu. Pri tomto druhu konzervovania sa aromatické látky koncentrujú odvodnením.

Používajte len kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a dôkladne ich umyte. Rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom. Ovocie nechajte dobre odkvapkať a osušte ho.

Nakrájajte ho na rovnako veľké kúsky alebo na tenké plátky. Neošúpané ovocie položte na misku plochou rezu nahor. Dbajte na to, aby nielen ovocie, ale aj huby neležali na rošte na sebe.

Zeleninu ostrúhajte a potom ju blanšírujte. Blanširovanú zeleninu nechajte dobre odkvapkať a rovnomerne ju rozdeľte na rošt.

Bylinky sušte so stebлом. Bylinky rozložte rovnomerne, mierne nahromadené, na rošt.

Na sušenie použite nasledovné výšky zasunutia:

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

Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

V tabuľke nájdete nastavenia na sušenie rôznych potravín. Teplota a čas trvania závisia od druhu, vlhkosti, zrelosti a hrúbky sušených surovín. Čím dlhšie necháte potraviny sušiť, tým budú lepšie zakonzervované. Čím tenšie sa nakrájajú, tým rýchlejšie sa usušia a tým aromatickejšie zostanú. Preto sú uvedené rozsahy hodnôt nastavenia.

Keď chcete sušiť ďalšie potraviny, orientujte sa podľa podobných potravín v tabuľke.

Ovocie, zelenina a bylinky	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v hodinách
Jadrové ovocie (kolieska jablák, hrúbka 3 mm, na rošt 200 g)	1 – 2 rošty		80	4-8
Koreňová zelenina (karotka), strúhaná, blanširovaná	1 – 2 rošty		80	4-7
Plátky húb	1 – 2 rošty		80	5-8
Bylinky, očistené	1 – 2 rošty		60	2-5

Zaváranie

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať ovocie a zeleninu.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

Keď sa potraviny zavárajú nesprávne, zaváracie poháre môžu prasknúť. Držte sa údajov na zaváranie.

Poháre

Používajte len čisté a nepoškodené zaváracie poháre. Používajte žiaruvzdorné, čisté a nepoškodené zaváracie gumičky. Svorky a perá vopred preskúšajte.

Na jednu dávku zavárania použite len poháre rovnakej veľkosti a s rovnakou potravinou. Vo varnom priestore môžete súčasne zavárať obsah maximálne šiestich zaváracích pohárov s objemom ½, 1 alebo 1½ l. Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka môžu prasknúť.

Zaváracie poháre sa počas zavárania nesmú dotýkať varného priestoru.

Príprava ovocia a zeleniny

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Ovocie umyte a v závislosti od druhu ovocia ošúpte, odkôstkujte, pokrájajte a dajte do zaváracích pohárov do výšky cca 2 cm pod okraj.

Ovocie: Zaváracie poháre naplňte ovocím a zalejte horúcim cukrovým roztokom bez peny (cca 400 ml na litrový pohár). Na jeden liter vody:

- cca 250 g cukru, ak je ovocie sladké
- cca 500 g cukru, ak je ovocie kyslé

Zelenina: Zaváracie poháre naplňte zeleninou a zalejte horúcou, prevarenou vodou.

Utrite okraje pohárov, musia byť čisté. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko. Poháre zatvorte svorkami. Poháre postavte do univerzálneho pekáča tak, aby sa nedotýkali. Do univerzálneho pekáča nalejte 500 ml horúcej vody (cca 80 °C). Nastavte podľa údajov tabuľky.

Ukončenie zavárania

Ovocie: Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď začnú všetky poháre perliť, spotrebič vypnite. Po uvedenom čase využitia zvyškového tepla vyberte poháre z varného priestoru.

Zelenina: Po čase začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Keď všetky zaváracie poháre perlia, znížte teplotu na 120 °C a poháre nechajte ešte perliť v zatvorenom varnom priestore podľa údajov v tabuľke. Po uplynutí uvedeného času spotrebič vypnite a využite ešte niekoľko minút zvyškové teplo, ako je uvedené v tabuľke.

Vyberte poháre po zavarení z varného priestoru a postavte ich na čistú utierku. Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku, mohli by prasknúť. Zaváracie poháre prikryte, aby boli chránené pred prievanom. Poháre zatvorte svorkami až vtedy, keď sú studené.

Časy uvedené v tabuľke nastavení sú orientačné hodnoty na zaváranie ovocia a zeleniny. Môžu byť ovplyvnené teplotou okolia, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou obsahu pohárov. Údaje sa vzťahujú na 1-litrové poháre s kruhovým prierezom. Pred prepnutím, príp. vypnutím skontrolujte, či tekutina v pohároch správne perliť. Perlenie začína asi po 30 – 60 minútach.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Čas trvania v min
Zelenina, napr. karotka	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	120	Od perlenia: 30-40
				3.	-	Zvyškové teplo: 30
Zelenina, napr. uhorky	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 30
Kôstkové ovocie, napr. čerešne, slivky	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 35
Jadrové ovocie, napr. jablká, jahody	1-litrové zaváracie poháre	1		1.	160-170	Do perlenia: 30-40
				2.	-	Zvyškové teplo: 25

Kysnutie cesta

Vaše cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote a nevysuší sa. Prevádzku spustíte len vtedy, keď je varný priestor úplne vychladnutý.

Cesto nechajte vždy dvakrát vykysnúť. Dodržiavajte údaje v tabuľkách nastavení 1. a 2. kysnutie (kysnuté cesto kysnutie tvarovaného cesta).

Prvé kysnutie

Cesto dajte do žiaruvzdornej misy a postavte na rošt. Nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Počas kysnutia neotvárajte dvierka spotrebiča, ináč unikne vlhkosť. Cesto nezakrývajte.





Počas prevádzky vzniká kondenzát a sklo dvierok sa zarosí. Po skončení pečenia varný priestor poutierajte. Zvyšky vápenatých usadenín rozpusťte octom a utrite čistou vodou.

Druhé kysnutie

Pečivo položte do výšky zasunutia, ako je uvedené v tabuľke.

Keď chcete rúru predhriať, druhé kysnutie musí prebehnúť na teplom mieste mimo spotrebiča.

Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva surovín. Preto sú údaje v tabuľke nastavení orientačné hodnoty.

Pokrm	Príslušenstvo / Nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Krok	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Kysnuté cesto, ľahké	Misa	2		1.	-*	25-30
	Plech na pečenie	2		2.	-*	10-20
Kysnuté cesto, ťažké a tukové	Misa	2		1.	-*	60-75
	Používajte nádoby odolné voči horúčkave	2		2.	-*	45-60

* predhrejte pomocou  na 50 °C

Rozmrazovanie

Na rozmrazenie zmrazeného ovocia, zeleniny a pečiva. Hydinu, mäso a ryby rozmrazujte podľa možnosti v chladničke. Nehodí sa na krémové a šľahačkové torty.

Na rozmrazovanie používajte nasledujúce výšky zasunutia:

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




Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a predĺžte ho, ak je to potrebné.

Tip: Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Jedlá priebežne jeden- až dvakrát obráťte alebo premiešajte. Veľké kúsky by ste mali obrátiť viackrát. Jedlo priebežne oddeľujte, príp. rozmrazené kúsky vyberte z varného priestoru.

Rozmrazené jedlo nechajte odpočívať ešte 10 až 30 minút vo vypnutom spotrebiči, aby sa vyrovnala teplota.

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Chlieb, všeobecne	Plech na pečenie	2		50	40-70
Koláč, šľavnatý	Plech na pečenie	2		50	70-90
Koláč, suchý	Plech na pečenie	2		60	60-75

Udržiavanie teploty

S druhom ohrevu Horný/dolný ohrev môžete uvarené jedlá udržiavať teplé. Zabráňte tak vytváraniu kondenzátu a varný priestor nemusíte utierať.

Hotové jedlá neudržiavajte teplé dlhšie ako dve hodiny. Myslite na to, že niektoré jedlá sa udržiavaním teploty ďalej pečú. Jedlá príp. zakryte.

Skúšané jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné ústavy, aby sa uľahčilo testovanie našich spotrebičov.

Podľa EN 60350-1.

Pečenie

Pečivo na plechoch alebo vo formách zasunuté súčasne do spotrebiča nemusí byť hotové súčasne.

Výšky zasunutia pri pečení na dvoch úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3
Plech na pečenie: výška 1
- Formy na rošte
Prvý rošt: výška 3
Druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutia pri pečení na troch úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny pekáč: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Pečenie v dvoch formách s vyberacím dnom:

- Na jednej úrovni (obrázok **1**)
- Na dvoch úrovniach (obrázok **2**)

Pečenie

Jedlo	Príslušenstvo/riad	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	☐	140-150*	25-35
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3	⊕	140-150*	20-30
Striekané pečivo, 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊕	140-150*	25-35
Striekané pečivo, 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	⊕	130-140*	35-55
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3	☐	150-160*	25-35
Koláčiky (small cakes)	Plech na pečenie	3	⊕	140-150*	20-30
Koláčiky (small cakes), 2 úrovne	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	⊕	140-150*	25-40
Koláčiky (small cakes), 3 úrovne	Plech na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	⊕	140*	30-40
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom Ø 26 cm	2	⊕	160-170	30-35
Vodová piškóta, 2 úrovne	2 formy s vyberacím dnom Ø 26 cm	3+1	⊕	150-160**	35-50
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	2	☐	160-170	60-80
Zakrytý jablkový koláč	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	1	☐	190-210	70-80
Zakrytý jablkový koláč, 2 úrovne	2 formy z čierneho plechu, Ø 20 cm	3+1	⊕	170-190	70-90

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

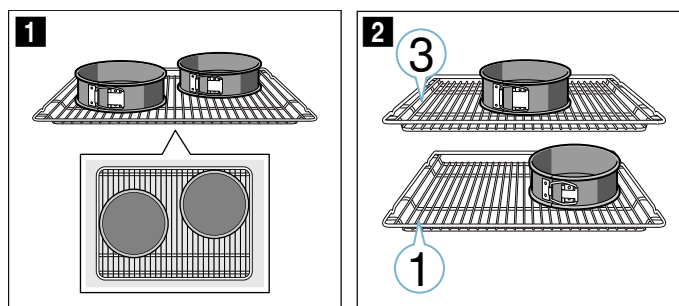
** nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu

Grilovanie

Jedlo	Príslušenstvo	Výška zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v min.
Toast opečte dohnedo	Rošt	5	☐	3	0,5-1,5*
Beefburger, 12 kusov	Rošt	4	☐	3	25-30**

* 5 min. nechajte predhriať, nepoužívajte funkciu rýchleho rozohrievania

** po uplynutí 2/3 celkového času obráťte



Upozornenia

- Hodnoty nastavenia platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.
- Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa predhrievania. Hodnoty nastavenia platia bez rýchleho rozohrievania.
- Na pečenie použite najprv nižšie uvedené teploty.

Grilovanie

Navyše zasuňte univerzálny plech. Tekutina sa zachytí a varný priestor zostane čistejší.

**BOSCH**

Stvorené pre život

Záručný list

firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

2 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebičeDovozca: **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 reklamácií 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 domáci spotrebiče 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.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče 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 domáci spotrebiče 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 domácejmu 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 uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče 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 domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov BOSCH

Dodávateľ:

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:

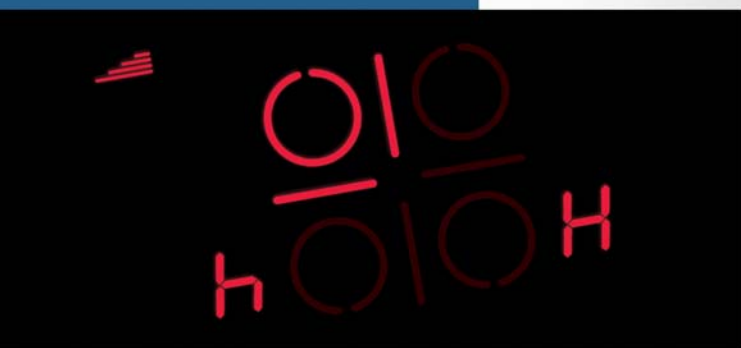
Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.



PUE611BB1E

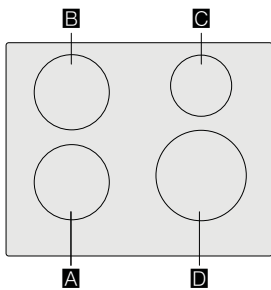
Indukční sklokeramická deska s ovládáním



BOSCH

cz Návod k použití









		g*	b*
A / B	Ø 18	1.800 W	3.100 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležité bezpečnostní pokyny	5
	Příčiny poškození	6
	Přehled	6
	Ochrana životního prostředí	7
	Typy pro úsporu energie	7
	Ekologická likvidace spotřebiče	7
	Indukční vaření	7
	Výhody indukčního vaření	7
	Nádobí	7
	Seznámení se se spotřebičem	9
	Ovládací panel	9
	Varné zóny	9
	Ukazatel zbytkového tepla	9
	Obsluha spotřebiče	10
	Zapnutí a vypnutí varné desky	10
	Nastavení varné zóny	10
	Doporučení šéfkuchaře	11
	Časové funkce	13
	Nastavení doby úpravy pokrmu	13
	Budík	13
	Funkce PowerBoost	14
	Aktivace	14
	Deaktivace	14
	Dětská pojistka	14
	Aktivace a deaktivace dětské pojistky	14
	Automatická dětská pojistka	14
	Automatické vypnutí varné zóny	14
	Základní nastavení	15
	Provedení základního nastavení	16
	Test vhodnosti nádobí	17
	Čištění spotřebiče	17
	Varná deska	17
	Rám varné desky	17

	Často kladené dotazy	18
	Co dělat v případě poruchy?	19
	Zákaznický servis	20
	Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)	20
	Zkušební pokrmy	21

Další informace o produktech, příslušenství, náhradních dílech a službách naleznete na adrese www.bosch-home.com/cz.

Použití podle určení

Přečtěte si pozorně tento návod k použití. Uchovávejte tento návod, návod pro instalaci a také osvědčení ke spotřebiči na bezpečném místě pro pozdější použití nebo pro případného příštího majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. Jestliže byl spotřebič během přepravy poškozen, nepřipojte jej k síti. Kontaktujte náš zákaznický servis s písemným oznámením o způsobené škodě. V opačném případě přijmete o právo na jakoukoli náhradu škody.

Instalace spotřebiče musí být provedena podle příložených pokynů k instalaci.

Spotřebič je určen pouze pro použití v soukromých domácnostech a v domácím prostředí. Spotřebič používejte pouze pro přípravu pokrmů a nápojů. Vaření musí probíhat pod dohledem. Krátký proces vaření musí probíhat pod neustálým dohledem bez přerušení. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorech.

Tento spotřebič je určen pro použití v prostředí s maximální nadmořskou výškou 4 000 metrů.

Nepoužívejte obalové materiály. Mohou způsobit nehody z důvodu přehřátí spotřebiče, vznícení nebo roztržení materiálu.

Nepoužívejte nevhodné dětské bezpečnostní bariéry nebo ochranné prvky varné desky. Mohlo by dojít k nehodě.

Tento spotřebič nemůže být používán s externím budíkem nebo s dálkovým ovladačem.

Spotřebič mohou používat děti starší 8 let a také osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jsou tyto osoby pod dohledem odpovědné osoby, nebo pokud byly odpovědnou osobou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a správně pochopily příslušná rizika.

V blízkosti spotřebiče si nesmějí hrát děti. Dětem mladším 8 let není dovoleno provádět čištění nebo všeobecnou údržbu spotřebiče, pokud nejsou pod dohledem.

Děti mladší 8 let udržujte v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a od napájecího kabelu.

Jestliže používáte kardiostimulátor nebo podobné zdravotnické zařízení, doporučujeme Vám, abyste dbali zvýšené opatrnosti při používání tohoto spotřebiče nebo pokud stojíte v blízkosti indukční varné desky. Poradte se se svým lékařem nebo výrobcem daného zdravotnického přístroje o možné neslučitelnosti spotřebiče s daným zdravotnickým přístrojem.

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování – Nebezpečný požár!

- Horké oleje a tuky se mohou velmi snadno vznítit. Nikdy nenechávejte horké tuky nebo oleje bez dozoru. Pro odstranění spáleného oleje nebo tuku nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uhasťte pomocí pokličky, protipožární deky nebo pomocí podobného prostředku.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte žádné hořlavé předměty a ani jiné předměty.
- Spotřebič se zahřívá. V zásuvkách umístěných přímo pod varnou deskou neukládejte hořlavé předměty nebo nádoby s aerosolem.
- Varná deska se automaticky vypne a nebude již dále v provozu. Později se může znovu samovolně zapnout. Vypněte jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varování – Nebezpečný popálení!

- Varné zóny a okolní plochy (obzvláště rám varné desky) se mohou zahřívát na velmi vysokou teplotu. Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Varné zóny se zahřívají, ale displej nefunguje. Vypněte jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Kovové předměty na varné desce se rychle zahřívají na velmi vysokou teplotu. Na varnou desku nikdy nepokládejte kovové předměty (nože, vidličky, lžice a víka).
- Po použití vždy vypněte varnou desku hlavním vypínačem. Nečekejte, až se varná deska vypne automaticky po odstranění pánve.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Nesprávně prováděné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměny poškozených napájecích kabelů mohou být prováděny pouze školeným personálem zákaznického servisu. Pokud je spotřebič vadný, odpojte jej z napájecí sítě, nebo vypněte jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

- Nepoužívejte jakékoli tlakové nebo parní čističe. Mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte spotřebič, který je vadný. Odpojte spotřebič z napájecí sítě, nebo vypněte jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.
- Praskliny ve sklokeramice mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte jistič v pojistkové skříni. Kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varování – Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je vybavena ventilátorem, který je umístěn v její spodní části. Pokud se v prostoru pod varnou deskou nachází zásuvka, nesmí být používána pro ukládání drobných předmětů nebo papírů. Mohly by poškodit větrák nebo chladicí zařízení. Mezi obsahem zásuvky a příívodem větráku by měla být mezera alespoň 2 mm.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Při vaření ve vodní lázni by mohlo dojít k roztržení varné nádoby nebo varné desky z důvodu přehřátí. Varná nádoba ve vodní lázni se nesmí přímo dotýkat dna hrnce naplněného vodou. Používejte pouze nádoby odolné proti vysokým teplotám.
- Jestliže se mezi pánvemi a varnou zónou nachází tekutina, pánve mohou najednou „vyletět vzhůru“. Vždy udržujte varné zóny i dna pánví v suchém stavu.

Příčiny poškození

Varování!

- Drsné povrchy dna pánví mohou varnou desku poškrábat.
- Nenechávejte na varné zóně prázdné hrnce nebo pánve. Mohlo by dojít k poškození.
- Horké pánve nepokládejte na ovládací panel, na displej nebo na rám varné desky. Mohlo by dojít k poškození.
- Tvrdé a ostré předměty mohou po upadnutí na varnou desku způsobit její poškození.
- Hliníkové fólie a plastové obaly se po kontaktu s horkou varnou zónou roztaví. Používání laminátových fólií na varné desce se nedoporučuje.

Přehled

Nejčastější poškození naleznete v následující tabulce:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Připálené jídlo.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze takové čisticí prostředky, které jsou pro tuto varnou desku vhodné.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Varnou desku nikdy nepoužívejte jako pracovní nebo skladovací plochu.
	Nádobí s drsným povrchem může varnou desku poškrábat.	Zkontrolujte nádobí.
Zabarvení	Nevhodný čisticí prostředek.	Používejte pouze takové čisticí prostředky, které jsou pro tuto varnou desku vhodné.
	Oděrky na nádobí.	Při přemísťování hrnců a pánví je zvedejte.
Odlupování	Cukr, pokrmý s vysokým obsahem cukru.	Připálené jídlo neprodleně odstraňte pomocí škrabky na sklo.



Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o možnosti úspory energie a o likvidaci spotřebiče.

Tipy pro úsporu energie

- Pro každou nádobu vždy používejte správnou poklici. Při vaření bez použití poklice spotřebujete mnohem více energie. Používejte skleněnou poklici, která umožňuje nahlédnutí do hrnce, aniž byste ji museli zvedat.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovný povrch způsobuje mnohem vyšší spotřebu energie.
- Průměr nádoby musí odpovídat velikosti varné zóny. Upozornění: výrobci nádob na vaření obvykle určují velikost nádoby podle průměru vrchní části, která je obvykle větší než průměr dna nádoby.
- Pro malé množství jídla používejte malé nádoby. Velká nádoba, která není plná, spotřebovává hodně energie.
- Při vaření používejte malé množství vody. Tím ušetříte energii a uchováte všechny vitamíny a minerály v zelenině.
- Pro udržování varu zvolte nejnižší možný stupeň ohřevu. Pokud je stupeň ohřevu vysoký, dochází ke zbytečným ztrátám energie.

Ekologická likvidace spotřebiče

Obal likvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí.



Tento spotřebič je označován v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU, která se týká elektrických a elektronických spotřebičů (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice udává rámec pro zpětné odběry a recyklace použitých spotřebičů v celé Evropské unii.



Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření se od tradičních metod vaření podstatně liší, protože teplo se vytváří přímo pod varnou nádobou. Zde jsou uvedené mnohé výhody:

- Při vaření a smažení ušetříte čas.
- Ušetříte energii.
- Péče o spotřebič i jeho čištění budou snadnější. Rozlité pokrmy se nebudou rychle připalovat.
- Ovládání teploty a bezpečnost - varná deska zvyšuje a snižuje svou teplotu v závislosti na změnách nastavení prováděných uživatelem. Indukční varná zóna přestane hřát ihned po odstranění nádoby z této zóny, aniž by předtím došlo k vypnutí této varné zóny.

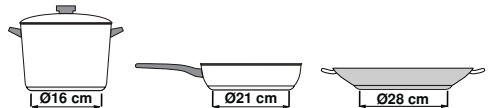
Nádobí

Používejte pouze feromagnetické nádobí vhodné pro indukční vaření, jako například:

- Nádobí vyrobené ze smaltované oceli
- Nádobí vyrobené z litiny
- Speciální nádobí vhodné pro indukci, které je vyrobeno z nerezové oceli.

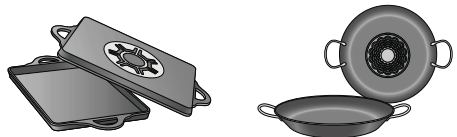
Ověřte si vhodnost svého nádobí pro indukční vaření, přečtěte si kapitolu → „*Test vhodnosti nádobí*“.

Pro dosažení co možná nejlepších výsledků vaření by mělo feromagnetické pole na dně nádoby odpovídat velikosti varné zóny. Pokud varná zóna nerozpozná na své ploše příslušnou nádobu, zkuste nádobu umístit na varnou zónu s menším průměrem.

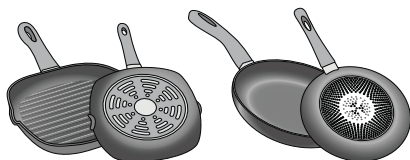


Některé indukční kuchyňské nádobí není vybaveno feromagnetickým dnem.

- Pokud je dno kuchyňského nádobí pouze částečně feromagnetické, zahřeje se pouze ta část plochy, která je feromagnetická. To může znamenat, že teplo nebude rozloženo stejnoměrně. Neferomagnetická plocha se nemusí zahřát na teplotu dostatečnou pro vaření.



- Feromagnetická plocha může být redukována také v případě, že materiál, z něhož je nádoba vyrobena, obsahuje například hliník. Takto se může stát, že nádobí nebude dostatečně zahříváno, nebo dokonce nebude vytvořen potřebný kontakt s varnou deskou.



Nevhodné varné nádoby

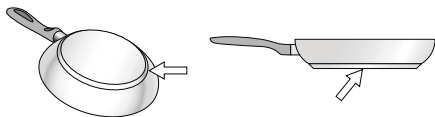
Nikdy nepoužívejte rozptylovače tepla nebo varné nádoby vyrobené z následujících materiálů:

- běžná tenká ocel
- sklo
- hrnčířské zboží
- měď
- hliník

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z nichž je dno nádobí vyrobeno, mohou mít podstatný vliv na výsledek vaření. Pokud používáte hrnce a pánve vyrobené z materiálů, které rovnoměrně distribuují teplo (například nerezové nádoby s trojvrstevným dnem), ušetříte čas i energii.

Používejte nádobí s rovným dnem; pokud není dno nádobí rovné, může dojít k poškození tepelného zdroje.



Chybějící nádoba nebo nádoba s nevhodnou velikostí

Pokud není na vybranou varnou zónu umístěna žádná nádoba, nebo pokud je na varnou zónu umístěna nádoba z nevhodného materiálu nebo nádoba s nesprávnou velikostí, bude na displeji dané varné zóny blikat ukazatel stupně ohřevu. Blikání zastavíte tak, že na varnou zónu umístíte vhodnou nádobu. Pokud tento proces trvá déle než 90 vteřin, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdné nádoby nebo nádoby s tenkým dnem

Nezahřívajte prázdné nádoby ani nádoby s příliš tenkým dnem. Varná deska je vybavena vnitřním bezpečnostním systémem.

Nicméně, prázdná pánev se může zahřát tak rychle, že funkce „automatického vypínače“ nebude mít možnost včas reagovat a pánev se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Dno pánve se může roztavit a poškodit skleněný povrch varné desky. V tomto případě se pánve nedotýkejte a okamžitě vypněte varnou zónu. Pokud systém po vychlazení nefunguje, kontaktujte prosím zákaznický servis.

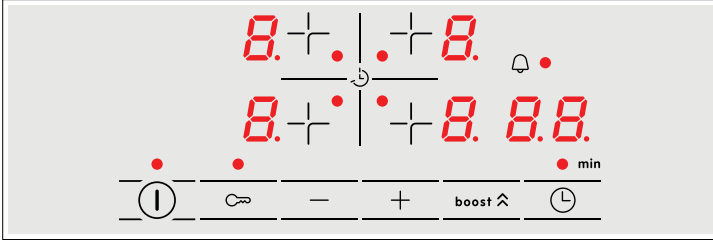
Rozpoznávání varné nádoby







Každá varná zóna má svůj spodní limit pro rozpoznávání nádob. Tento limit je závislý na průměru feromagnetické plochy nádoby a na materiálu, z něhož je vyrobeno dno nádoby. Z tohoto důvodu je nutné vždy používat varnou zónu, která nejlépe odpovídá průměru základny (dna) pánve.

Seznámení se se spotřebičem

Zde naleznete informace o rozměrech a napájení varných zón → *Strana 2*.

Ovládací panel



Ovládací panel	
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	Pole nastavení
	Funkce PowerBoost
	Nastavení doby úpravy pokrmu a budíku
	Dětská pojistka

Ukazatele	
	Provozní stav
	Stupně ohřevu
	Zbytkové teplo
	Funkce PowerBoost
	Časové funkce


Ovládací panel

Jakmile se varná deska zahřeje, dostupné symboly pro ovládací prvky se rozsvítí.

Upozornění

Ovládací panel udržujte vždy v čistém a suchém stavu. Vlhkost způsobuje poruchy funkce.

Varné zóny

Varné zóny		
	Jednoduchá varná zóna	Používejte nádobí s vhodným rozměrem.
Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro indukční vaření → <i>"Indukční vaření"</i>		

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska je vybavena ukazatelem zbytkového tepla u každé jednotlivé varné zóny. Tento ukazatel oznamuje, že varná zóna je stále horká. Pokud ukazatel zbytkového tepla svítí, nedotýkejte se varné zóny.

Na základě objemu zbytkového tepla se zobrazí následující položky:

- Ukazatel *H*: vysoká teplota
- Ukazatel *h*: nízká teplota

Pokud během vaření odstraníte nádobí z varné desky, budou střídavě blikat ukazatel zbytkového tepla a funkce nastavení tepla.



Po vypnutí varné zóny bude ukazatel zbytkového tepla svítit. Dokonce i po vypnutí varné desky zůstane ukazatel zbytkového tepla rozsvícený, a to tak dlouho, dokud bude varná zóna zahřátá.


Obsluha spotřebiče

Tato kapitola vysvětluje způsoby nastavení varné zóny. V tabulce jsou uvedena nastavení stupně ohřevu a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Hlavní vypínač se používá k zapínání a vypínání varné desky.

Zapínání: Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Rozsvítí se symboly pro varnou zónu a dostupné funkce . Varná deska je připravena k použití.

Vypínání: Stiskněte symbol  na tak dlouho, dokud příslušné indikátory nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuty. Svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuty na dobu delší než 20 sekund.
- Zvolená nastavení jsou uchována na dobu 4 sekund po vypnutí varné desky. Pokud varnou desku během této doby znovu zapnete, bude tato varná deska pokračovat v provozu s předchozím uloženým nastavením.
- Maximální výkon varné desky závisí na druhu síťového připojení. Aby nedošlo k překročení tohoto maximálního výkonu, rozdělujte varná deska výkon, který má k dispozici, automaticky mezi zapnuté varné zóny. Když je aktivovaná funkce Power Management, může výkon jedné varné zóny dočasně klesnout pod nastavenou hodnotu.

Nastavení varné zóny

Požadovaný stupeň ohřevu nastavte pomocí tlačítek **+** a **-**.

Stupeň ohřevu **1** = nejnižší stupeň.

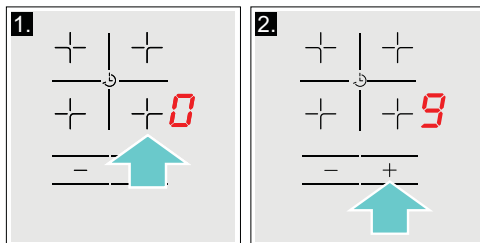
Stupeň ohřevu **9** = nejvyšší stupeň.

U každého stupně ohřevu je i možnost nastavení mezistupně. Tyto mezistupně jsou odděleny tečkou.

Volba varné zóny a stupně ohřevu

Varná deska musí být zapnuta.

1. Pro požadovanou varnou zónu stiskněte **+**.
2. Během 10 sekund stiskněte tlačítko **+** nebo **-**. Objeví se následující výchozí nastavení:
Symbol **+**: stupeň ohřevu **5**
Symbol **-**: stupeň ohřevu **4**




Stupeň ohřevu je nastaven.

Změna nastavení stupně ohřevu

Zvolte varnou zónu a poté pomocí tlačítek **+** nebo **-** nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a stiskněte tlačítka **+** nebo **-**, dokud se nerozsvítí symbol .

Varná zóna se vypne a současně se zapne ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud nebyla na varnou zónu položena žádná nádoba, bude ukazatel zvoleného stupně ohřevu blikat. Po určité době se varná zóna sama vypne.
- Pokud byla na varnou zónu umístěna nádoba před zapnutím varné desky, bude tato nádoba během 20 sekund po stisknutí hlavního vypínače rozpoznána. Varná zóna bude zvolena automaticky. Jakmile spotřebič rozpozná příslušnou nádobu, zvolte během 20 sekund stupeň ohřevu, jinak se varná zóna sama vypne. Pokud je na varné desce umístěno více nádob, bude po zapnutí rozpoznána pouze jedna z nich.

Doporučení

- Při ohřívání protlaků, krémových polévek a hustých omáček je nutné pokrmy občas promíchat.
- Pro předehtřívání nastavte stupeň ohřevu 8 až 9.
- Pokud vaříte s poklicí, snižte stupeň (teplotu) ohřevu ihned poté, kdy začne unikat pára v prostoru mezi poklicí a nádobou. Pro dosažení dobrých výsledků vaření není žádoucí, aby unikala pára.
- Po vaření ponechte poklici na nádobě, dokud nebudete pokrm servírovat.
- Při vaření s použitím tlakového hrnce postupujte podle pokynů výrobce hrnce.
- V zájmu zachování živin v potravinách nevařte pokrmy příliš dlouho. Pro nastavení optimální doby vaření můžete použít minutku.
- Aby bylo dosaženo zdravějšího výsledku vaření, nemělo by se z oleje kouřit.
- Potraviny smažte v malých a po sobě jdoucích porcích.
- Nádobí se při vaření může zahřívát na velmi vysokou teplotu. Doporučujeme Vám používat ochranné kuchyňské chňapky.
- Doporučení pro energeticky úsporné vaření naleznete v kapitole → „Ochrana životního prostředí“.

Tabulka vaření

Tato tabulka ukazuje, který stupeň ohřevu je vhodný pro daný typ pokrmu. Doba úpravy pokrmu se může lišit v závislosti na typu, hmotnosti, tloušťce a kvalitě potravin.

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min)
Rozehtřívání		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
Ohřev a udržování teploty		
Eintopf (hustá polévka), např. čočková	1.- 2	-
Mléko*	1.- 2.	-
Ohřev klobás ve vodě*	3 - 4	-
Rozmrazování a ohřev		
Špenát, mražený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mražený	3 - 4	35 - 55
Mírné vaření		
Bramborové knedlíky*	4.- 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Bílé omáčky, např. bešamel	1 - 2	3 - 6
Šlehané omáčky, například bérenská, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12

* Bez poklice

** Několikrát obraťte

*** Předehtřejte na stupni 8 - 8.

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu (v min.)
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným objemem vody)	2.- 3.	15 - 30
Mléčná rýže***	2 - 3	30 - 40
Neloupané vařené brambory	4.- 5.	25 - 35
Vařené brambory	4.- 5.	15 - 30
Těstoviny, nudle*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polévka)	3.- 4.	120 - 180
Polévky	3.- 4.	15 - 60
Zelenina	2.- 3.	10 - 20
Zelenina, mražená	3.- 4.	7 - 20
Vaření v tlakovém hrnci	4.- 5.	-
Dušení		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Maso pečené v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečení/smažení s malým množstvím oleje*		
Řízky, přírodní nebo obalované	6 - 7	6 - 10
Řízky, mražené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, přírodní nebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (tloušťka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsa z drůbeže (tloušťka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsa z drůbeže, mražená**	5 - 6	10 - 30
Karbanátky (tloušťka 3 cm)**	4.- 5.	20 - 30
Hamburgery (tloušťka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filety, přírodní	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybí filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mražené, například rybí prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tygří krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a houby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s masem po asijsku	7 - 8	15 - 20
Mražené pokrmy, např. pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palačinky (smažené postupně)	6.- 7.	-
Omelety (smažené postupně)	3.- 4.	3 - 6
Volská oka	5 - 6	3 - 6
Fritování* (150-200 g na porci v 1-2 l oleje, smažené porce)		
Mražené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Krokety, mražené	7 - 8	-
Maso, např. kuřecí kousky	6 - 7	-
Ryby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Zelenina, houby, obalované nebo v těstíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, např. koblihy, ovoce v těstíčku	4 - 5	-
* Bez poklice		
** Několikrát obraťte		
*** Předehřejte na stupni 8 - 8.		

Časové funkce




Vaše varná deska má dvě časové funkce:

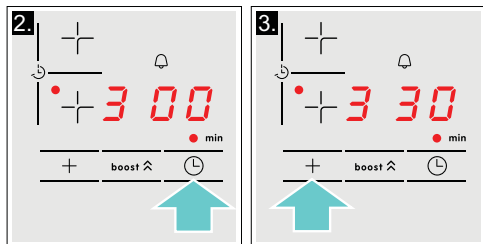
- Nastavení doby úpravy pokrmu
- Budík

Nastavení doby úpravy pokrmu

Po uplynutí nastavené doby se varná zóna automaticky vypne.

Postup nastavení:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný stupeň ohřevu.
2. Stiskněte symbol . Na ukazateli varné zóny se rozsvítí . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí .
3. Stiskněte symbol **+** nebo **-**. Rozsvítí se základní nastavení:
Symbol **+**: 30 minut.
Symbol **-**: 10 minut.





4. Pomocí symbolu **+** nebo **-** zvolte požadovanou dobu úpravy pokrmu.

Po několika vteřinách začne běžet čas.




Upozornění: Stejná doba přípravy pokrmu může být nastavena automaticky pro všechny varné zóny. Doba nastavená pro každou varnou zónu se odpočítává nezávisle.

Informace o automatickém programování doby přípravy pokrmu v sekundách naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.

Změna nebo zrušení nastaveného času

Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol  a pomocí symbolu **+** nebo **-** změňte dobu úpravy pokrmu nebo nastavte čas na .

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna se vypne. Zazní zvukový signál. Na ukazateli časových funkcí se na 10 vteřin rozsvítí . Svítí ukazatel varné zóny . Stiskněte symbol , ukazatele zhasnou a signál utichne.

Upozornění



- Pro vyvolání zbývajících doby vaření zvolte relevantní varnou zónu.
- Můžete nastavit dobu přípravy pokrmu až po maximum 99 minut.




Budík

Dobu kratší 99 minut můžete nastavit pomocí budíku.

Tato funkce funguje nezávisle na varných zónách a na dalších možnostech nastavení. Tato funkce automaticky nevypíná varnou zónu.





Způsob nastavení

1. Budík lze nastavit dvěma různými způsoby:
 - Pokud je zvolená varná zóna, dvakrát stiskněte symbol .
 - Pokud není zvolená žádná varná zóna, stiskněte symbol .



Vedle symbolu  se rozsvítí ukazatel . Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí .
2. Stiskněte symbol **+** nebo **-**. Rozsvítí se základní nastavení.
Symbol **+**: 10 minut.
Symbol **-**: 05 minut.
3. Pomocí symbolu **+** nebo **-** nastavte požadovaný čas.

Po několika vteřinách začne čas běžet.

Změna nebo zrušení nastaveného času

Stiskněte tolikrát symbol , dokud se vedle symbolu  nerozsvítí ukazatel . Změňte čas nebo nastavte čas pomocí symbolu **+** nebo **-** na .

Po uplynutí nastaveného času

Zazní zvukový signál. Na ukazateli časových funkcí se rozsvítí . Po 10 vteřinách ukazatele zhasnou. Stiskněte symbol , ukazatele předčasně zhasnou a signál utichne.



Funkce PowerBoost

Funkce PowerBoost Vám umožní ohřát velké množství vody rychleji než při použití nastavení ohřevu \mathcal{G} .

Tuto funkci můžete vždy aktivovat pro určitou varnou zónu za předpokladu, že není používána žádná další varná zóna. Jinak blikají ukazatele \mathcal{b} a \mathcal{G} .

Aktivace

1. Vyberte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost** $\hat{\wedge}$.

Ukazatel \mathcal{b} se rozsvítí.
Funkce je aktivována.

Upozornění: Pokud varnou desku zapnete při aktivované funkci PowerBoost, blikají ukazatele varné zóny \mathcal{b} a \mathcal{G} ; poté se automaticky nastaví stupeň ohřevu \mathcal{G} . Funkce Powerboost se deaktivuje.

Deaktivace

1. Vyberte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol **boost** $\hat{\wedge}$.
Zhasne ukazatel \mathcal{b} a varná zóna se přepne zpět na stupeň ohřevu \mathcal{G} .

Funkce je nyní deaktivována.

Upozornění: Za určitých okolností se může funkce PowerBoost sama automaticky vypnout za účelem ochrany elektronických součástek uvnitř varné desky.



Dětská pojistka

Dětská pojistka se používá jako ochrana proti zapnutí varné desky dětmi.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Aktivace:

Na dobu cca 4 sekund stiskněte \mathcal{C} .

Ukazatel \mathcal{C} se rozsvítí na dobu 10 sekund.

Varná deska je uzamčena.

Deaktivace:

Na dobu cca 4 sekund stiskněte symbol \mathcal{C} .

Zámek je uvolněn.

Automatická dětská pojistka

S touto funkcí se dětská pojistka automaticky aktivuje, když je varná deska vypnuta.

Zapínání a vypínání

Způsoby vypínání a zapínání automatické dětské pojistky naleznete v kapitole \rightarrow „*Základní nastavení*“.



Automatické vypnutí varné zóny

Pokud se varná zóna používá delší dobu a není změněno žádné nastavení, aktivuje se automatické bezpečnostní vypnutí.

Varná zóna se přestane zahřívát. Střídavě začne blikat ukazatel \mathcal{FB} a ukazatel zbytkového tepla \mathcal{h} nebo \mathcal{H} .

Pokud se dotknete jakéhokoli symbolu, displej se vypne.

Varná zóna může být nyní znovu nastavena.

Bod, u něhož se aktivuje bezpečnostní vypnutí, závisí na tom, který stupeň ohřevu byl nastaven (po 1 až 10 hodinách).



Základní nastavení

Tento spotřebič disponuje nejrůznějšími možnostmi základního nastavení. Nastavení můžete přizpůsobit svým kuchařským zvyklostem.

Ukazatel	Funkce
Ⓒ 1	Automatická dětská pojistka 0 Manuální*. 1 Automatická. 2 Funkce deaktivována.
Ⓒ 2	Zvukové signály 0 Potvrzující signál a signál provozní chyby jsou ve vypnutém stavu. 1 Zapnutý je pouze signál provozní chyby. 2 Zapnutý je pouze potvrzující signál. 3 Veškeré zvukové signály jsou zapnuty.*
Ⓒ 5	Automatické nastavení doby úpravy pokrmu 00 Vypnuto.* 0 1:59 Doba do automatického vypnutí.
Ⓒ 6	Délka signálu „Ukončení doby úpravy pokrmu“ 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
Ⓒ 7	Funkce Power Management. Omezení celkového výkonu varné desky 0 Vypnuto. Maximální výkon varné desky.** 1 1000 W Minimální výkon 1. 1500 W ... 3 3000 W doporučeno pro 13 ampérů. 3. 3500 W doporučeno pro 16 ampérů. 4 4000 W 4. 4500 W doporučeno pro 20 ampérů. ... 9 nebo 9. Maximální výkon varné desky.**
Ⓒ 9	Doba zvolená pro varnou zónu 0 Neomezeno: naposledy nastavená varná zóna zůstane naprogramovaná.* 1 Omezeno: varná zóna zůstane nastavená jen po dobu několika vteřin.
Ⓒ 12	Kontrola varného nádobí a výsledku přípravy pokrmu 0 Nevhodné 1 Není optimální 2 Vhodné
Ⓒ 23	Management pro omezení výkonu 0 Vypnuto* 1 Zapnuto (nelze kombinovat s funkcí Ⓒ 7).

* Nastavení z výroby.

** Maximální výkon varné desky je uveden na typovém štítku.

Ukazatel	Funkce
☐	Obnova nastavení z výroby
☐	Individuální nastavení.*
!	Nastavení zpět na původní hodnoty z výroby.

* Nastavení z výroby.
 ** Maximální výkon varné desky je uveden na typovém štítku.

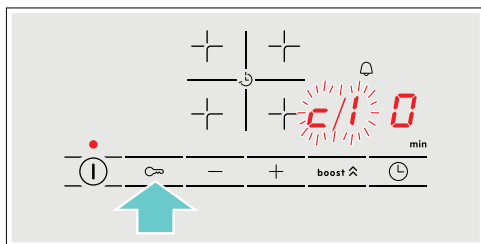
Provedení základního nastavení:

Varná deska musí být vypnutá.

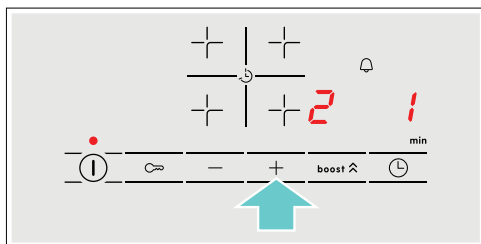
1. Zapněte varnou desku.
2. Během 10 sekund stiskněte symbol ☐ a držte jej cca 4 sekundy. První čtyři ukazatele nabízejí informace o produktu. Pro zobrazení individuálních položek stiskněte tlačítka + nebo -.

Informace o produktu	Ukazatel
Ukazatel pro zákaznický servis (KI)	☐!
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	95
Výrobní číslo 2	05

3. Opětovným stisknutím symbolu ☐ se dostanete zpět k základnímu nastavení. Na ukazateli se rozsvítí funkce ☐, ! a ☐ jako předběžné nastavení.



4. Stiskněte opakovaně symbol ☐, dokud se na ukazateli nezobrazí požadovaná funkce.
5. Poté pomocí tlačítek + a - vyberte požadované nastavení.



6. Stiskněte symbol ☐ a držte jej alespoň 4 sekundy.

Nastavení je nyní uloženo.

Vypnutí základního nastavení

Pomocí hlavního vypínače vypněte varnou desku.

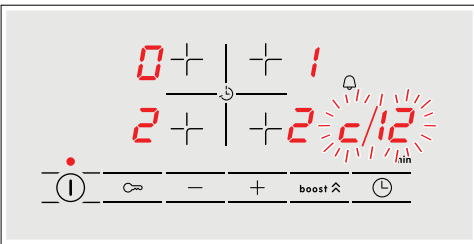
Test vhodnosti nádobí

Tuto funkci můžete použít pro kontrolu rychlosti a kvality procesu úpravy pokrmu v závislosti na použitém nádobí.

Výsledkem je referenční hodnota odvíjející se od vlastností nádobí a používané varné zóny.




1. Doprostřed varné zóny s průměrem co nejvhodnějším pro dno dané nádoby umístěte studenou nádobu obsahující 200 ml vody.
2. Přejděte do hlavního nastavení a zvolte **c 12**.
3. Stiskněte symbol **+** nebo **-**. Na ukazateli bliká **-**.
Funkce je aktivována.

Po 20 sekundách se na displeji varné zóny zobrazí výsledek kvality a rychlosti procesu úpravy pokrmu.



Zkontrolujte výsledek pomocí následující tabulky:

Výsledek

	Nádobí není vhodné pro varnou zónu, a proto se nezačne zahřívát.*
	Nádobí vyžaduje delší dobu pro zahřátí, než je očekáváno. Proces úpravy pokrmu proto není dostatečně rychlý.*
	Nádobí se zahřívá správně a proces úpravy pokrmu je také správný.

* Pokud máte k dispozici menší varnou zónu, otestujte své nádobí znovu na této menší varné zóně.

Chcete-li funkci znovu aktivovat, zvolte symbol **+** nebo **-**.

Upozornění

- Pokud je průměr použité varné zóny mnohem menší než průměr dna nádoby, zahřeje se pouze prostřední část této nádoby. To může mít za následek horší výsledek procesu úpravy pokrmu.
- Informace o této funkci naleznete v kapitole → „Základní nastavení“.
- Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „Indukční vaření“.

Čištění spotřebiče

Vhodné produkty pro údržbu a čištění si můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

Varná deska

Čištění

Varnou desku čistěte vždy po vaření. Tím zabráníte spalování zbytků potravin. Varnou desku čistěte až po zhasnutí ukazatele zbytkového tepla.

Varnou desku očistěte navlhčeným hadříkem a vysušte ji měkkou utěrkou, abyste zabránili tvorbě vodního kamene.

Používejte pouze takové čisticí prostředky, které jsou pro tuto varnou desku vhodné. Postupujte podle pokynů výrobce uvedených na obalu produktu.

Nikdy nepoužívejte:

- Nežředěný prostředek na mytí nádobí
- Čisticí prostředky určené pro myčky nádobí
- Abrazivní čisticí prostředky
- Drsné čisticí prostředky, jako například sprej pro čištění trouby nebo prostředek pro odstraňování vodního kamene.
- Drátěný
- Vysokotlaké nebo parní čističe.

Odolné nečistoty se nejlépe odstraňují pomocí škrabky na sklo, kterou můžete zakoupit v maloobchodech. Postupujte podle pokynů výrobce.

Vhodnou škrabku na sklo můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu.

Skvělých výsledků čištění dosáhnete při používání speciální houbičky pro čištění sklokeramických varných desek.

Možné skvrny

Vodní kámen a stopy od vody	Varnou desku očistěte ihned po jejím vychladnutí. Můžete používat pouze čisticí prostředek vhodný pro sklokeramické desky.*
Cukr, rýžový škrob nebo umělá hmota	Okamžitě očistěte. Používejte škrabku na sklo. Upozornění: Nebezpečí popálení.*

* Poté proveďte vyčištění navlhčeným hadříkem a vysušte povrch.

Upozornění: Nepoužívejte žádné čisticí prostředky, pokud je varná deska horká. Na povrchu by mohly zůstat stopy. Zbytky po čisticím prostředku musí být odstraněny.

Rám varné desky

Aby nedošlo k poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplou mýdlovou vodu.
- Před použitím nové mycí houbičky tuto houbičku řádně umyjte.
- Nepoužívejte drsné a abrazivní čisticí prostředky.
- Nikdy nepoužívejte škrabku na sklo nebo ostré předměty.

Často kladené dotazy

Při použití

Proč nemohu zapnout varnou desku a proč neustále svítí symbol dětské pojistky?

Dětská pojistka je aktivována.

Informace o této funkci naleznete v kapitole → „*Dětská pojistka*“.

Proč blikají displeje a slyším zvukový signál?

Odstraňte z ovládacího panelu veškeré tekutiny nebo zbytky potravin. Odstraňte z ovládacího panelu veškeré předměty. Pokyny pro deaktivaci zvukového signálu naleznete v kapitole → „*Základní nastavení*“.

Zvuky

Proč spotřebič při vaření vydává zvuky?

Při používání varné desky mohou být zvuky generovány v závislosti na materiálu dna varné nádoby. Tyto zvuky jsou běžnou součástí indukční technologie. Nejedná se o poruchu.

Možné zvuky

Bzučivý zvuk podobný transformátoru:

Objevuje se při vaření s vysokou teplotou. Zvuk zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Tichý pískavý zvuk:

Objevuje se, pokud je nádobí prázdné. Tento zvuk zmizí, jakmile do nádobí přidáte vodu nebo potraviny.

Praskavý zvuk:

Objevuje se, pokud je nádobí vyrobeno z několika vrstev materiálu, nebo pokud používáte najednou nádobí různých velikostí a různých materiálů. Hlasitost zvuku závisí na množství vařených potravin nebo na způsobu úpravy pokrmů.

Vysoké pískavé zvuky:

Mohou se objevit, pokud používáte dvě varné zóny najednou s nejvyšším stupněm ohřevu. Tyto pískavé zvuky zmizí nebo se ztiší, jakmile se sníží stupeň ohřevu.

Zvuk větráku

Varná deska je vybavena větrákem, který se automaticky zapne při použití vysoké teploty. Větrák může být stále zapnutý i po vypnutí varné desky, pokud je rozpoznána teplota příliš vysoká.

Rytmické tóny jako tikání hodin:

Tento zvuk se vyskytuje pouze tehdy, pokud používáte tři nebo více varných zón najednou, a zmizí, popř. se ztiší, pokud jednu varnou zónu vypnete.

Nádobí

Které typy nádobí mohou být používány s indukční varnou deskou?

Informace o typech nádobí, jež mohou být používány s indukční varnou deskou, naleznete v kapitole → „*Indukční vaření*“.

Proč se varná deska neohřívá a proč stále bliká nastavení ohřevu?

Není zapnutá varná zóna, na níž je postaveno nádobí. Zkontrolujte, zda jste zapnuli správnou varnou zónu.

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé, nebo není vhodné pro indukční vaření.

Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „*Indukční vaření*“.

Nádobí

Proč trvá zahřátí nádobí tak dlouho/proč se dostatečně nezahřívá, třebaže je nastaven vysoký stupeň ohřevu?

Nádobí je pro zapnutou varnou zónu příliš malé nebo není vhodné pro indukční vaření.

Informace o typu, velikosti a umístění nádobí naleznete v kapitole → „Indukční vaření“.

Čištění

Jak mám varnou desku vyčistit?

Nejlepšího výsledku čištění dosáhnete při použití speciálního čisticího prostředku pro sklokeramické povrchy. Nedoporučujeme používat drsné nebo abrazivní čisticí prostředky ani čisticí prostředky pro myčky nádobí (koncentrované) nebo drátěnky. Více informací o čištění varné desky a o péči o tuto varnou desku naleznete v kapitole → „Čištění spotřebiče“.

Co dělat v případě poruchy

Závady lze obvykle snadno odstranit. Než budete kontaktovat náš zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

Ukazatel	Možná příčina	Řešení
Nesvítí žádný ukazatel.	Došlo k výpadku elektrické energie. Spotřebič není zapojen v souladu s elektrickým schématem. Porucha elektroniky.	Použijte jiný elektrický spotřebič, abyste zjistili, zda v elektrickém obvodu nedošlo ke zkratu. Ujistěte se, že je spotřebič zapojen v souladu s elektrickým schématem. Pokud nebudete schopni odstranit závadu sami, kontaktujte prosím náš zákaznický servis.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je vlhký nebo je na něm položen nějaký předmět.	Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na displeji varných zón bliká ukazatel –	Došlo k poruše elektroniky.	Pro potvrzení poruchy krátce přikryjte ovládací panel rukou.
F2	Došlo k přehřátí elektroniky a příslušná varná zóna byla vypnuta.	Vyčkejte, dokud elektronika řádně nevychladne. Stiskněte symbol na varné desce.
F4	Došlo k přehřátí elektroniky a všechny varné zóny byly vypnuty.	
F5+ nastavení ohřevu a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Hrozí přehřátí elektroniky.	Odstraňte nádobu. Ukazatel poruchy na displeji zakrátko zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
F5 a zvukový signál	V oblasti ovládacího panelu se nachází horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypne.	Odstraňte nádobu. Počkejte několik sekund. Stiskněte jakoukoli kontrolku. Po zhasnutí ukazatele můžete pokračovat ve vaření.
F1/F6	Došlo k přehřátí varné zóny a ta se vypnula z důvodu ochrany pracovního povrchu.	Počkejte, dokud elektronika řádně nevychladne, a poté varnou zónu znovu zapněte.
F8	Varná zóna byla v provozu po dlouhou dobu bez přerušení.	Byla aktivována funkce automatického vypnutí varné zóny. Postupujte podle kapitoly „Automatické vypnutí varné zóny“.
E9000 E9010 U400	Provozní napětí je nesprávné/mimo běžný provozní rozsah. Varná deska není správně připojena.	Kontaktujte svého dodavatele energie. Odpojte varnou desku z napájení. Ujistěte se, že je spotřebič zapojen v souladu s elektrickým schématem.

Na ovládací panel nepokládejte horké nádoby.

Upozornění

- Pokud se na displeji zobrazí symbol \bar{E} , je třeba stisknout čídko příslušné varné zóny pro načtení kódu chyby.
- Jestliže v tabulce není uveden kód Vaší poruchy, odpojte varnou desku ze sítě, počkejte 30 sekund a potom ji znovu připojte. Jestliže se symbol zobrazí znovu, kontaktujte techniky zákaznického servisu a sdělte jim přesný kód chyby.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že budete potřebovat svůj spotřebič opravit. Vždy najdeme nejvhodnější řešení, abyste se mohli vyhnout zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)

Při kontaktování zákaznického servisu prosím uvádějte označení produktu (č. E) a výrobní číslo konkrétního spotřebiče (č. FD).

- Na dokladech od spotřebiče
- Na spodní části varné desky

Číslo E naleznete také na skleněném povrchu varné desky. Zákaznický index (KI) a číslo FD můžete zkontrolovat v základním nastavení. Pro tyto informace si přečtěte kapitolu → „*Základní nastavení*“.

Vezměte prosím na vědomí, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy z důvodu nesprávného použití spotřebiče se hradí poplatek, a to i během záruční doby.

Můžete se spolehnout na profesionalitu výrobce. Můžete si být naprosto jisti, že opravy provádějí zkušení servisní technici, kteří pro Váš spotřebič používají originální náhradní díly.

Zkušební pokrmy

Tato tabulka byla vytvořena pro zkušební ústavy za účelem zjednodušení kontroly našich spotřebičů.

Údaje v této tabulce jsou uvedeny s ohledem na příslušenství značky Schulte-Ufer (4 kusy nádobí ze sady pro HEZ 390042 indukční varné desky) s následujícími rozměry:

- Hluboký hrnec Ø 16 cm, 1,2 l pro varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pro varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pro varné zóny Ø 18 cm
- Pánev na smažení Ø 24 cm, pro varné zóny Ø 18 cm

Zkušební pokrmy	Nádobí	Stupeň ohřevu	Předehřívání Doba úpravy (Min:Sek)	Poklice	Vaření Stupeň ohřevu	Poklice
Rozpuštěná čokoláda Čokoládová poleva (například značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda, 55 % kakaa, 150 g)	Hluboký hrnec Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ne
Čočková polévka, ohřívání a udržování teploty Čočková polévka* Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Množství: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez míchání)	Ano	1.	Ano
Čočková polévka z plechovky Například čočka s klobásami Erasco. Počáteční teplota 20 °C						
Množství: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (promíchejte po 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Množství: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (promíchejte po 1 minutě)	Ano	1.	Ano
Příprava bešamelu Teplota mléka: 7 °C Přísady: 40 g másla, 40 g mouky, 0,5 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a špetka soli.						
1. Rozpusťte máslo, smíchejte mouku a sůl a nakonec směs zahřejte.	Hluboký hrnec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Ne	-	-
2. Přidejte do směsi mléko a za neustálého míchání uveďte směs do varu.		7	cca 6:30	Ne	-	-
3. Jakmile se začne bešamelová omáčka vařit, ponechte ji na varné zóně další dvě minuty, za stálého míchání.		-	-	-	2	Ne

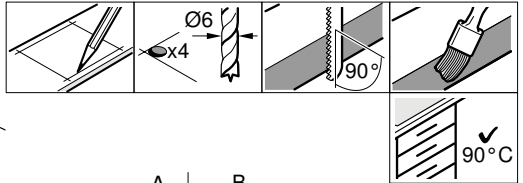
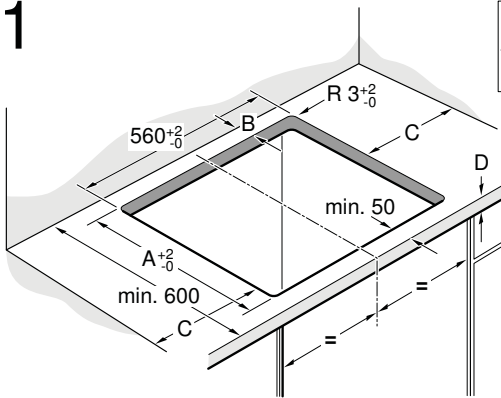
* Recept je v souladu s normou DIN 44550

** Recept je v souladu s normou DIN EN 60350-2

Zkušební pokrmy	Nádoby	Stupeň ohřevu	Předehřívání		Vaření		
			Doba úpravy (Min:sek)	Poklice	Stupeň ohřevu	Poklice	
Příprava mléčné rýže							
Mléčná rýže, příprava s poklicí; Teplota mléka 7 °C Zahříváte mléko, dokud nezačne pěnít. Nastavte požadovaný stupeň ohřevu a přidejte do mléka rýži, cukr a sůl. Doba přípravy včetně předehřátí je cca 45 minut.							
Příklady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnc Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 (promíchejte po 10 minutách)	Ano	
Příklady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnc Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	3 (promíchejte po 10 minutách)	Ano	
Mléčná rýže, příprava bez poklice Teplota mléka 7 °C Přidejte do mléka všechny přísady a za neustálého míchání směs zahřejte. Jakmile mléko dosáhne teploty cca 90 °C, zvolte doporučený stupeň ohřevu a ponechte mléko mírně vařit na nízkém stupni ohřevu po dobu cca 50 minut.							
Příklady: 190 g krátkozrnné rýže, 90 g cukru, 750 ml mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli.	Hrnc Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Ne	3	Ne	
Příklady: 250 g krátkozrnné rýže, 120 g cukru, 1 l mléka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli.	Hrnc Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Ne	2.	Ne	
Příprava rýže*							
Teplota vody: 20 °C.							
Příklady: 125 g dlouhozrnné rýže, 300 g vody a špetka soli.	Hrnc Ø 16 cm	9	cca 2:30	Ano	2	Ano	
Příklady: 250 g dlouhozrnné rýže, 600 g vody, a špetka soli.	Hrnc Ø 22 cm	9	cca 2:30	Ano	2.	Ano	
Vepřová pečeně							
Počáteční teplota pečeně: 7 °C.							
Množství: 3 kusy vepřové pečeně (celková hmotnost cca 300 g, tloušťka 1 cm) a 15 ml slunečnicového oleje.	Pánev na smažení, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne	
Příprava palačinek**							
Množství: 55 ml těsta pro každou palačinku	Pánev na smažení, Ø 24 cm	9	cca 1:30	Ne	7	Ne	
Smažené bramborové hranolky							
Množství: 1.8 l slunečnicového oleje na jednu porci: 200 g mražených hranolek (například značka McCain 123 Original fries).	Hrnc Ø 22 cm	9	Dokud teplota oleje nedosáhne 180 °C.	Ne	9	Ne	
* Recept je v souladu s normou DIN 44550							
** Recept je v souladu s normou DIN EN 60350-2							


CZ Montážní návod

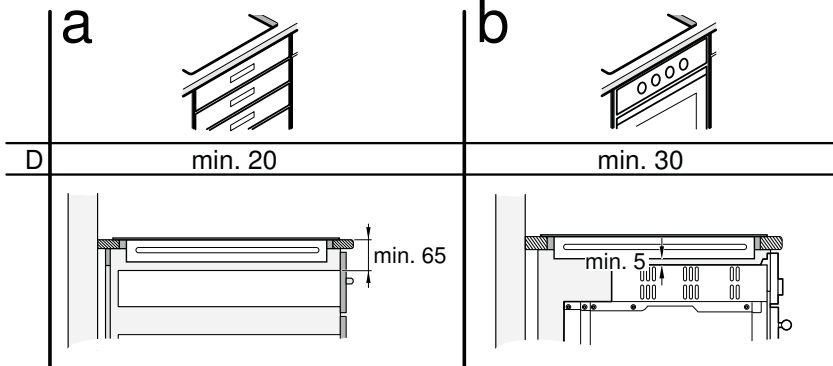

1



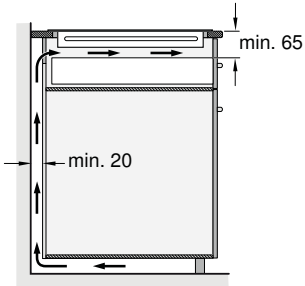
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

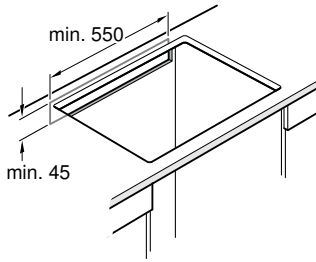
2



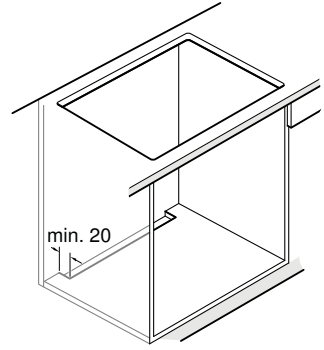
3a



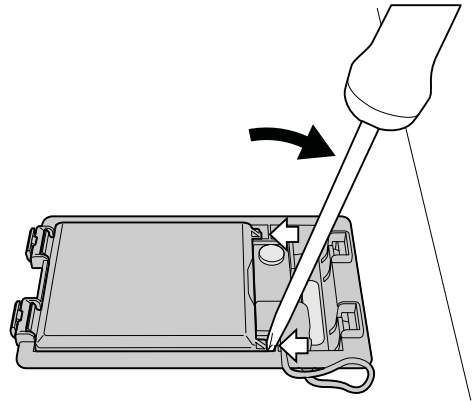
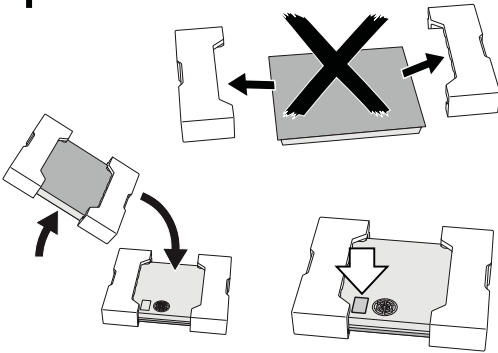
3b



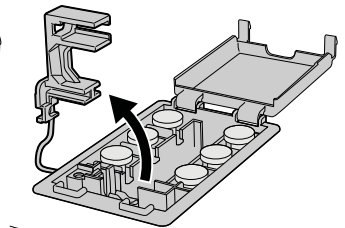
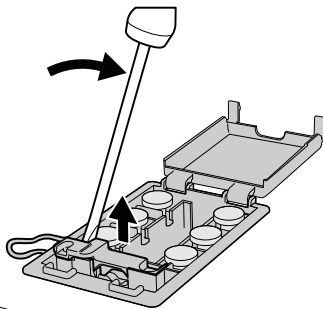
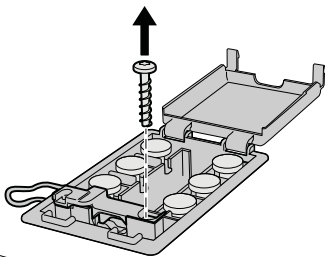
3c



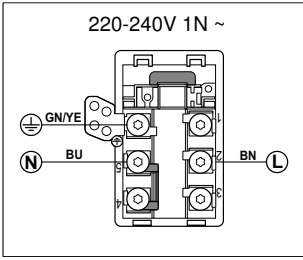
4



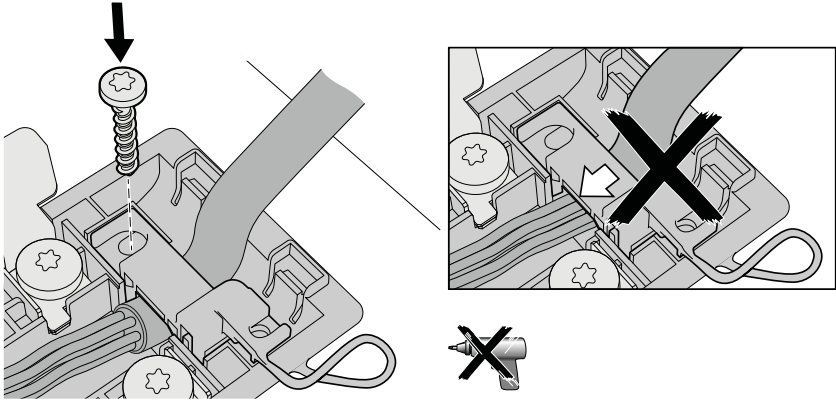
5



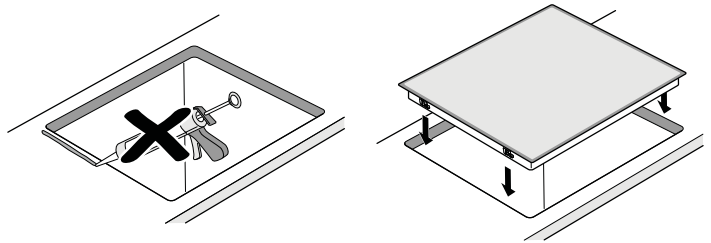
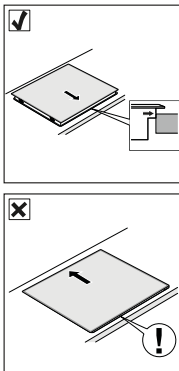
6



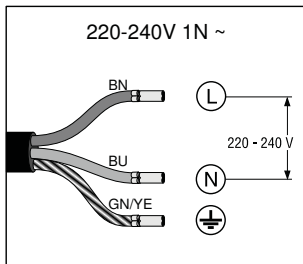
7



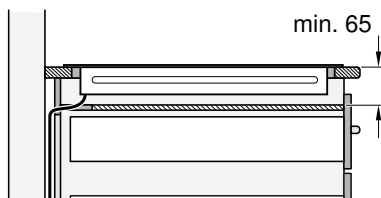
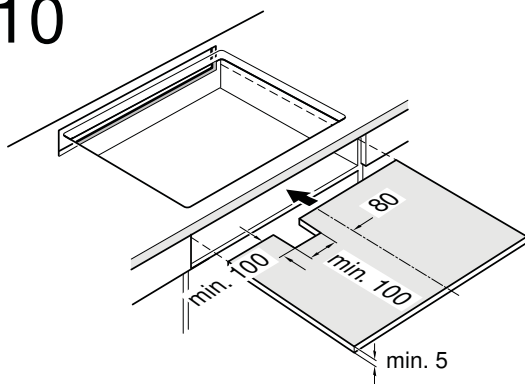
8



9



10



CZ

Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění: bezpečnost během používání spotřebiče je zaručena pouze tehdy, pokud byla vestavba technicky provedena správným způsobem a podle tohoto montážního návodu. Za škody, které vzniknou neodbornou vestavbou, ručí montér.

Tento spotřebič je vhodný k používání až do nadmořské výšky 4000 metrů.

⚠ Nositelé elektronických implantátů!

Spotřebič může obsahovat permanentní magnety, které mohou ovlivnit elektronické implantáty, jako např. kardiostimulátor nebo inzulinovou pumpu. Proto během montáže dodržujte minimální odstup od elektronických implantátů 10 cm.

Připojení k elektrickému proudu: musí být provedeno koncesovaným odborníkem. Přitom musí být dodržována ustanovení místního dodavatele elektriny.

Spotřebič musí být napojen napevno a přípojka musí být opatřena odpovídajícím odpojovačem dle předpisů pro instalaci.

Typy k připojení: spotřebič patří do ochranné třídy "I" a smí být použit pouze v kombinaci s uzemněnou přípojkou. Výrobce nezodpovídá za poruchy nebo možné škody, které vzniknou v důsledku chybné elektrické instalace.

Sítový přípojovací kabel: sítový přípojovací kabel smí instalovat pouze odborník s licencí nebo vyškolený technik zákaznického servisu. Potřebné údaje o připojení naleznete na typovém štítku a na schématu připojení.

Montáž pod pracovní desku: indukční varné desky smí být instalovány pouze nad zásuvky nebo pečicí trouby stejné značky, které mají odvětrávání. Pod varnou deskou se nesmí nacházet žádné chladničky, myčky nádobí, trouby bez odvětrávání nebo pračky.

Odsavač par: vzdálenost mezi odsavačem par a varnou deskou musí odpovídat minimální udané vzdálenosti podle montážního návodu pro odsavač par.

Pracovní deska: musí být rovná, vodorovná a stabilní.

Dodržujte pokyny výrobce pracovní desky.

Pokud tloušťka pracovní desky, do které bude zabudována varná deska, neodpovídá zadání, vyztužte ji nehořlavým materiálem odolným proti vodě, dokud nedosáhnete minimální doporučené tloušťky. V opačném případě nelze zaručit dostačující stabilitu.

- Pracovní deska, do které bude varná deska zabudována, by měla snést zatížení cca 60 kg.

- Po zabudování varné desky nejprve zkontrolujte, zda je rovná.

Záruka: neodborná vestavba, napojení nebo chybná montáž vedou ke ztrátě záruky.

Upozornění: veškeré práce provedené na vnitřku spotřebiče, včetně výměny sítového přípojovacího kabelu, smí provést výhradně vyškolený technik zákaznického servisu.

Příprava nábytku, obrázek 1/2/3

Vestavný nábytek: musí být odolný minimálně do teploty 90 °C.

Výřez: po vyříznutí odstraňte třísky.

Rezné plochy: opatřete je žáruvzdorným materiálem.

Vestavba nad zásuvku, obrázek 2a

Pracovní deska: musí mít tloušťku minimálně 20 mm.
Odvětrávání: vzdálenost mezi povrchem pracovní desky a horní oblastí zásuvky musí činit 65 mm.

Upozornění: používejte pouze dělicí příhrádku ze dřeva, neboť kovové objekty v zásuvce mohou v důsledku recirkulace vzduchu z odvětrávání varné desky dosáhnout vysokých teplot (**obrázek 10**).

Montáž nad pečicí troubou, obrázek 2b

Příhrádka: musí mít tloušťku minimálně 30 mm.

Upozornění: podívejte se do montážního návodu pro pečicí troubu, zda nemusí být vzdálenost mezi varnou deskou a pečicí troubou větší.

Odvětrávání: vzdálenost mezi pečicí troubou a varnou deskou musí činit minimálně 5 mm.

Ventilace, obrázek 3

Aby byla zaručena správná funkčnost spotřebiče, musí být varná deska odpovídajícím způsobem odvětrávána. Protože ventilace ve spodní části spotřebiče potřebuje dostatečný přívod čerstvého vzduchu, musí být nábytek instalován odpovídajícím způsobem. K tomu je třeba následující:

- Minimální vzdálenost mezi zadní stěnou nábytku a kuchyňskou stěnou a mezi povrchem pracovní desky a horní částí zásuvky (**obrázek 3a**).
- Otvor nahoře v zadní stěně nábytku (**obrázek 3b**).
- Pokud není dodržena minimální vzdálenost 20 mm od zadní stěny nábytku, musí být v dolní části otvor (**obrázek 3c**).

Upozornění: pokud bude spotřebič vestavěn do varného ostrůvku nebo bude instalován jiným způsobem, který zde nebyl popsán, musí být dodrženo odvětrávání varné desky.

Vestavba spotřebiče, obrázky 4/5/6/7/8/9

Upozornění: při montáži varné desky noste ochranné rukavice. Plochy, které nevidíte, mohou mít ostré hrany.

U spotřebičů bez předem instalovaného kabelu zaveďte síťový přípojovací kabel do přípojné krabice.

1. Otočte varnou desku a položte ji na dno obalu, hadr nebo jinou plochu, abyste ji nepoškrábali.
2. Pomocí šroubováku nadzdvihněte kryt přípojné krabice (**obrázek 4**).
3. Uvolněte připevňovací šrouby a pomocí šroubováku nadzdvihněte hadicovou svorku (**obrázek 5**).
4. Napojte pouze dle schématu na přípojné krabici (**obrázek 6**):

BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: žlutý a zelený

Upozornění

- Pokud použijete přiložené měděné můstky, tak je namontujte dle schématu připojení.
 - Dbejte na to, aby byly šrouby rozvodové skříně po připojení kabelu pevně utaženy.
5. Síťový přípojovací kabel připevněte pomocí hadicové svorky a utáhněte připevňovací šrouby (**obrázek 7**).
 6. Zavřete víko přípojovací krabice.

Upozornění: Pokud potřebujete delší kabel, kontaktujte zákaznický servis.

Nastavení varné desky, obrázek 8

V přední části vestavného otvoru srovnajte varnou desku a nasadte ji.

- Nepřiskřípněte síťový přípojovací kabel a nevedte ho přes ostré hrany. Pokud je pod varnou deskou vestavěná pečicí trouba, tak vedte vedení k přípojné krabici zadním rohem pečicí trouby. Vedení musí být instalováno takovým způsobem, aby se nedotýkalo žádných horkých míst na varné desce nebo na pečicí troubě.
- V případě dlážděných pracovních desek: utěsněte spáry pomocí silikonové hmoty.

Připojení spotřebiče, obrázek 9

- Napětí: viz typový štítek.
- Připojte pouze podle schématu připojení.

BN: hnědý
BU: modrý
GN/YE: Žlutý a zelený

Upozornění: Zkontrolujte zda je spotřebič připraven k provozu: Objevi-li se na displeji spotřebiče **E5**, **E3** nebo **E** není správně připojen.

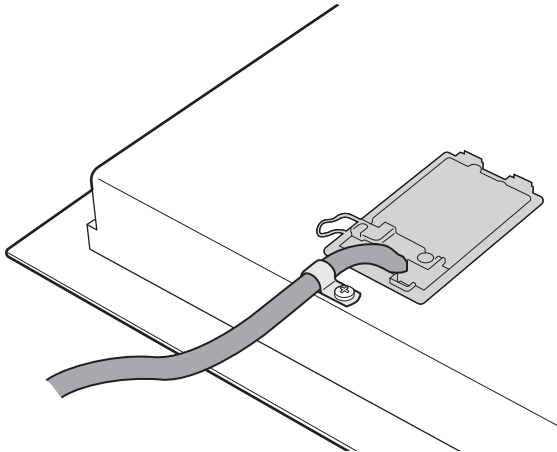
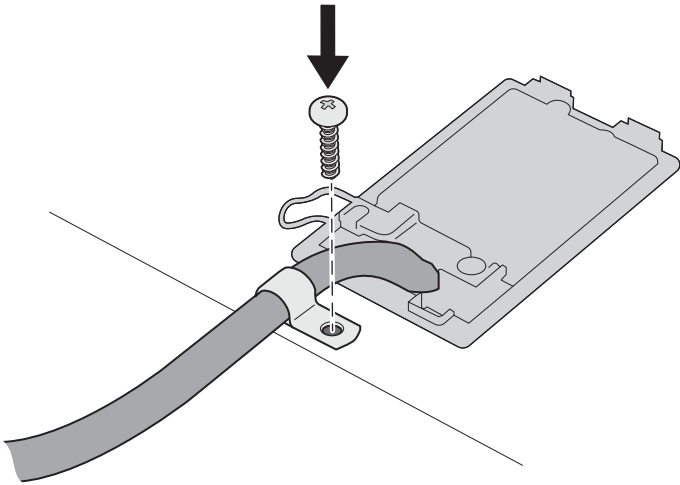
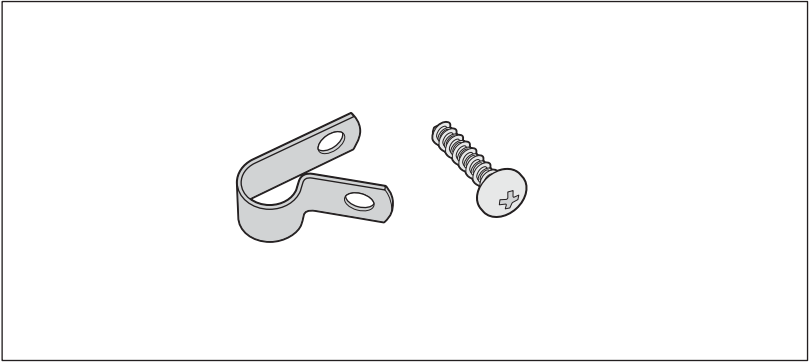
Odpojte spotřebič z elektrického napětí a překontrolujte zapojení elektrických kabelů.

Demontáž spotřebiče

Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Zatlačte proti varné desce směrem zespodu a vyjměte ji.

Pozor!

Poškození spotřebiče! Nezkoušejte vyjmout spotřebič páčením shora.



Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Model		PUE611BB1E	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		indukce	
V případě kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Přední levá	∅	18	cm
Zadní levá	∅	18	cm
Přední pravá	∅	14,5	cm
Zadní pravá	∅	21	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
Přední levá		170,0	Wh/kg
Zadní levá		170,0	Wh/kg
Přední pravá		170,0	Wh/kg
Zadní pravá		170,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

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

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu s § 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.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie 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 přemístování (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 fyzikální 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 prodané náhradní díly 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

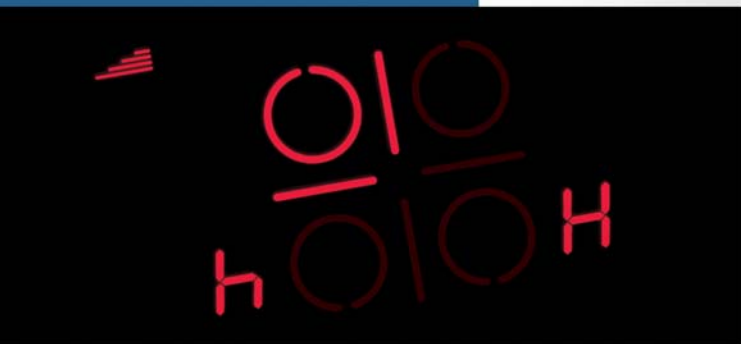
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

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.



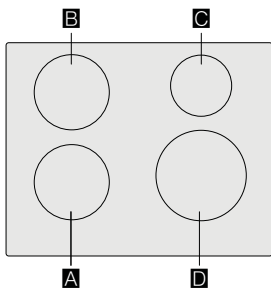
PUE611BB1E

Indukčná sklokeramická doska s ovládaním



BOSCH

sk Návod na použitie







		g*	b*
A / B	Ø 18	1.800 W	3.100 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
D	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Obsah

	Použitie podľa určenia	4
	Dôležité bezpečnostné pokyny	5
	Pričiny poškodenia	6
	Prehľad	6
	Ochrana životného prostredia	7
	Typy na úsporu energie.	7
	Ekologická likvidácia spotrebiča	7
	Indukčné varenie	7
	Výhody indukčného varenia	7
	Riad	7
	Zoznámenie sa so spotrebičom	9
	Ovládací panel.	9
	Varné zóny	9
	Ukazovateľ zbytkového tepla.	9
	Obsluha spotrebiča	10
	Zapnutie a vypnutie varnej dosky.	10
	Nastavenie varnej zóny.	10
	Odporúčania šéfkuchára	11
	Časové funkcie	13
	Nastavenie času úpravy pokrmov	13
	Budík	13
	Funkcia PowerBoost	14
	Aktivácia	14
	Deaktivácia	14
	Detská poistka	14
	Aktivácia a deaktivácia detskej poistky	14
	Automatická detská poistka	14
	Automatické vypnutie varnej zóny	14
	Základné nastavenie	15
	Prevedenie základného nastavenia	16
	Test vhodnosti riadu	17
	Čistenie spotrebiča	17
	Varná doska	17
	Rám varnej dosky	17

	Často kladené otázky	18
	Čo robiť v prípade poruchy?	19
	Zákaznícky servis	20
	Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)	20
	Skúšobné pokrmy	21

Iné informácie o produktoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách nájdete na adrese www.bosch-home.com/sk.

Použitie podľa určenia

Prečítajte si pozorne tento návod na použitie. Uchovávajte tento návod, návod na inštaláciu a tiež osvedčenie k spotrebiču na bezpečnom mieste na neskoršie použitie alebo pre prípadného budúceho majiteľa.

Po vybalení spotrebiča skontrolujte. Ak bol spotrebič počas prepravy poškodený, nepripájajte ho k sieti. Kontaktujte náš zákaznícky servis s písomným oznámením o spôsobenej škode.

V opačnom prípade pridete o právo na akúkoľvek náhradu škody.

Inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná podľa priložených pokynov na inštaláciu.

Spotrebič je určený iba na použitie v súkromných domácnostiach a v domácom prostredí. Spotrebič sa smie používať iba na prípravu pokrmov a nápojov. Varenie musí prebiehať pod dohľadom. Krátky proces varenia musí prebiehať pod neustálym dohľadom bez prerušenia. Spotrebič je určený výhradne pre použitie v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie v prostredí s maximálnou nadmorskou výškou 4 000 metrov.

Nepoužívajte obalové materiály. Môžu spôsobiť nehody z dôvodu prehriatia spotrebiča, vznietenia sa alebo roztrieštenia materiálu.

Nepoužívajte nevhodné detské bezpečnostné bariéry alebo ochranné prvky varnej dosky. Mohlo by dôjsť k nehode.

Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a tiež osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ sú tieto osoby pod dohľadom zodpovednej osoby alebo pokiaľ boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a správne pochopili príslušné riziká.

V blízkosti spotrebiča sa nesmú hrať deti. Deťom mladším ako 8 rokov nie je dovolené vykonávať čistenie alebo všeobecnú údržbu spotrebiča, pokiaľ nie sú pod dohľadom.

Deti mladšie ako 8 rokov udržiujte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a od napájacieho kábla.

Ak používate kardiostimulátor alebo podobné zdravotnícke zariadenie, odporúčame vám, aby ste dbali na zvýšenú opatrnosť pri používaní tohto spotrebiča alebo keď stojíte v blízkosti indukčnej varnej dosky. Poradte sa so svojím lekárom alebo výrobcom daného zdravotníckeho prístroja o možnej nezlúčiteľnosti spotrebiča s daným zdravotníckym prístrojom.

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo požiaru!

- Horúce oleje a tuky sa môžu veľmi ľahko vznietiť. Nikdy nenechávajte horúce tuky alebo oleje bez dozoru. Na odstránenie spáleného oleja alebo tuku nikdy nepoužívajte vodu. Vypnite varnú zónu. Plamene opatrne uhasťte pomocou veka, protipožiarnej deky alebo pomocou podobného nástroja.
- Varné zóny sú veľmi horúce. Na varnú dosku nikdy nekladte žiadne horľavé predmety. Nikdy nekladte žiadne predmety na varnú dosku.
- Spotrebič sa zahrieva. V zásuvkách umiestnených priamo pod varnou doskou neukladajte horľavé predmety alebo nádoby s aerosólom.
- Varná doska sa automaticky vypne a nebude už ďalej v prevádzke. Neskôr sa môže znovu samovoľne zapnúť. Vypnite istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Varné zóny a okolité plochy (obzvlášť rám varnej dosky) sa môžu zahrievať na veľmi vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov. Udržujte deti v bezpečnej vzdialenosti.
- Varné zóny sa zahrievajú, ale displej nefunguje. Vypnite istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Kovové predmety na varnej doske sa rýchlo zahrievajú na veľmi vysokú teplotu. Na varnú dosku nikdy nekladte kovové predmety (nože, vidličky, lyžice a veká).
- Po použití vždy vypnite varnú dosku hlavným vypínačom. Nečakajte, až sa varná doska vypne automaticky po odstránení panvice.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Nesprávne vykonávané opravy sú nebezpečné. Opravy a výmeny poškodených napájacích káblov môže vykonávať iba školený personál zákazníckeho servisu. Pokiaľ je spotrebič pokazený, odpojte ho z napájacej siete alebo vypnite istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

- Nepoužívajte akékoľvek tlakové alebo parné čističe. Mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.
- Pokazený spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Nikdy nezapínajte spotrebič, ktorý je pokazený. Odpojte spotrebič z napájacej siete, alebo vypnite istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.
- Praskliny alebo lomy na sklenenej keramike môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vypnite istič v poistkovej skrini. Kontaktujte zákaznícky servis.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poruchy!

Táto varná doska je vybavená ventilátorom, ktorý je umiestnený v jej spodnej časti. Pokiaľ sa v priestore pod varnou doskou nachádza zásuvka, nesmie sa používať na ukladanie drobných predmetov alebo papierov. Mohli by poškodiť vetrák alebo chladiace zariadenie. Medzi obsahom zásuvky a prívodom vetráka by mala byť medzera aspoň 2 cm.

⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Pri varení vo vodnom kúpeli by mohlo dôjsť k roztriešteniu varnej nádoby alebo varnej dosky z dôvodu prehriatia. Varná nádoba vo vodnom kúpeli sa nesmie priamo dotýkať dna hrnca naplneného vodou. Používajte iba riad odolný proti vysokým teplotám.
- Ak sa medzi panvicami a varnou zónou nachádza tekutina, panvice môžu zrazu "vyletieť hore". Vždy udržujte varné zóny i dna panvíc v suchom stave.

Príčiny poškodenia

Varovanie!

- Drsné povrchy dna panvíc môžu varnú dosku poškrabiť.
- Nenechávajte na varnej zóne prázdne hrnce alebo panvice. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Horúce panvice nekladte na ovládací panel, na displej alebo na rám varnej dosky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Tvrdé a ostré predmety môžu po spadnutí na varnú dosku spôsobiť jej poškodenie.
- Hliníkové fólie a plastové obaly sa po kontakte s horúcou varnou zónou roztavia. Používanie laminátových fólií na varnej doske sa neodporúča.

Prehľad

Najčastejšie poškodenia nájdete v nasledujúcej tabuľke:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škrvny	Pripálené jedlo.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba také čistiace prostriedky, ktoré sú pre túto varnú dosku vhodné.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok.	Varnú dosku nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo skladovaciu plochu.
	Riadič s drsným povrchom môže varnú dosku poškrabiť.	Skontrolujte riadič.
Zafarbenie	Nevhodný čistiaci prostriedok.	Používajte iba také čistiace prostriedky, ktoré sú pre túto varnú dosku vhodné.
	Oderý na riade.	Pri premiestňovaní hrncov a panvíc ich zdvíhajte.
Odlupovanie	Cukor, pokrmy s vysokým obsahom cukru.	Pripálené jedlo neodkladne odstráňte pomocou škrabky na sklo.

Ochrana životného prostredia

V tejto kapitole nájdete informácie o možnosti úspory energie a o likvidácii spotrebiča.

Tipy na úsporu energie

- Pre každú nádobu vždy používajte správnu pokrievku. Pri varení bez použitia pokrievky spotrebujete omnoho viac energie. Používajte sklenenú pokrievku, ktorá umožňuje lepšiu viditeľnosť bez potreby neustáleho zdvíhania tejto pokrievky.
- Používajte hrnce a panvice s rovným dnom. Nerovný povrch spôsobuje omnoho vyššiu spotrebu energie.
- Priemer nádoby musí zodpovedať veľkosti varnej zóny. Upozornenie: výrobcovia nádob na varenie obvykle určujú veľkosť nádoby podľa priemeru vrchnej časti, ktorý je obvykle väčší ako priemer jej dna.
- Na malé množstvo jedla používajte malé nádoby. Veľká nádoba, ktorá nie je plná, spotrebováva veľa energie.
- Pri varení používajte malé množstvo vody. Tým ušetríte energiu a uchováte všetky vitamíny a minerály v zelenine.
- Pre udržiavanie varu zvolte najnižšiu možnú úroveň napájania. Pokiaľ je úroveň napájania vysoká, dochádza k zbytočným stratám energie.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Obal likvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.



Tento spotrebič je označovaný v súlade s Európskou smernicou 2012/19/EU, ktorá sa týka elektrických a elektronických spotrebičov (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Táto smernica udáva rámec pre spätné odbery a recykláciu použitých spotrebičov v celej Európskej únii.

Indukčné varenie

Výhody indukčného varenia

Indukčné varenie sa od tradičných metód varenia podstatne líši, pretože teplo sa vytvára priamo pod varnou nádobou. Získate tak mnohé výhody:

- Pri varení a smažení ušetríte čas.
- Ušetríte energiu.
- Starostlivosť o spotrebič i jeho čistenie budú ľahšie. Rozliate pokrmy sa nebudú rýchlo pripaľovať.
- Ovládanie teploty a bezpečnosť – varná doska zvyšuje a znižuje svoju teplotu v závislosti od zmien nastavenia vykonávaného používateľom. Indukčná varná zóna prestane hriať ihneď po odstránení nádoby z tejto zóny bez toho, aby predtým došlo k vypnutiu tejto varnej zóny.

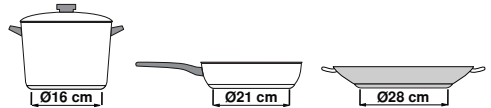
Riad

Používajte iba feromagnetický riad vhodný na indukčné varenie, ako napríklad:

- Riad vyrobený zo smaltovanej ocele
- Riad vyrobený z liatiny
- Špeciálny riad vhodný na indukciu, ktorý je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele.

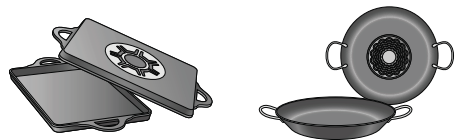
Overte si vhodnosť svojho riadu na indukčné varenie, prečítajte si kapitolu → "Test vhodnosti riadu".

Pre dosiahnutie čo možno najlepších výsledkov varenia by malo feromagnetické pole na dne nádoby zodpovedať veľkosti varnej zóny. Pokiaľ varná zóna nerozpozná na svojej ploche príslušnú nádobu, skúste nádobu umiestniť na varnú zónu s menším priemerom.



Niektorý indukčný kuchynský riad nie je vybavený feromagnetickým dnom.

- Pokiaľ je dno kuchynského riadu iba čiastočne feromagnetické, zahreje sa iba tá časť plochy, ktorá je feromagnetická. To môže znamenať, že teplo nebude rozložené rovnomerne. Neferomagnetická plocha sa nemusí zahriať na teplotu dostatočnú na varenie.



- Feromagnetická plocha môže byť redukovaná tiež v prípade, že materiál dna kuchynského riadu obsahuje napríklad hliník. To môže znamenať, že sa nádoba nezahreje dostatočne alebo varná doska nádobu nerozpozná.



Nevhodný riad

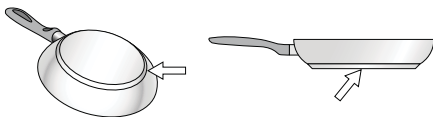
Nikdy nepoužívajte rozptyľovače tepla alebo varné nádoby vyrobené z nasledujúcich materiálov:

- bežná tenká oceľ
- sklo
- hrnčiarsky tovar
- meď
- hliník

Vlastnosti dna varných nádob

Materiály, z ktorých je dno riadu vyrobené, môžu mať podstatný vplyv na výsledok varenia. Pokiaľ používate hrnce a panvice vyrobené z materiálov, ktoré rovnomerne distribuuujú teplo, akými sú napríklad antikorové nádoby s trojvrstvovým dnom, ušetríte čas i energiu.

Používajte riad s rovným dnom; pokiaľ nie je dno riadu rovné, môže dôjsť k poškodeniu tepelného zdroja.



Chýbajúca nádoba alebo nádoba s nevhodnou veľkosťou

Pokiaľ nie je na vybranú varnú zónu umiestnená žiadna nádoba, alebo pokiaľ je na varnú zónu umiestnená nádoba z nevhodného materiálu alebo nádoba s nesprávnou veľkosťou, bude na displeji danej varnej zóny blikať ukazovateľ stupňa ohrevu. Blikanie zastavíte tak, že na varnú zónu umiestnite vhodnú nádobu. Pokiaľ tento proces trvá dlhšie ako 90 sekúnd, varná zóna sa automaticky vypne.

Prázdne nádoby alebo nádoby s tenkým dnom

Nezahrievajte prázdne nádoby ani nádoby s príliš tenkým dnom. Varná doska je vybavená vnútorným bezpečnostným systémom. Avšak, prázdna panvica sa môže zahriať tak rýchlo, že funkcia "automatického vypínača" nebude mať možnosť včas reagovať a panvica sa zahreje na veľmi vysokú teplotu. Dno panvice sa môže roztaviť a poškodiť sklenený povrch varnej dosky. V tomto prípade sa panvice nedotýkajte a okamžite vypnite varnú zónu. Pokiaľ systém po vychladení nefunguje, kontaktujte, prosím, zákaznícky servis.

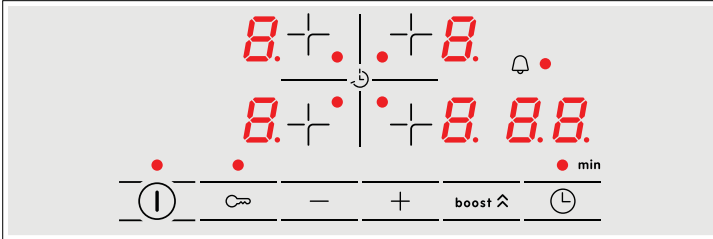
Rozpoznávanie nádoby

Každá varná zóna má svoj spodný limit pre rozpoznávanie nádob. Tento limit je závislý od priemeru feromagnetického povrchu nádoby a od materiálu, z ktorého je vyrobené dno nádoby. Z tohto dôvodu je nutné vždy používať varnú zónu, ktorá najlepšie zodpovedá priemeru základne (dna) panvice.







Zoznámenie sa so spotrebičom

Tu nájdete informácie o rozmeroch a napájaní varných zón → *Strana 2.*

Ovládací panel



Ovládací panel

	Hlavný vypínač
	Voľba varnej zóny
	Pole nastavenia
	Funkcie PowerBoost
	Nastavenie doby úpravy pokrmu a budíka
	Detská poistka

Ukazovatele

	Prevádzkový stav
	Stupne ohrevu
	Zostatkové teplo
	Funkcia PowerBoost
	Časové funkcie

Ovládací panel

Stlačením symbolu aktivujete príslušnú funkciu.

Upozornenie:

Ovládací panel udržiavajte vždy v čistom a suchom stave. Vlhkosť spôsobuje poruchy funkcie.

Varné zóny

Varné zóny

 Jednoduchá varná zóna Používajte riad s vhodným rozmerom.

Používajte iba riad, ktorý je vhodný na indukčné varenie, pozrite kapitolu → *"Indukčné varenie"*.

Ukazovateľ zostatkového tepla

Varná doska je vybavená ukazovateľom zostatkového tepla pri každej jednotliví varnej zóne. Tento ukazovateľ oznamuje, že varná zóna je stále horúca. Pokiaľ ukazovateľ zostatkového tepla svieti, nedotýkajte sa varnej zóny.

Na základe objemu zostatkového tepla sa zobrazia nasledujúce položky:

- Ukazovateľ *H*: vysoká teplota
- Ukazovateľ *h*: nízka teplota

Pokiaľ počas varenia odstránite riad z varnej dosky, budú striedavo blikať ukazovateľ zostatkového tepla a funkcia nastavenia teploty.



Po vypnutí varnej zóny bude ukazovateľ zostatkového tepla svietiť. Dokonca i po vypnutí varnej dosky zostane ukazovateľ zvyškového tepla rozsvietený, a to tak dlho, ako dlho bude varná zóna v zahriatom stave.


Obsluha spotrebiča

Táto kapitola vysvetľuje spôsoby nastavenia varnej varnej zóny. V tabuľke sú uvedené nastavenia stupňa ohrevu a doby varenia pre rôzne pokrmy.

Zapnutie a vypnutie varnej dosky

Hlavný vypínač sa používa na zapínanie a vypínanie varnej dosky.

Zapínanie: Stlačte symbol . Zaznie zvukový signál. Rozsvieti sa symboly pre varnú zónu a dostupné funkcie . Varná doska je pripravená na použitie.

Vypínanie: Stláčajte symbol  tak dlho, kým príslušné indikátory nezhasnú. Všetky varné zóny sú vypnuté. Sviety ukazovateľ zostatkového tepla, dokiaľ varné zóny dostatočne nevychladnú.

Upozornenie

- Varná doska sa automaticky vypne, pokiaľ sú všetky varné zóny vypnuté na dlhšie ako 20 sekúnd.
- Zvolené nastavenia sú uchované na 4 sekundy po vypnutí varnej dosky. Pokiaľ varnú dosku počas tohto času znovu zapnete, bude táto varná doska pokračovať v prevádzke s predchádzajúcim uloženým nastavením.
- Maximálny výkon varnej dosky závisí od druhu sieťového pripojenia. Aby nedošlo k prekročeniu tohto maximálneho výkonu, rozdeľuje varná doska výkon, ktorý má k dispozícii, automaticky medzi zapnuté varné zóny. Keď je aktivovaná funkcia Power Management, môže výkon jednej varnej zóny dočasne klesnúť pod nastavenú hodnotu.

Nastavenie varnej zóny

Pomocou symbolov **+** a **-** nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Stupeň ohrevu **1** = najnižší stupeň.

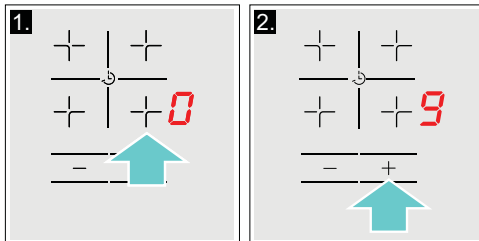
Stupeň ohrevu **9** = najvyšší stupeň.

Každý stupeň ohrevu má i medzistupeň. Tieto medzistupne sú označené bodkou.

Voľba varnej zóny a stupňa ohrevu

Varná doska musí byť zapnutá.

1. Pre požadovanú varnú zónu stlačte **+**.
2. Behom 10 sekúnd stlačte tlačidlo **+** alebo **-**. Objaví sa následovne predvolené nastavenie:
Symbol **+**: stupeň ohrevu **9**
Symbol **-**: stupeň ohrevu **4**




Stupeň ohrevu je nastavený.

Zmena nastavenie stupňa ohrevu

Zvoľte varnú zónu a potom pomocou tlačidiel **+** alebo **-** nastavte požadovaný stupeň ohrevu.

Vypnutie varnej zóny

Zvoľte varnú zónu a tlačidlá **+** alebo **-** stláčajte tak dlho, kým sa nerozsvieti symbol .

Varná zóna sa vypne a súčasne sa zapne ukazovateľ zvyškového tepla.

Upozornenie

- Pokiaľ nebola na varnú zónu položená žiadna nádoba, bude ukazovateľ zvoleného stupňa ohrevu blikať. Po určitom čase sa varná zóna sama vypne.
- Pokiaľ bola na varnú zónu umiestnená nádoba pred zapnutím varnej dosky, bude táto nádoba počas 20 sekúnd po stlačení hlavného vypínača rozpoznaná. Varná zóna bude zvolená automaticky. Hneď ako spotrebič rozpozná príslušnú nádobu, zvolte počas 20 sekúnd stupeň ohrevu, inak sa varná zóna sama vypne. Pokiaľ je na varnej doske umiestnených viac nádob, bude po zapnutí rozpoznaná iba jedna z nich.

Odporúčanie

- Pri ohrievaní pretlakov, krémových polievok a hustých omáčok je nutné pokrmy občas premiešať.
- Na predhrievanie nastavte stupeň ohrevu 8 až 9.
- Pokiaľ varíte s pokrievkou, znížte stupeň (teplotu) ohrevu ihneď potom, keď začne unikať para v priestore medzi pokrievkou a nádobou. Pre dosiahnutie dobrých výsledkov varenia nie je žiadúce, aby unikala para.
- Po varení ponechajte pokrievku na nádobe, kým nebudete pokrm servírovať.
- Pri varení s použitím tlakového hrnca postupujte podľa pokynov výrobcu.
- V záujme zachovania živín v potravinách nevarte pokrmy príliš dlho. Pre nastavenie optimálneho času varenia môžete použiť budík.
- V záujme dosiahnutia zdravšieho výsledku varenia by sa z oleja nemalo dymiť.
- Potraviny smažte v malých a po sebe idúcich porciách.
- Riad sa pri varení môže zahrievať na veľmi vysokú teplotu. Odporúčame vám používať ochranné kuchynské chňapky.
- Odporúčania pre energeticky úsporné varenie nájdete v kapitole → "Ochrana životného prostredia".

Tabuľka varenia

Táto tabuľka ukazuje, ktorý stupeň ohrevu je vhodný pre daný typ pokrmu. Doba prípravy pokrmu sa môže líšiť v závislosti od typu, hmotnosti, hrúbky a kvality potravín.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu
Rozohrievanie		
Čokoládová poleva	1 - 1.	-
Maslo, med, želatína	1 - 2	-
Ohrev a udržiavanie teploty		
Eintopf (hustá polievka) napr. šošovicová	1. - 2	-
Mlieko*	1. - 2.	-
Ohrev klobás vo vode*	3 - 4	-
Rozmrazovanie a ohrev		
Špenát, mrazený	3 - 4	15 - 25
Guláš, mrazený	3 - 4	35 - 55
Mierne varenie		
Zemiakové knedle*	4. - 5.	20 - 30
Ryby*	4 - 5	10 - 15
Biele omáčky, napríklad bešamel	1 - 2	3 - 6
Šľahané omáčky, napríklad béarnaise, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12

* Bez pokrievky

** Niekoľkokrát obráťte

*** Predhrejte na stupni 8 – 8.

	Stupeň ohrevu	Doba prípravy pokrmu
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (s dvojnásobným objemom vody)	2.- 3.	15 - 30
Mliečna ryža***	2 - 3	30 - 40
Nešúpané varené zemiaky	4.- 5.	25 - 35
Varené zemiaky	4.- 5.	15 - 30
Cestoviny, rezance*	6 - 7	6 - 10
Eintopf (hustá polievka)	3. - 4.	120 - 180
Polievky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Zelenina, mrazená	3. - 4.	7 - 20
Varenie v tlakovom hrnci	4. - 5.	-
Dusenie		
Rolády	4 - 5	50 - 65
Mäso pečené v hrnci	4 - 5	60 - 100
Guláš***	3 - 4	50 - 60
Pečenie/smaženie s malým množstvom oleja*		
Rezne, prírodné alebo obalované	6 - 7	6 - 10
Rezne, mrazené	6 - 7	8 - 12
Kotlety, prírodné alebo obalované**	6 - 7	8 - 12
Steak (hrúbka 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Prsia z hydiny (hrúbka 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Prsia z hydiny, mrazené**	5 - 6	10 - 30
Karbonátky (hrúbka 3 cm)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburgery (hrúbka 2 cm)**	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybacie filety, prírodné	5 - 6	8 - 20
Ryby a rybacie filety, obalované	6 - 7	8 - 20
Ryby, obalované a mrazené, napríklad rybacie prsty	6 - 7	8 - 15
Krevety, tigrie krevety	7 - 8	4 - 10
Restovaná zelenina a huby	7 - 8	10 - 20
Orestovaná zelenina s mäsom na ázijsky spôsob	7 - 8	15 - 20
Mrazené pokrmy, napr. Pečené pokrmy	6 - 7	6 - 10
Palacinky (smažené postupne)	6.- 7.	-
Omelety (smažené postupne)	3. - 4.	3 - 6
Volské oká	5 - 6	3 - 6
Fritovanie* (150 – 200 g na porciu v 1 – 2 l oleja, smažené porcie)		
Mrazené produkty, napríklad hranolčeky, kuracie nugety	8 - 9	-
Krokety, mrazené	7 - 8	-
Mäso, napríklad kuracie kúsky	6 - 7	-
Ryby, obalované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Zelenina, huby, obalované alebo v cestíčku	6 - 7	-
Drobné smažené pokrmy, napríklad šišky, ovocie v cestíčku	4 - 5	-
* Bez pokrievky		
** Niekoľkokrát obráťte		
*** Predhrejte na stupni 8 – 8.		

Časové funkcie




Vaša varná doska má tri časové funkcie:

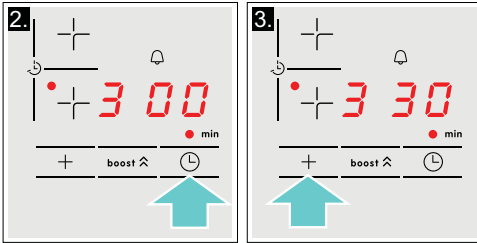
- Nastavenie času úpravy pokrmu
- Budík

Nastavenie času úpravy pokrmu

Po uplynutí nastavenej doby sa varná zóna automaticky vypne.

Postup nastavenia:

1. Zvoľte varnú zónu a požadovaný stupeň ohrevu.
2. Stlačte symbol . Na ukazovateli varnej zóny sa rozsvieti . Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti .
3. Stlačte symbol **+** alebo **-**. Rozsvieti sa základné nastavenie:
Symbol **+**: 30 minút.
Symbol **-**: 10 minút.





4. Pomocou symbolu **+** alebo **-** vyberte požadovanú dobu úpravy pokrmu.




Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.

Upozornenie: Rovnaký čas prípravy pokrmov môže byť nastavený automaticky pre všetky varné zóny. Čas nastavený pre každú varnú zónu sa odpočítava nezávisle. Informácie o automatickom programovaní času prípravy pokrmu v sekundách nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Vyberte varnú zónu. Stlačte symbol  a pomocou symbolu **+** alebo **-** zmeňte dobu úpravy pokrmu, alebo nastavte čas na .

Po uplynutí nastaveného času

Varná zóna sa vypne. Zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časových funkcií sa na 10 sekúnd rozsvieti . Svieti ukazovateľ varnej zóny . Stlačte symbol , ukazovatele zhasnú a signál stíchne.

Upozornenie



- Pre vyvolanie zostávajúceho času varenia zvoľte relevantnú varnú zónu.
- Môžete nastaviť čas prípravy pokrmu až po maximum **99** minút.




Budík

Čas kratší ako 99 minút môžete nastaviť pomocou budíka.

Táto funkcia funguje nezávisle od varných zón a od ďalších možností nastavenia. Táto funkcia nevypína automaticky varnú zónu





Spôsob nastavenia:

1. Budík je možné nastaviť dvomi rôznymi spôsobmi:
 - Pokiaľ je vybraná varná zóna, dvakrát stlačte symbol .
 - Pokiaľ nie je vybraná žiadna varná zóna, stlačte symbol .


Vedľa symbolu  sa rozsvieti ukazovateľ . Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti .
2. Stlačte symbol **+** alebo **-**. Rozsvieti sa základné nastavenie.
Symbol **+**: 10 minút.
Symbol **-**: 05 minút.
3. Pomocou symbolu **+** alebo **-** nastavte požadovaný čas.

Po niekoľkých sekundách začne plynúť čas.


Zmena alebo zrušenie nastaveného času

Niekoľkokrát stlačte symbol , kým sa vedľa symbolu  nerozsvieti ukazovateľ . Zmeňte čas alebo nastavte čas pomocou symbolu **+** alebo **-** na .

Po uplynutí nastaveného času

Zaznie zvukový signál. Na ukazovateli časových funkcií sa rozsvieti .

Po 10 sekundách ukazovatele zhasnú.


Stlačte symbol  ukazovatele predčasne zhasnú a signál stíchne.

Funkcia PowerBoost

Funkcia PowerBoost vám umožní ohriať veľké množstvo vody rýchlejšie ako pri použití nastavenia ohrevu **9**.


Túto funkciu môžete vždy aktivovať pre určitú varnú zónu za predpokladu, že nie je používaná žiadna ďalšia varná zóna. Inak blikajú ukazovatele **b** a **9**.

Aktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **boost** .
Ukazovateľ **b** sa rozsvieti.
Funkcia je teraz aktivovaná.

Upozornenie: Ak varnú dosku zapnete pri aktivovanej funkcii PowerBoost, blikajú ukazovatele varnej zóny **b** a **9**; potom sa automaticky nastaví stupeň ohrevu **9**. Funkcia Powerboost sa deaktivuje.

Deaktivácia

1. Vyberte varnú zónu.
2. Stlačte symbol **boost** .
Ukazovateľ **b** na displeji zhasne a varná zóna sa prepne späť na stupeň ohrevu **9**.
Funkcia je teraz deaktivovaná.

Upozornenie: Pri určitých okolnostiach sa môže funkcia PowerBoost sama automaticky vypnúť s cieľom ochrany elektronických súčiastok vnútri varnej dosky.

Detská poistka

Detská poistka sa používa ako ochrana proti zapnutiu varnej dosky deťmi.

Aktivácia a deaktivácia detskej poistky

Varná doska musí byť vypnutá.

Aktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte .

Ukazovateľ  sa rozsvieti na 10 sekúnd.

Varná doska je uzamknutá.

Deaktivácia: Na cca 4 sekundy stlačte symbol .

Zámok je uvoľnený.

Automatická detská poistka


S touto funkciou sa detská poistka automaticky aktivuje, keď je varná doska vypnutá.

Zapínanie a vypínanie

Spôsoby vypínania a zapínania automatickej detskej poistky nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".

Automatické vypnutie varnej zóny

Pokiaľ sa varná zóna používa dlhší čas a nie je zmenené žiadne nastavenie, aktivuje sa automatické bezpečnostné vypnutie.

Varná zóna sa prestane zahrievať. Striedavo začne blikat' ukazovateľ **F**  a ukazovateľ zostatkového tepla **h** alebo **H**.

Pokiaľ sa dotknete akéhokoľvek symbolu, displej sa vypne. Varná zóna môže byť teraz znovu nastavená.

Bod, pri ktorom sa aktivuje bezpečnostné vypnutie, závisí od toho, ktorý stupeň ohrevu bol nastavený (po 1 až 10 hodinách).



Základné nastavenie

Tento spotrebič disponuje najrôznejšími možnosťami základného nastavenia. Nastavenie môžete prispôsobiť svojim kuchárskym zvyklostiam.

Ukazovateľ	Funkcia
<p>c 1</p>	<p>Automatická detská poistka</p> <p>0 Manuálna*. 1 Automatická. 2 Funkcia deaktivovaná.</p>
<p>c 2</p>	<p>Zvukové signály</p> <p>0 Potvrdzujúci signál a signál prevádzkovej poruchy sú vo vypnutom stave. 1 Zapnutý je iba signál prevádzkovej poruchy. 2 Zapnutý je iba potvrdzujúci signál. 3 Všetky zvukové signály sú zapnuté.*</p>
<p>c 5</p>	<p>Automatické nastavenie času úpravy pokrmu</p> <p>00 Vypnuté.* 0 1:99 Čas do automatického vypnutia.</p>
<p>c 6</p>	<p>Dĺžka signálu „Ukončenie času prípravy pokrmu“</p> <p>1 10 sekúnd.* 2 30 sekúnd. 3 1 minúta.</p>
<p>c 7</p>	<p>Funkcia Power Management. Obmedzenie celkového výkonu varnej dosky</p> <p>0 Vypnuté. Maximálny výkon varnej dosky.*/** 1 1000 W minimálny výkon. 1. 1500 W ... 3 3000 W Odporučené pre 13 ampérov. 3. 3500 W Odporučené pre 16 ampérov. 4 4000 W 4. 4500 W Odporučené pre 20 ampérov ... 9 alebo 9. Maximálny výkon varnej dosky.**</p>
<p>c 9</p>	<p>Čas zvolený pre varnú zónu</p> <p>0 Neobmedzené: naposledy nastavená varná zóna zostane naprogramovaná.* 1 Obmedzené: varná zóna zostane nastavená len počas niekoľkých sekúnd.</p>
<p>c 12</p>	<p>Kontrola varného riadu a výsledku prípravy pokrmu</p> <p>0 Nevhodný 1 Nie je optimálny 2 Vhodný</p>
<p>c 23</p>	<p>Management pre omedzenie výkonu</p> <p>0 Vypnuté.* 1 Zapnuté (nie je možné kombinovať s funkciou c 7).</p>

*Nastavenie z výroby

**Maximálny výkon varnej dosky je uvedený na typovom štítku.

Ukazovateľ	Funkcia
☐	Obnova nastavenia z výroby
☐	Individuálne nastavenie.*
!	Obnova nastavenia z výroby.

* Nastavenie z výroby

** Maximálny výkon varnej dosky je uvedený na typovom štítku.

Prevedenie základného nastavenia:

Varná doska musí byť vypnutá.

1. Zapnite varnú dosku.
2. Počas desiatich sekúnd stlačte symbol ☐ cca 4 sekundy. Prvé štyri ukazovatele ponúkajú informácie o produkte. Pre zobrazenie individuálnych položiek stlačte tlačidlo + alebo -.

6. Stlačte symbol ☐ a držte ho aspoň počas štyroch sekúnd.

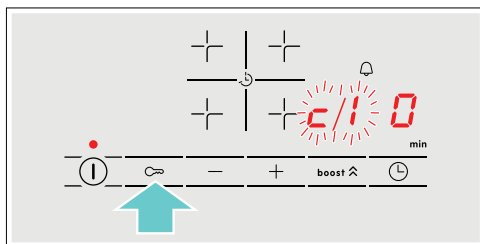
Nastavenie je teraz uložené.

Vypnutie základného nastavenia

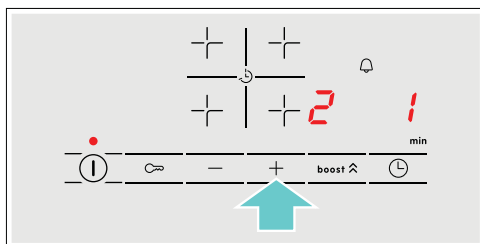
Pomocou hlavného vypínača vypnite varnú dosku.

Informácie o produkte	Ukazovateľ
Index pre zákaznický servis (KI)	01
Výrobné číslo	Fd
Výrobné číslo 1	95
Výrobné číslo 2	05

3. Opätovným stlačením symbolu ☐ sa dostanete späť k základnému nastaveniu. Na ukazovateli sa rozsvieti funkcia ☐, ! a ☐ ako predbežné nastavenie.



4. Stláčajte opakovane symbol ☐ kým sa na ukazovateli nezobrazí požadovaná funkcia.
5. Následne pomocou tlačidiel + a - vyberte požadované nastavenie.



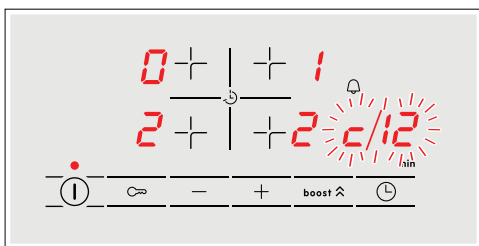
Test vhodnosti riadu

Túto funkciu môžete použiť na kontrolu rýchlosti a kvality procesu úpravy pokrmu v závislosti od použitého riadu.

Výsledkom je referenčná hodnota závislá od vlastností riadu a používanej varnej zóny.

1. Do stredu varnej zóny, s priemerom čo najvhodnejším pre dno danej nádoby, umiestnite studenú nádobu obsahujúcu 200 ml vody.
2. Prejdite do hlavného nastavenia a zvolte $c/12$.
3. Stlačte symbol $+$ alebo $-$. Na displeji varnej zóny bliká $-$. Funkcia bude aktivovaná.

Po 20 sekundách sa na displeji varnej zóny zobrazí výsledok kvality a rýchlosti procesu úpravy pokrmu.



Skontrolujte výsledok pomocou nasledujúcej tabuľky:

Výsledok	
0	Riad nie je vhodný pre varnú zónu a preto sa nezačne zahrievať.*
1	Riad vyžaduje dlhší čas na zahriatie, ako sa očakávalo. Preto nie je proces úpravy pokrmu dostatočne rýchly.*
2	Riad sa zahrieva správne a proces úpravy pokrmu je tiež správny.

* Pokiaľ máte k dispozícii menšiu varnú zónu, otestujte svoj riad znovu na tejto menšej varnej zóne.

Ak chcete funkciu znova aktivovať, vyberte symbol $+$ alebo $-$.

Upozornenie

- Pokiaľ je priemer použitej varnej zóny omnoho menší ako priemer dna nádoby, zahreje sa iba prostredná časť tejto nádoby. To môže mať za následok horší výsledok procesu úpravy pokrmu.
- Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → "Základné nastavenie".
- Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → "Indukčné varenie".

Čistenie spotrebiča

Vhodné produkty na údržbu a čistenie si môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise.

Varná doska

Čistenie

Varnú dosku čistíte vždy po varení. Tým zabránite spaľovaniu zvyškov potravín. Varnú dosku čistíte až po zhasnutí ukazovateľa zostatkového tepla.

Varnú dosku očistíte navlhčenou handričkou a vysušte mäkkou utierkou, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa.

Používajte iba také čistiace prostriedky, ktoré sú pre túto varnú dosku vhodné. Postupujte podľa pokynov výrobcu uvedených na obale produktu.

Nikdy nepoužívajte:

- nezriedený prostriedok na umývanie riadu,
- čistiace prostriedky určené pre umývačky riadu,
- abrazívne čistiace prostriedky,
- drsné čistiace prostriedky, ako napríklad sprej na čistenie rúry alebo prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa,
- drôtenky,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Odolné nečistoty sa najlepšie odstraňujú pomocou škrabky na sklo, ktorú môžete zakúpiť v maloobchodoch. Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Vhodnú škrabku na sklo môžete zakúpiť v našom zákaznickom servise.

Skvelé výsledky čistenia dosiahnete pri používaní špeciálnej hubky na čistenie sklokeramických varných dosiek.

Možné škvrny

Vodný kameň a stopy po vode	Varnú dosku očistíte ihneď po jej vychladnutí. Môžete používať iba čistiaci prostriedok vhodný na sklokeramické dosky.*
Cukor, ryžový škrob alebo umelá hmota	Okamžite očistite. Používajte škrabku na sklo. Upozornenie: Nebezpečenstvo popálenia.*

* Potom vykonajte vyčistenie navlhčenou handričkou a vysušte povrch.

Upozornenie: Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, pokiaľ je varná doska horúca. Na povrchu by mohli zostať stopy. Zvyšky po čistení prostriedkou sa musia odstrániť.

Rám varnej dosky

Aby nedošlo k poškodeniu rámu varnej dosky, dodržujte nasledujúce pokyny:

- Používajte iba teplú vodu so saponátom.
- Pred použitím novej umývacej hubky túto hubku riadne umyte.
- Nepoužívajte drsné a abrazívne čistiace prostriedky.
- Nikdy nepoužívajte škrabku na sklo alebo ostré predmety.

Často kladené otázky

Pri používaní

Prečo nemôžem zapnúť varnú dosku a prečo neustále svieti symbol detskej poisťky?

Detská poisťka je aktivovaná.

Informácie o tejto funkcii nájdete v kapitole → *"Detská poisťka"*.

Prečo blikajú displeje a počujem zvukový signál?

Odstráňte z ovládacieho panelu všetky tekutiny alebo zvyšky potravín. Odstráňte z ovládacieho panelu všetky predmety. Pokyny na deaktiváciu zvukového signálu nájdete v kapitole → *"Základné nastavenie"*.

Zvuky

Prečo spotrebič pri varení vydáva zvuky?

Pri používaní varnej dosky môžu byť zvuky generované v závislosti od materiálu dna varnej nádoby. Tieto zvuky sú bežnou súčasťou indukčnej technológie. Nejde o poruchu.

Možné zvuky

Bzúčivý zvuk podobný transformátoru:

Objavuje sa pri varení s vysokou teplotou. Zvuk zmizne alebo sa stíši, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Tichý pískavý zvuk:

Objavuje sa, pokiaľ je riad prázdny. Tento zvuk zmizne hneď, ako do riadu pridáte vodu alebo potraviny.

Praskavý zvuk:

Objavuje sa, keď je riad vyrobený z niekoľkých vrstiev materiálu, alebo pokiaľ používate naraz nádoby rôznych veľkostí a z rôznych materiálov. Hlasitosť zvuku závisí od množstva varených potravín alebo od spôsobu úpravy pokrmov.

Vysoké pískavé zvuky:

Môžu sa objaviť, pokiaľ používate dve varné zóny naraz s najvyšším stupňom ohrevu. Tieto pískavé zvuky zmiznú alebo sa stíšia, hneď ako sa zníži stupeň ohrevu.

Zvuk vetráka

Varná doska je vybavená vetrákom, ktorý sa automaticky zapne pri použití vysokej teploty. Vetrák môže byť stále zapnutý i po vypnutí varnej dosky, pokiaľ je rozpoznaná teplota príliš vysoká.

Rytmické tóny ako tikanie hodín:

Tento zvuk sa vyskytuje iba vtedy, ak používate tri alebo viac varných zón naraz a zmizne, popr. sa stíši, ak jednu varnú zónu vypnete.

Riad

Ktoré typy riadu sa môžu používať s indukčnou varnou doskou?

Informácie o typoch riadu, ktorý sa môže používať s indukčnou varnou doskou, nájdete v kapitole → *"Indukčné varenie"*.

Prečo sa varná doska neohrieva a prečo stále bliká nastavenie ohrevu?

Nie je zapnutá varná zóna, na ktorej je postavený riad. Skontrolujte, či ste zapli správnu varnú zónu.

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý, alebo nie je vhodný na indukčné varenie. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → *"Indukčné varenie"*.

Riad

Prečo trvá zahriatie riadu tak dlho, alebo prečo sa dostatočne nezahrieva, aj keď je nastavený vysoký stupeň ohrevu?

Riad je pre zapnutú varnú zónu príliš malý alebo nie je vhodný na indukčné varenie. Informácie o type, veľkosti a umiestnení riadu nájdete v kapitole → "Indukčné varenie".

Čistenie

Ako mám varnú dosku vyčistiť?

Najlepší výsledok čistenia dosiahnete pri použití špeciálneho čistiaceho prostriedku na sklokeramické povrchy. Neodporúčame používať drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, ani čistiace prostriedky pre umývačky riadu (koncentrované) alebo drôtenky. Viac informácií o čistení varnej dosky a o starostlivosti o túto varnú dosku nájdete v kapitole → „Čistenie spotrebiča“.

Čo robiť v prípade poruchy?

Poruchy je možné obvykle ľahko odstrániť. Skôr ako budete kontaktovať náš zákaznícky servis, skúste poruchu odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky.

Ukazovateľ	Možná príčina	Riešenie
Nesvieti žiadny ukazovateľ.	Došlo k výpadku elektrickej energie. Spotrebič nie je zapojený v súlade s elektrickou schémou. Porucha elektroniky.	Použite iný elektrický spotrebič, aby ste zistili, či v elektrickom obvode nedošlo ku kratu. Uistite sa, že je spotrebič zapojený v súlade s elektrickou schémou. Pokiaľ nebudete schopní odstrániť poruchu sami, kontaktujte, prosím, náš zákaznícky servis.
Ukazovatele blikajú.	Ovládací panel je vlhký, alebo je na ňom položený nejaký predmet.	Osušte ovládací panel alebo odstráňte predmet.
Na displeji varných zón bliká ukazovateľ \ominus .	Došlo k poruche elektroniky.	Pre potvrdenie poruchy krátko prikryte ovládací panel rukou.
$F2$	Došlo k prehriatiu elektroniky a príslušná varná zóna sa vypala.	Vyčakajte, kým elektronika riadne nevychladne. Stlačte symbol na varnej doske.
$F4$	Došlo k prehriatiu elektroniky a všetky varné zóny sa vyplli.	
$F5$ + nastavenie ohrevu a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza horúca nádoba. Hrozí prehriatie elektroniky.	Odstňte nádobu. Ukazovateľ poruchy na displeji zakrátko zhasne. Môžete pokračovať vo varení.
$F5$ a zvukový signál	V oblasti ovládacieho panelu sa nachádza nádoba. Z dôvodu ochrany elektroniky sa varná zóna vypne.	Odstňte nádobu. Počkajte niekoľko sekúnd. Stlačte akúkoľvek kontrolku. Po zhasnutí ukazovateľa môžete pokračovať vo varení.
$F1 / F6$	Došlo k prehriatiu varnej zóny a tá sa vypala z dôvodu ochrany pracovného povrchu.	Počkajte, kým elektronika riadne nevychladne, a potom varnú zónu znovu zapnite.
$F8$	Varná zóna bola v prevádzke dlhý čas bez prerušenia.	Bola aktivovaná funkcia automatického vypnutia varnej zóny. Postupujte podľa kapitoly "Automatické vypnutie varnej zóny".
$E9000$ $E9010$	Prevádzkové napätie je nesprávne/ mimo bežného prevádzkového rozsahu.	Kontaktujte svojho dodávateľa energie.
$U400$	Varná doska nie je správne pripojená.	Odpojte varnú dosku z napájania. Uistite sa, či je spotrebič zapojený v súlade s elektrickou schémou.

Na ovládací panel neklad'te horúce nádoby.**Upozornenie**

- Pokiaľ sa na displeji zobrazí symbol E , je potrebné stlačiť snímač príslušnej varnej zóny pre načítanie kódu poruchy.
- Ak v tabuľke nie je uvedený kód vašej poruchy, odpojte varnú dosku zo siete, počkajte 30 sekúnd a potom ju znovu pripojte. Ak sa symbol zobrazí znovu, kontaktujte technikov zákazníckeho servisu a oznámte im presný kód poruchy.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že budete potrebovať svoj spotrebič opraviť. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa mohli vyhnúť zbytočným návštevám našich servisných technikov.

Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)

Pri kontaktovaní zákazníckeho servisu, prosím, uvádzajte označenie produktu (č. E) a výrobné číslo konkrétneho spotrebiča (č. FD).

- Na dokladoch od spotrebiča,
- Na spodnej časti varnej dosky.

Číslo E nájdete tiež na sklenenom povrchu varnej dosky. Zákaznícky index (KI) a číslo FD môžete skontrolovať v základnom nastavení. Pre tieto informácie si prečítajte kapitolu → "*Základné nastavenie*".

Vezmite, prosím, na vedomie, že za návštevu servisného technika na účely opravy z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča sa hradí poplatok, a to i počas záručnej lehoty.

Môžete sa spoľahnúť na profesionalitu výrobcu. Môžete si byť úplne istí, že opravy vykonávajú skúsení servisní technici, ktorí pre váš spotrebič používajú originálne náhradné diely.

Skúšobné pokrmy

Táto tabuľka bola navrhnutá pre skúšobné inštitúty s cieľom zjednodušenia kontroly spotrebičov.

Údaje v tejto tabuľke sú uvedené vzhľadom na príslušnosť značky Schulte-Ufer (4 kusy riadu zo súpravy pre HEZ 390042 indukčné varné dosky) s nasledujúcimi rozmermi:

- Hlboký hrniec Ø 16 cm, 1,2 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 16 cm, 1,7 l pre varné zóny Ø 14,5 cm
- Hrnec Ø 22 cm, 4,2 l pre varné zóny Ø 18 cm
- Panvica na smaženie Ø 24 cm, pre varné zóny Ø 18 cm

Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie Čas úpravy (min:sek)	Po- kriev- ka	Varenie Stupeň ohrevu	Po- kriev- ka
Rozpustená čokoláda Čokoládová poleva (napríklad značka Dr. Oetker, tmavá čokoláda, 55 % kaka, 150 g)	Hlboký hrniec Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nie
Šošovicová polievka, ohrievanie a udržiavanie teploty Šošovicová polievka* Počiatočná teplota 20 °C.						
Množstvo: 450 g	Hrnec Ø 16 cm	9	1:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 800 g	Hrnec Ø 22 cm	9	2:30 (bez miešania)	Áno	1.	Áno
Šošovicová polievka z plechovky Napríklad šošovica s klobásami Erasco. Počiatočná teplota 20 °C.						
Množstvo: 500 g	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 1:30 (premiešajte po 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Množstvo: 1 kg	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30 (premiešajte po 1 minúte)	Áno	1.	Áno
Príprava bešamelu Teplota mlieka: 7 °C Prísady: 40 g masla, 40 g múky, 0,5 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a štipka soli						
1. Rozpustíte maslo, zmiešajte múku a soľ a nakoniec zmes zahrejte.	Hlboký hrniec Ø 16 cm	2	cca 6:00	Nie	-	-
2. Pridajte do zmesi mlieko a za neustáleho miešania uveďte zmes do varu.		7	cca 6:30	Nie	-	-
3. Hneď ako začne bešamelová omáčka vriť, nechajte ju na varnej zóne ďalšie dve minúty, za stáleho miešania.		-	-	-	2	Nie

* Recept je v súlade s normou DIN 44550

** Recept je v súlade s normou DIN EN 60350-2

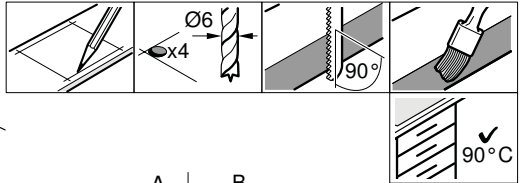
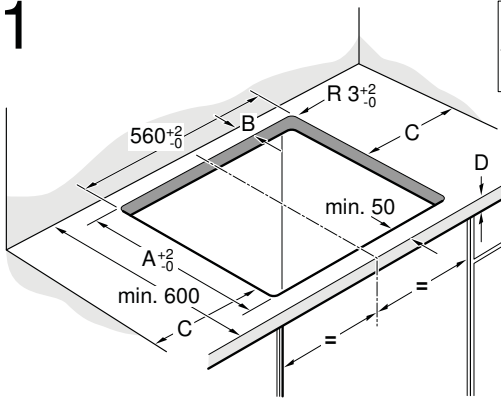
Skúšobné pokrmy	Riad	Stupeň ohrevu	Predhrievanie Čas úpravy (min:sek)	Po- kriev- ka	Varenia Stupeň ohrevu	Po- kriev- ka
Príprava mliečnej ryže						
Mliečna ryža, príprava s pokrievkou; Teplota mlieka 7 °C. Zahrievajte mlieko, kým nezačne peniť. Nastavte požadovaný stupeň ohrevu a pridajte do mlieka ryžu, cukor a soľ. Čas prípravy vrátane predhriatia je cca 45 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	3 (premiešajte po 10 minútach)	Áno
Mliečna ryža, príprava bez pokrievky;						
Teplota mlieka 7 °C Pridajte do mlieka všetky prísady a za neustáleho miešania zmes zahrejte. Hneď ako mlieko dosiahne teplotu cca 90 °C, zvoľte odporúčaný stupeň ohrevu a nechajte mlieko mierne variť na nízkom stupni ohrevu počas cca 50 minút.						
Prísady: 190 g krátkozrnnej ryže, 90 g cukru, 750 ml mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1 g soli	Hrnec Ø 16 cm	8.	cca 5:30	Nie	3	Nie
Prísady: 250 g krátkozrnnej ryže, 120 g cukru, 1 l mlieka (obsah tuku 3,5 %) a 1,5 g soli	Hrnec Ø 22 cm	8.	cca 5:30	Nie	2.	Nie
Príprava ryže*						
Teplota vody: 20 °C.						
Prísady: 125 g dlhozrnnej ryže, 300 g vody a štipka soli	Hrnec Ø 16 cm	9	cca 2:30	Áno	2	Áno
Prísady: 250 g dlhozrnnej ryže, 600 g vody a štipka soli	Hrnec Ø 22 cm	9	cca 2:30	Áno	2.	Áno
Bravčové karé						
Počiatočná teplota karé: 7 °C.						
Množstvo: 3 kusy bravčového karé (celková hmotnosť cca 300 g, hrúbka 1 cm) a 15 ml slnečnicového oleja	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Príprava palacinek**						
Množstvo: 55 ml cesta na každú palacinku	Panvica na smaženie Ø 24 cm	9	cca 1:30	Nie	7	Nie
Smažené zemiakové hranolčeky						
Množstvo: 1,8 l slnečnicového oleja na jednu porciu; 200 g mrazených hranolčekov (napríklad značka McCain 123 Original fries)	Hrnec Ø 22 cm	9	Kým teplota oleja nedosiahne 180 °C	Nie	9	Nie
* Recept je v súlade s normou DIN 44550						
** Recept je v súlade s normou DIN EN 60350-2						



sk Montážny návod



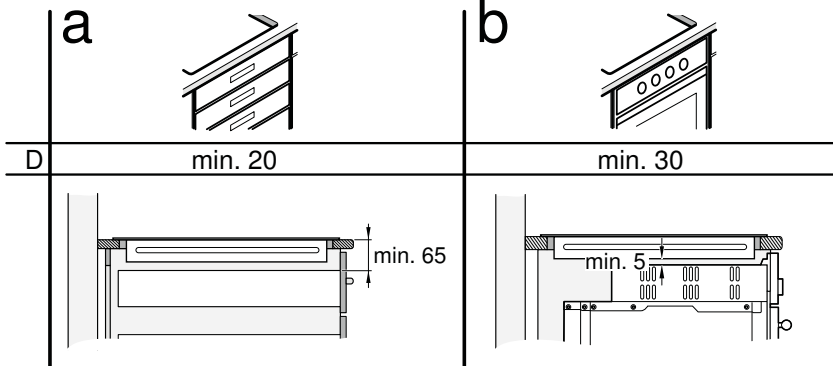
1



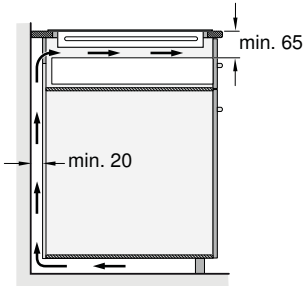
A	B
490	min. 60
500	min. 50

C = min. 40

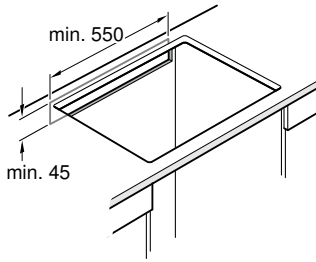
2



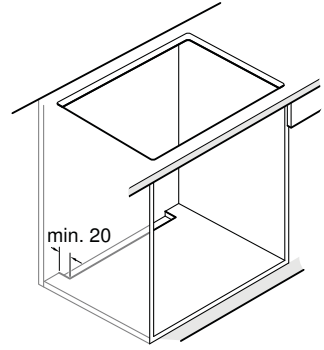
3a



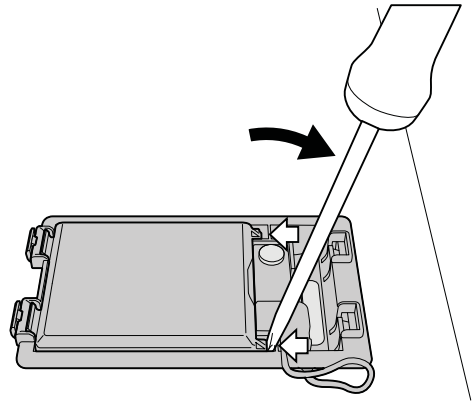
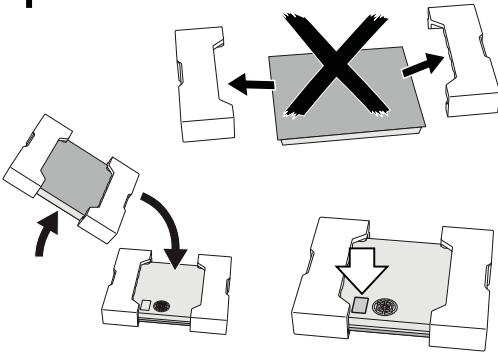
3b



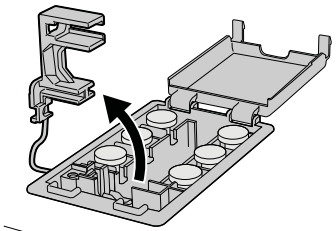
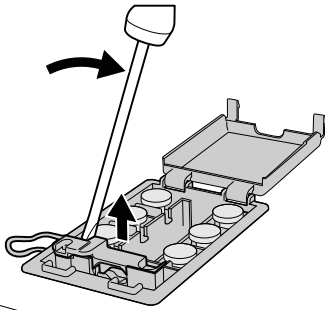
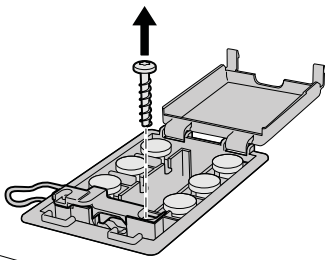
3c



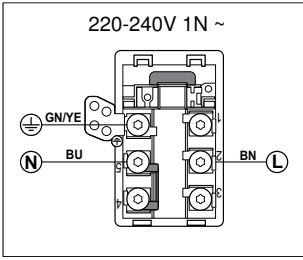
4



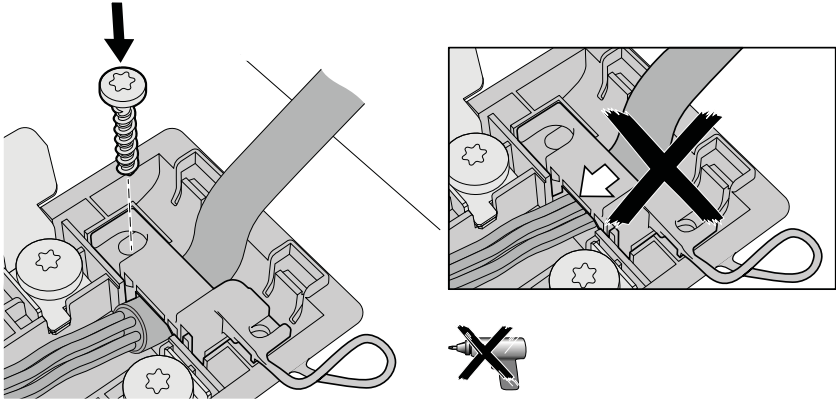
5



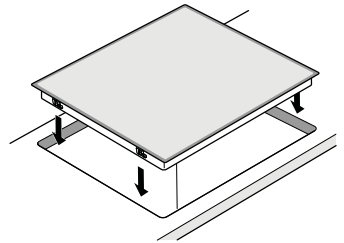
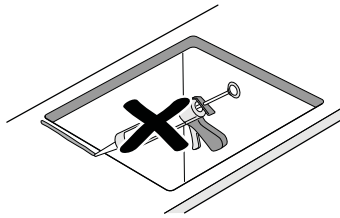
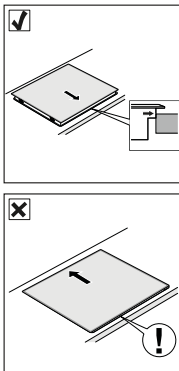
6



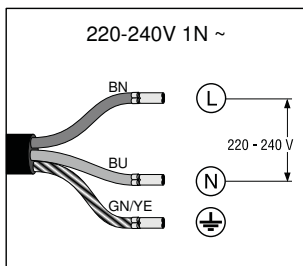
7



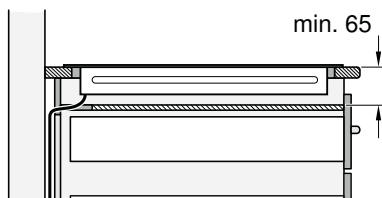
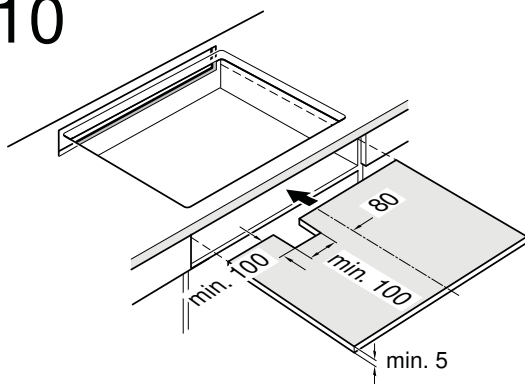
8



9



10



sk

Dôležité upozornenia

Bezpečnostné upozornenie: Bezpečnosť počas používania spotrebiča je zaručená iba vtedy, ak bolo zabudovanie technicky vykonané správnym spôsobom a podľa tohto montážneho návodu. Za škody, ktoré vzniknú neodborným zabudovaním, ručí montér. Tento spotrebič je vhodný na používanie až do nadmorskej výšky 4000 metrov.

▲ Nositeľia elektronických implantátov!

Spotrebič môže obsahovať permanentné magnety, ktoré môžu ovplyvniť elektronické implantáty, ako napr. kardiostimulátor alebo inzulínovú pumpu. Preto počas montáže dodržujte minimálny odstup od elektronických implantátov 10 cm.

Pripojenie do elektrického prúdu: Musí byť vykonané ucteosovaným odborníkom. Pritom musia byť dodržané ustanovenia miestneho dodávateľa elektriny. Spotrebič musí byť napojený napevno a pripojka musí byť vybavená zodpovedajúcim odpojovačom podľa predpisov pre inštaláciu.

Typy na pripojenie:

Spotrebič patrí do ochrannej triedy I a môže byť použitý iba v kombinácii s uzemnenou pripojkou.

Výrobca nezodpovedá za poruchy alebo možné škody, ktoré vzniknú v dôsledku chybnjej elektrickej inštalácie.

Sieťový pripojovací kábel: Sieťový pripojovací kábel môže inštalovať iba odborník s licenciou alebo vyskolený technik zákazníckeho servisu. Potrebné údaje o pripojení nájdete na typovom štítku a na schéme pripojenia.

Montáž pod pracovnú dosku: Indukčné varné dosky môžu byť inštalované iba nad zásuvky alebo rúry na pečenie rovnakej značky, ktoré majú odvetrávanie. Pod varnou doskou sa nemôžu nachádzať žiadne chladničky, umývačky riadu, rúry bez odvetrávania alebo práčky.

Odsávač pár: Vzdialenosť medzi odsávačom pár a varnou doskou musí zodpovedať minimálne stanovenej vzdialenosti podľa montážneho návodu pre odsávač pár.

Pracovná doska: Musí byť rovná, vodorovná a stabilná. Dodržujte pokyny výrobcu pracovnej dosky. Ak hrúbka pracovnej dosky, do ktorej bude zabudovaná varná doska, nezodpovedá zadaniu, vystužte ju nehorľavým materiálom odolným proti vode, kým nedosiahnete minimálnej odporúčanej hrúbky. V opačnom prípade sa nedá zaručiť dostatočujúca stabilita.

- Pracovná doska, do ktorej bude varná doska zabudovaná, by mala zniesť zaťaženie cca 60 kg.
- Po zabudovaní varnej dosky najprv prekontrolujte, či je rovná.

Záruka: Neodborné zabudovanie, napojenie alebo chybná montáž vedú ku strate záruky.

Upozornenie: Všetky práce vykonané na vnútrajšku spotrebiča, vrátane výmeny sieťového pripojovacieho kábla, môže vykonať výhradne vyskolený technik zákazníckeho servisu.

Príprava nábytku, obrázok 1/2/3

Zabudovaný nábytok: Musí byť odolný minimálne do teploty 90 °C.

Výrez: Po vyrezaní odstráňte tiesky.

Rezné plochy: Obstarajte ich žiaruvzdorným materiálom.

Zabudovanie nad zásuvku, obrázok 2a

Pracovná doska: Musí mať hrúbku minimálne 20 mm.

Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi povrchom pracovnej dosky a hornou oblasťou zásuvky musí byť 65 mm.

Upozornenie: Používajte iba deliacu priehradku z dreva, pretože kovové objekty v zásuvke môžu v dôsledku recirkulácie vzduchu z odvetrávania varnej dosky dosiahnuť vysokých teplôt (**obrázok 10**).

Montáž nad rúru na pečenie, obrázok 2b

Priehradka: Musí mať hrúbku minimálne 30 mm.

Upozornenie: Pozrite sa do montážneho návodu pre rúru na pečenie, či nemusí byť vzdialenosť medzi varnou doskou a rúrou na pečenie väčšia.

Odvetrávanie: Vzdialenosť medzi rúrou na pečenie a varnou doskou musí byť minimálne 5 mm.

Ventilácia, obrázok 3

Aby bola zaručená správna funkčnosť spotrebiča, musí byť varná doska zodpovedajúcim spôsobom odvetrávaná. Pretože ventilácia v spodnej časti spotrebiča potrebuje dostatočný prívod čerstvého vzduchu, musí byť nábytok inštalovaný zodpovedajúcim spôsobom. K tomu je potrebné nasledujúce:

- Minimálna vzdialenosť medzi zadnou stenou nábytku a kuchynskou stenou a medzi povrchom pracovnej dosky a hornou časťou zásuvky (**obrázok 3a**).
- Otvor hore v zadnej stene nábytku (**obrázok 3b**).
- Ak nie je dodržaná minimálna vzdialenosť 20 mm od zadnej steny nábytku, musí byť v dolnej časti otvor (**obrázok 3c**).

Upozornenie: Ak bude spotrebič zabudovaný do varného ostrovčeka alebo bude inštalovaný iným spôsobom, ktorý tu nebol popísaný, musí byť dodržané odvetrávanie varnej dosky.

Zabudovanie spotrebiča, obrázky 4/5/6/7/8/9

Upozornenie: Pri montáži varnej dosky noste ochranné rukavice. Plochy, ktoré nevidíte, môžu mať ostré hrany.

U spotrebičov bez vopred inštalovaného kábla zaveďte sieťový pripojovací kábel do prípojnej krabice.

1. Otočte varnú dosku a položte ju na dno obalu, na handru alebo na inú plochu, aby ste ju nepoškriabali.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite kryt prípojnej krabice (**obrázok 4**).
3. Uvoľnite upevňovacie skrutky a pomocou skrutkovača nadvihnite hadicovú svorku (**obrázok 5**).
4. Napojte iba podľa schémy na prípojnej krabici (**obrázok 6**):

BN: hnedý
BU: modrý
GN/YE: Žltý a zelený

Upozornenie

- Ak použijete priložené medené mostíky, tak ich namontujte podľa schémy pripojenia.
 - Dbajte na to, aby boli skrutky rozvodovej skrine po pripojení kábla pevne utiahnuté.
5. Sieťový pripojovací kábel pripevnite pomocou hadicovej svorky a utiahnite upevňovacie skrutky (**obrázok 7**).
 6. Zatvorte vrchnák pripojovacej krabice.
- Upozornenie:** Ak potrebujete dlhší kábel, kontaktujte zákaznický servis.

Nastavenie varnej dosky, obrázok 8

V prednej časti otvoru na zabudovanie zarovnajtie varnú dosku a nasadte ju.

■ Nepriškrípnete sieťový pripojovací kábel a nevedte ho cez ostré hrany. Ak je pod varnou doskou zabudovaná rúra na pečenie, tak vedte vedenie k prípojnej krabici zadným rohom rúry na pečenie. Vedenie musí byť inštalované takým spôsobom, aby sa nedotýkalo žiadnych horúcich miest na varnej doske alebo na rúre na pečenie.

■ V prípade dláždených pracovných dosiek: Utesnite škáry pomocou silikónovej hmoty.

Pripojenie spotrebiča, obrázok 9

- Napätie: Pozri typový štítok.
- Pripojte iba podľa schémy pripojenia.
BN: hnedý
BU: modrý
GN/YE: žltý a zelený

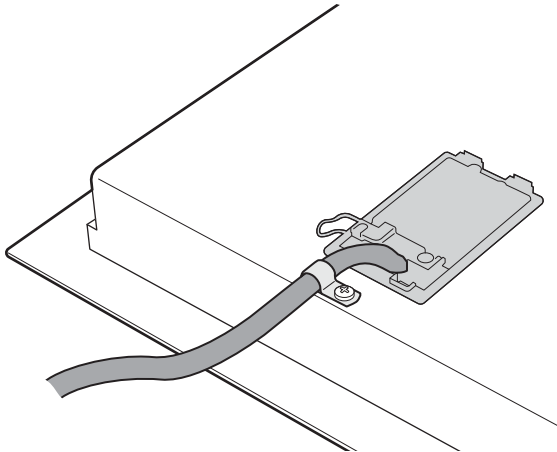
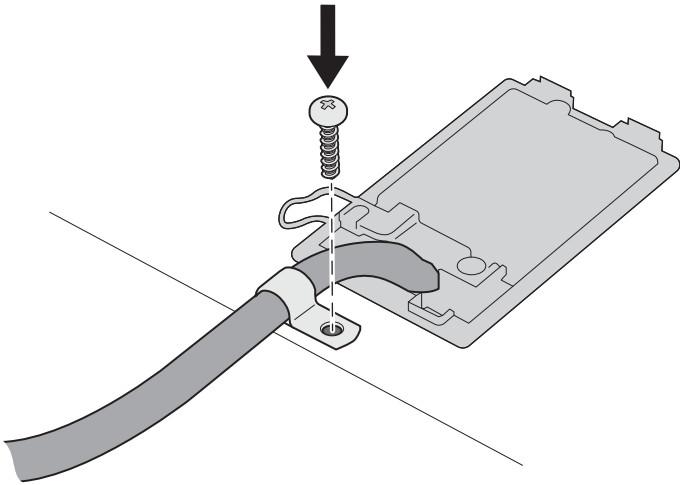
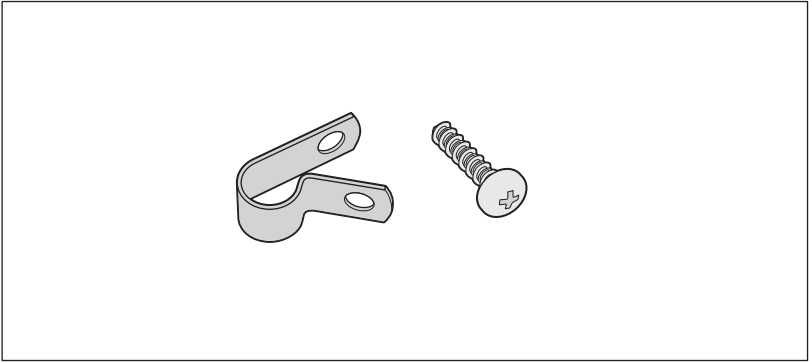
Upozornenie: Skontrolujte či je spotrebič pripravený na prevádzku: Ak sa objaví na displeji spotrebiča **U400**, **E05 I3** alebo **E**, nie je správne pripojený. Odpojte spotrebič z elektrického napätia a prekontrolujte zapojenie elektrických káblov.

Demontáž spotrebiča

Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Zatlačte proti varnej doske smerom zospodu a vyberte ju.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča!
Neskusajte vytiahnuť spotrebič páčením zhora.



Informácie v prípade elektrických varných dosiek pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		BOSCH	
Identifikácia modelu		PUE611BB1E	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón alebo plôch na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		indukce	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
Ľavá predná	∅	18	cm
Ľavá zadná	∅	18	cm
Pravá predná	∅	18	cm
Pravá zadná	∅	18	cm
V prípade nekrhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
Ľavá predná		170,0	Wh/kg
Ľavá zadná		170,0	Wh/kg
Pravá predná		170,0	Wh/kg
Pravá zadná		170,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		170,0	Wh/kg

Tabuľka povinných informácií 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 rokyzáruka od výrobcu
na všetky spotřebiče

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 reklamácií 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 domáci spotrebiče 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.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče 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 domáci spotrebiče 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 domácomu 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 uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče 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 domáci spotrebiče 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](https://bosch-home.com/welcome)

Myčka nádobí

SMV8YCX03E



[cs] Návod k obsluze

Další informace naleznete v Digitální uživatelské příručce.



Obsah

1 Bezpečnost.....	4	6.2 Favourite ☆	19
1.1 Všeobecné pokyny	4	6.3 Inteligentní }	20
1.2 Použití k určenému účelu	4	7 Přídavné funkce	21
1.3 Omezení okruhu uživatelů	4	8 Vybavení	22
1.4 Bezpečná instalace	4	8.1 Horní koš na nádobí.....	22
1.5 Bezpečné použití	6	8.2 Etažér.....	23
1.6 Poškozený spotřebič	8	8.3 Spodní koš na nádobí.....	23
1.7 Nebezpečí pro děti	8	8.4 Sklopné trny	23
2 Zabránění věcným škodám	10	8.5 Příborová zásuvka	24
2.1 Bezpečná instalace	10	8.6 Příslušenství Extra Clean Zone.....	25
2.2 Bezpečné použití	10	9 Před prvním použitím	26
3 Ochrana životního prostředí a úspora	11	9.1 První uvedení do provozu.....	26
3.1 Likvidace obalu	11	10 Odvápňovací zařízení	26
3.2 Úspora energie.....	11	10.1 Přehled nastavení tvrdosti vody	26
3.3 Technologie sušení Zeolith	11	10.2 Nastavení odvápňovacího zařízení	27
Ⓢ.....	11	10.3 Speciální sůl	27
3.4 Senzory.....	11	10.4 Vypnutí odvápňovacího zařízení	28
3.5 Efficient Dry	12	10.5 Regenerace odvápňovacího zařízení	28
4 Instalace a připojení.....	12	11 Lešticí zařízení	29
4.1 Rozsah dodávky.....	12	11.1 Leštidlo	29
4.2 Instalace a připojení spotřebiče.....	12	11.2 Nastavení množství přidávaného leštidla	29
4.3 Přípojka pro odtok.....	13	11.3 Vypnutí lešticího zařízení	30
4.4 Přípojka pitné vody.....	13	12 Mycí prostředek	30
4.5 Elektrické připojení.....	13	12.1 Vhodné mycí prostředky	30
5 Seznámení	14	12.2 Nevhodné mycí prostředky ...	31
5.1 Spotřebič	14		
5.2 Ovládací prvky.....	16		
6 Programy	18		
6.1 Upozornění pro zkušební ústavy	19		

12.3	Upozornění k mycím prostředkům	31	19	Přeprava, uskladnění a likvidace	52
12.4	Naplnění mycího prostředku	32	19.1	Demontáž spotřebiče	52
13	Nádobí.....	32	19.2	Zajištění spotřebiče před mrazem.....	53
13.1	Poškození sklenic a nádobí ..	33	19.3	Přeprava spotřebiče	53
13.2	Uložení nádobí	33	19.4	Likvidace starého spotřebiče.....	53
13.3	Vyklízení nádobí	34	20	Zákaznický servis.....	53
14	Základní ovládání.....	35	20.1	Označení produktu (E-č.), výrobní číslo (FD) a identifikační číslo (Z-č.).....	54
14.1	Zapnutí spotřebiče	35	20.2	Záruka AQUA-STOP	54
14.2	Nastavení programu.....	35	21	Technické údaje	55
14.3	Nastavení přídavné funkce....	35	21.1	Informace o nezávislém a Open Source software	55
14.4	Nastavení časové předvolby.....	35	22	Prohlášení o shodě	56
14.5	Spuštění programu.....	35			
14.6	Zastavení programu	36			
14.7	Přerušování programu	36			
14.8	Vypnutí spotřebiče.....	36			
15	Základní nastavení	37			
15.1	Přehled základních nastavení.....	37			
15.2	Změna základních nastavení.....	39			
15.3	Nastavení času	39			
16	Home Connect	40			
16.1	Konfigurace aplikace Home Connect.....	40			
16.2	Nastavení Home Connect	40			
16.3	Dálkový start 	40			
16.4	Ochrana údajů.....	41			
17	Čištění a ošetřování	41			
17.1	Čištění mycí vany	41			
17.2	Čisticí prostředky.....	41			
17.3	Rady k čištění spotřebiče.....	41			
17.4	Čisticí program 	42			
17.5	Systém sítěk	43			
17.6	Čištění ostříkovačích ramen..	44			
18	Odstranění poruch	45			
18.1	Čištění čerpadla odpadní vody.....	52			



1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

1.1 Všeobecné pokyny

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

1.2 Použití k určenému účelu

Spotřebič používejte pouze:

- pro mytí nádobí v domácnosti.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova.
- do maximální nadmořské výšky 2500 m nad mořem.

1.3 Omezení okruhu uživatelů

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

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti bez dozoru.

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

1.4 Bezpečná instalace

VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Neodborné instalace mohou způsobit poranění.

- ▶ Při instalaci a připojení spotřebiče dodržujte pokyny v návodu k použití a montáži.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné instalace jsou nebezpečné.

- ▶ Spotřebič zapojte a používejte pouze v souladu s údaji na typovém štítku.
- ▶ Vždy používejte dodaný síťový kabel nového spotřebiče.
- ▶ Spotřebič zapojte do sítě střídavého proudu jen pomocí předpisově instalované zásuvky s uzemněním.
- ▶ Systém ochranných vodičů elektrické domovní instalace musí být instalován podle předpisů.
- ▶ Spotřebič nikdy nenapájejte prostřednictvím externího spínacího zařízení, např. časového spínače nebo dálkového ovládání.
- ▶ Pokud je spotřebič vestavěný, musí být síťová zástrčka síťového kabelu volně přístupná, nebo pokud není volný přístup možný, musí být do stávající elektrické instalace nainstalován jistič podle předpisů pro instalaci.
- ▶ Při instalaci spotřebiče dbejte na to, aby nedošlo k sevření nebo poškození síťového kabelu.

Oddělení přívodní hadice nebo ponoření ventilu Aquastop do vody je nebezpečné.

- ▶ Plastové pouzdro nikdy neponořujte do vody. Plastové pouzdro na přívodní hadici obsahuje elektrický ventil.
- ▶ Přívodní hadici nikdy nepřetínejte. V přívodní hadici se nacházejí elektrická přípojná vedení.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Použití prodlužovacího síťového kabelu a neschválených adaptérů je nebezpečné.

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

Kontakt spotřebiče s instalačním vedením může způsobit defekt instalačních vedení, např. vedení plynu a el. proudu. Plyn unikající ze zkorodovaného plynového vedení se může vznítit. Poškozené elektrické kabely mohou způsobit zkrat.

- ▶ Ujistěte se, že mezi spotřebičem a instalačním vedením je odstup nejméně 5 cm.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Při otvírání a zavírání dvířek spotřebiče se závěsy pohybují a mohou způsobit poranění.

- ▶ Pokud nejsou podstavné spotřebiče nebo integrovatelné spotřebiče umístěny ve výklenku a důsledkem toho je přístupná jedna boční stěna, musí být závěsy na boku zakryty. Kryty obdržíte ve specializované prodejně nebo u našeho zákaznického servisu.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí převrácení!

Neodborná instalace může způsobit překlopení spotřebiče.

- ▶ Podstavné spotřebiče nebo integrovatelné spotřebiče instalujte pouze pod průběžnou pracovní desku, která je pevně spojena se sousedícími skříňkami.

1.5 Bezpečné použití

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Nedodržení bezpečnostních pokynů a pokynů k použití na obalech čisticích a leštících prostředků může způsobit závažnou újmu na zdraví.

- ▶ Dodržujte bezpečnostní pokyny a pokyny k použití na obalech mycích a leštících prostředků.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí výbuchu!

Rozpouštědla v mycím prostoru spotřebiče mohou způsobit výbuch.

- ▶ Do mycího prostoru spotřebiče nikdy nedávejte rozpouštědlo.

Silně leptavé alkalické čisticí prostředky nebo čisticí prostředky s vysokým obsahem kyseliny ve spojení s hliníkovými předměty v mycím prostoru spotřebiče mohou způsobit výbuch.

- ▶ Ve spojení s hliníkovými předměty (např. tukový filtr digestoří nebo hliníkové hrnce) nikdy nepoužívejte silně leptavé alkalické čisticí prostředky nebo čisticí prostředky s vysokým obsahem kyseliny, zejména z profesionálních provozů nebo z průmyslu, např. pro péči o spotřebič.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Otevřená dvířka spotřebiče mohou způsobit poranění.

- ▶ Dvířka spotřebiče otvírejte pouze pro uspořádání a vyklizení nádobí, aby se zabránilo nehodám, např. zakopnutím.
- ▶ Na otevřených dvířkách nikdy nesaďte nebo nestůjte.

Nože a náčiní s ostrými špicemi mohou způsobit poranění.

- ▶ Nože a náčiní s ostrými špicemi ukládejte do košíku na příbory, v odkládání nožů nebo v příborové zásuvce špičatou stranou směrem dolů.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče během probíhajícího programu může ze spotřebiče stříkat horká voda.

- ▶ Za chodu programu otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.
- ▶ Spotřebič nikdy nevystavujte velkému teplu a vlhkosti.
- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

Poškozená izolace síťového kabelu je nebezpečná.

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

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Výfukový otvor zeolitové nádrže je horký a může způsobit popálení.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte výfukového otvoru zeolitové nádrže.

1.6 Poškozený spotřebič

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s natrženým nebo zlomeným povrchem.
- ▶ Při odpojování spotřebiče z elektrické sítě nikdy netahejte za síťový kabel. Vždy tahejte za síťovou zástrčku síťového kabelu.
- ▶ Pokud je spotřebič nebo síťový kabel poškozený, ihned odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce a zavřete přívod vody.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 53*

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ V případě poškození síťového kabelu nebo přívodního kabelu spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální síťový kabel nebo speciální přívodní kabel spotřebiče, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.

1.7 Nebezpečí pro děti

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!

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

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

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.

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

Děti se mohou ve spotřebiči uzavřít a může tak dojít k jejich udušení.

- ▶ Je-li k dispozici, používejte dětskou pojistku.
- ▶ Nikdy nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály nebo ho obsluhovaly.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí poškození zdraví!

Ve spotřebiči se mohou zavřít děti a dostat se tak do ohrožení života.

- ▶ U starých spotřebičů odpojte síťovou zástrčku síťového kabelu, poté síťový kabel přestříhnete a zničte zámek dvířek spotřebiče tak, aby se dvířka spotřebiče nedaly zavřít.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí rozdrcení!

U spotřebičů vestavěných ve výšce může dojít ke stlačení dětí mezi dvířka spotřebiče a pod ním se nacházející dvířka skříní.

- ▶ Při otvírání a zavírání dvířek spotřebiče dávejte na děti pozor.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí chemického popálení!

Leštidla a mycí prostředky mohou způsobit poleptání úst, hltanu a očí.

- ▶ Děti se nesmí zdržovat v blízkosti mycích a leštících prostředků.
- ▶ Děti držte mimo dosah otevřeného spotřebiče. Voda v mycím prostoru není pitná voda. Může obsahovat zbytky mycích a leštících prostředků.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Děti se mohou svými malými prsty zachytit ve šterbinách záchytné misky na tablety a může tak dojít k jejich poranění.

- ▶ Děti držte mimo dosah otevřeného spotřebiče.

2 Zabránění věcným škodám

2.1 Bezpečná instalace

POZOR!

Neodborné instalace spotřebiče mohou způsobit poškození.

- ▶ Bude-li myčka nádobí namontovaná pod nebo nad jiné domácí spotřebiče, dodržujte informace k montáži v kombinaci s myčkou nádobí v montážním návodu příslušného domácího spotřebiče.
- ▶ Nejsou-li k dispozici žádné informace nebo neobsahuje-li montážní návod žádné odpovídající pokyny, musíte se obrátit na výrobce těchto domácích spotřebičů, abyste zajistili, že myčku nádobí lze namontovat nad nebo pod jiné domácí spotřebiče.
- ▶ Pokud nejsou k dispozici žádné informace výrobce, nesmí být myčka nádobí instalována nad nebo pod těmito domácími spotřebiči.
- ▶ Pro zaručení bezpečného provozu všech domácích spotřebičů nadále dodržujte montážní návod myčky nádobí.
- ▶ Myčku nádobí neinstalujte pod varnou desku.
- ▶ Myčku nádobí neinstalujte v blízkosti tepelných zdrojů jako jsou např. otopná tělesa, zásobníky tepla, sporáky nebo jiné spotřebiče, produkující teplo.

Kontakt spotřebiče s vodním potrubím může způsobit korozi ve vodním potrubí a vodní potrubí může být netěsné.

- ▶ Ujistěte se, že mezi spotřebičem a vodním potrubím je odstup nejméně 5 cm. Toto se netýká dodaných potrubí k připojení pitné a odpadní vody.

Pozměněné nebo poškozené vodní hadice mohou způsobit věcné škody a poškození spotřebiče.

- ▶ Vodní hadice nikdy nelámejte, nestlačujte, neměňte nebo neprořízněte.
- ▶ Používejte pouze dodané vodní hadice nebo originální náhradní hadice.
- ▶ Použité vodní hadice nikdy znovu nepoužívejte.

Příliš nízký nebo příliš vysoký tlak vody může zhoršit funkci spotřebiče.

- ▶ Zajistěte, aby byl tlak vody u zařízení na zásobování vodou minimálně 50 kPa (0.5 bar) a maximálně 1000 kPa (10 bar).
- ▶ Pokud tlak vody překročí uvedenou maximální hodnotu, musí se mezi přípojkou pitné vody a hadicovou sadu spotřebiče nainstalovat redukční ventil.

2.2 Bezpečné použití

POZOR!

Unikající vodní pára může poškodit zabudovaný nábytek.

- ▶ Po ukončení programu nechejte spotřebič trochu vychladnout, než otevřete dvířka spotřebiče.

Speciální sůl do myčky může korozi poškodit mycí vanu.

- ▶ Aby byla nadbytečná speciální sůl z mycí vany vypláchnuta, plňte speciální sůl do zásobníku až bezprostředně před spuštěním programu.

Mycí prostředek může poškodit odvápňovací zařízení.

- ▶ Zásobník odvápňovacího zařízení plňte pouze speciální solí pro myčky nádobí.

Nevhodné čisticí prostředky mohou poškodit spotřebič.

- ▶ Nepoužívejte parní čistič.

- ▶ Aby nedošlo k poškrábání povrchu spotřebiče, nepoužívejte mycí houby s hrubým povrchem a žádné abrazivní čisticí prostředky.
- ▶ Aby se zabránilo korozi, nepoužívejte u myček nádobí s přední stranou z ušlechtilé oceli houbičky nebo tyto před prvním použitím několikrát důkladně propláchněte.

3 Ochrana životního prostředí a úspora

3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

- ▶ Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje váš spotřebič méně proudu a vody.

Použijte program Eco 50°.

- ✓ Program Eco 50° je energeticky úsporný a šetrný k životnímu prostředí.
→ "Programy", Strana 18

Změňte nastavení senzoru na standard.

- ✓ Hodnoty spotřeby se sníží.
→ "Senzory", Strana 11

Technologie sušení Zeolith přispívá k úspoře energie.

- ✓ → "Technologie sušení Zeolith ☺", Strana 11

3.3 Technologie sušení Zeolith ☺

Spotřebič je vybaven nádobkou na zeolit. Pomocí technologie sušení Zeolith je možná úspora energie. Zeolit je minerál, který může akumulovat a opět odevzdávat vlhkost a tepelnou energii.

V kroku čištění se využívá tepelná energie pro ohřev mycí vody a vysušení minerálu.

Během fáze sušení se vlhkost z mycího prostoru uloží do minerálu a uvolní se tepelná energie. Tepelná energie se vyfukuje suchým vzduchem do mycího prostoru.

To umožňuje rychlé a lepší sušení. Technologie sušení Zeolith je tak velmi energeticky úsporná.

Tip: Aby nedocházelo k ovlivnění funkčnosti technologie sušení Zeolith, neumísťujte nádobí přímo před nasávací a výfukový otvor zeolitové nádrže.

Přímo před výfukový otvor zeolitové nádrže neumísťujte nádobí citlivé na teploty.

→ "Spotřebič", Strana 14

3.4 Senzory

Senzorika přizpůsobí průběh a intenzitu programu v auto programech podle množství a druhu nečistot.

Senzorika má různé stupně citlivosti, které můžete měnit v základních nastaveních.

→ "Změna základních nastavení", Strana 39

Úroveň senzoru	Popis
Standard	Optimální nastavení pro smíšené naplnění a vysoké množství nečistot. Šetří energii a vodu.

Úroveň senzoru	Popis
Choulostivé	<p>Prizpůsobí intenzitu programu již při malém množství nečistot na efektivní odstranění zbytků jídel. V závislosti na tom bude prizpůsobena spotřeba energie a vody.</p>
Velmi choulostivé	<p>Prizpůsobí intenzitu programu ztíženým podmínkám použití, jako jsou například silně zaschlé zbytky jídel. Doporučené nastavení při použití Bio nebo Eko mycích prostředků s menším množstvím účinné látky. V závislosti na tom bude prizpůsobena spotřeba energie a vody.</p>

3.5 Efficient Dry

Dvířka spotřebiče se během fáze sušení otevřou automaticky. Tím bude dosaženo obzvláště ekonomického sušení.

Aby bylo dosaženo nejlepších výsledků sušení vyčkejte před vyklizením nádobí ukončení programu. Program je ukončen, pokud displej zobrazuje "Hotovo".

Pokud je deaktivováno automatické otevírání dvířek, zvýší se spotřeba energie a fáze sušení se většinou zkrátí.

→ "Přehled základních nastavení", Strana 37

V závislosti na nastavené přídavné funkci je automatické otevírání dvířek deaktivováno.

→ "Přídavné funkce", Strana 21

4 Instalace a připojení

Pro řádný provoz připojte spotřebič k el. síti a přívodu vody odborně. Dodržujte požadovaná kritéria a návod k montáži.

4.1 Rozsah dodávky

Po vybalení zkontrolujte všechny díly na poškození vzniklá při přepravě a jejich kompletnost.

Při reklamacích se obraťte na prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili, nebo na náš zákaznický servis.

Poznámka: Spotřebič byl v závodě důkladně přezkoušen z hlediska bezvadné funkce. Přitom mohly na spotřebiči zůstat skvrny od vody. Skvrny od vody zmizí po prvním mycím cyklu.

Dodávka obsahuje:

- Myčka nádobí
- Návod k použití
- Návod k montáži
- Další informační dokumentace
- Montážní materiál
- Ochranná fólie proti páře
- Pomůcka k naplnění soli, trychtýř
- Síťový kabel
- Stručný návod

4.2 Instalace a připojení spotřebiče

Váš podstavný nebo integrovatelný spotřebič můžete instalovat v kuchyňské lince mezi dřevěné stěny a plastové stěny. Pokud budete svůj spotřebič instalovat jako volně stojící spotřebič, musíte ho zajistit proti překlopení, např. upevněním ke stěně nebo vestavbou pod průběžnou pracovní desku, která je pevně spojena se sousedícími skříňkami.

1. Dodržujte bezpečnostní pokyny.
→ Strana 4

2. Dodržujte pokyny k elektrickému připojení.
3. Zkontrolujte rozsah dodávky a stav spotřebiče.
4. Potřebné montážní rozměry viz Montážní návod.
5. Spotřebič nastavte s pomocí výškově nastavitelných nožiček do vodorovné polohy.
Dbejte na bezpečnou stabilitu spotřebiče.
6. Instalujte přípojku pro odtok.
→ *Strana 13*
7. Instalujte přípojku pitné vody.
→ *Strana 13*
8. Připojte spotřebič k elektrické síti.

4.3 Přípojka pro odtok

Aby mohla odtékat voda znečištěná při mytí, připojte svůj spotřebič k přípojce pro odtok.

Instalace přípojky pro odtok

1. Potřebné kroky viz dodaný montážní návod.
2. Připojte hadici odpadní vody pomocí přiložených součástí na odtokové hrdlo sifónu.
3. Dbejte na to, aby odtoková hadice nebyla přelomená, přimáčknutá nebo zamotaná do sebe.
4. Dbejte na to, aby odtoku odpadní vody nebránilo víčko v odtoku.

4.4 Přípojka pitné vody

Svůj spotřebič připojte k přípojce pitné vody.

Instalace přípojky pitné vody

Poznámka

- Při výměně spotřebiče musíte použít novou hadici pro přívod vody.
1. Potřebné kroky viz dodaný montážní návod.

2. Pomocí přiložených dílů připojte spotřebič k přípojce pitné vody.
Dodržujte technické údaje.
3. Dbejte na to, aby přípojka pitné vody nebyla přelomena, přimáčknutá nebo zamotaná do sebe.

4.5 Elektrické připojení

Připojení spotřebiče k elektrickému proudu

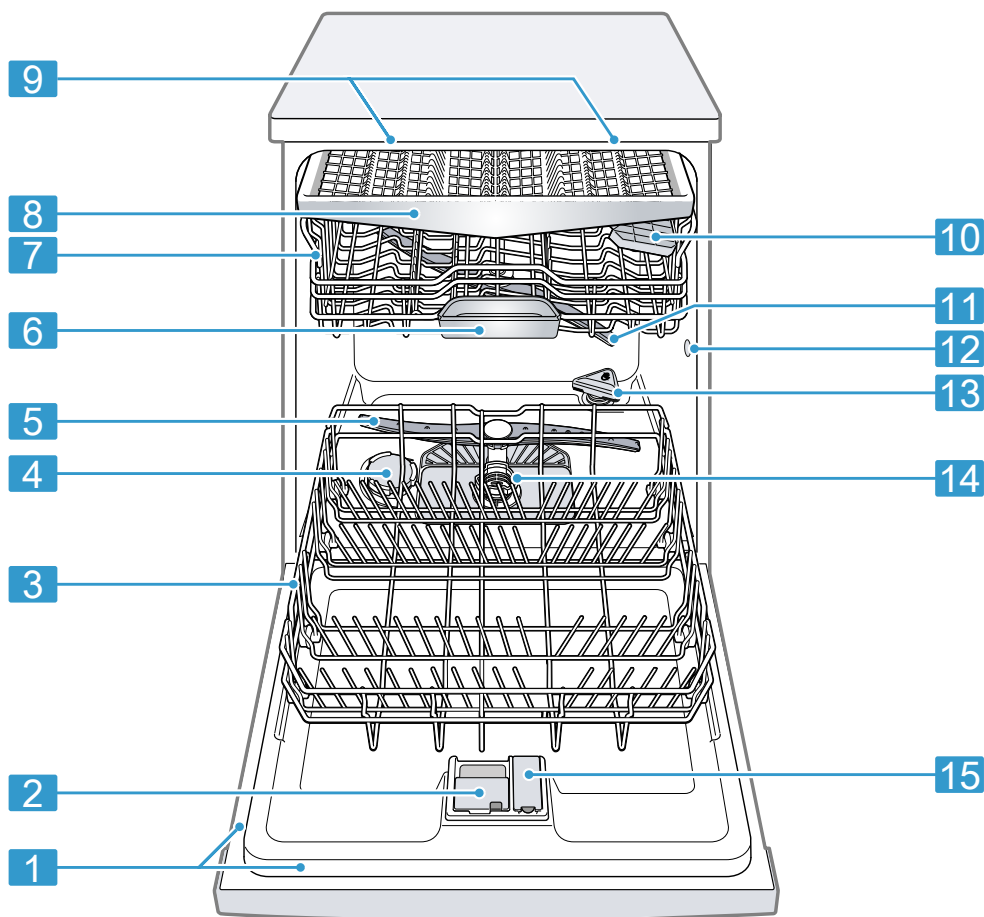
Poznámky

- Dodržujte bezpečnostní pokyny
→ *Strana 4*.
 - Dbejte na to, že vodní bezpečnostní systém funguje pouze při napájení el. proudem.
1. Přístrojovou síťovou zástrčku síťového kabelu připojte ke spotřebiči.
 2. Síťovou zástrčku síťového kabelu spotřebiče zastrčte do zásuvky v blízkosti spotřebiče.
Údaje připojení spotřebiče jsou uvedeny na typovém štítku.
 3. Zkontrolujte pevné umístění síťové zástrčky.

5 Seznámení

5.1 Spotřebič

Zde naleznete přehled součástí vašeho spotřebiče.



- | | | |
|----------|---------------|--|
| 1 | Typový štítek | Typový štítek s označením výrobku E-č. a výrobním číslem FD → <i>Strana 54</i> . Tyto údaje potřebujete pro zákaznický servis → <i>Strana 53</i> . |
|----------|---------------|--|

¹ V závislosti na vybavení spotřebiče

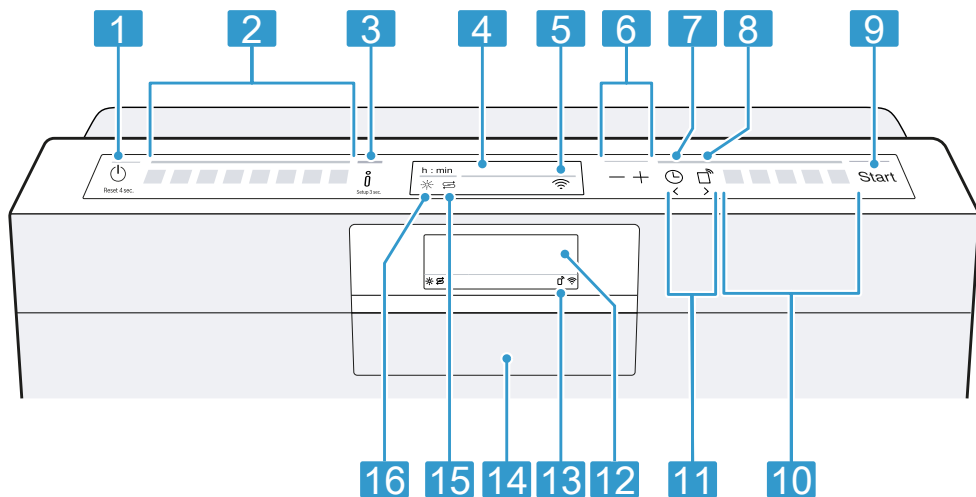
2	Komora pro mycí prostředek	Do komory pro mycí prostředek naplňte mycí prostředek . → "Mycí prostředek", Strana 30
3	Spodní koš na nádobí	Spodní koš na nádobí → Strana 23
4	Zásobní nádržka pro speciální sůl	Do zásobní nádržky pro speciální sůl naplňte speciální sůl. → "Odvápňovací zařízení", Strana 26
5	Dolní ostříkovací rameno	Dolní ostříkovací rameno čistí nádobí v dolním koši na nádobí. Pokud není nádobí optimálně umyté, vyčistěte ostříkovací ramena. → "Čištění ostříkovacích ramen", Strana 44
6	Záchytná miska na tablety	Během mycího cyklu tablety automaticky padají ze zásobníku pro mycí prostředek do záchytné misky na tablety, kde se mohou optimálně rozpustit.
7	Horní koš na nádobí	Horní koš na nádobí → Strana 22
8	Příborová zásuvka	Příborová zásuvka → Strana 24
9	EmotionLight	Vnitřní osvětlení spotřebiče.
10	Etažér ¹	Etažér → Strana 23
11	Horní ostříkovací rameno	Horní ostříkovací rameno čistí nádobí v horním koši na nádobí. Pokud není nádobí optimálně umyté, vyčistěte ostříkovací ramena. → "Čištění ostříkovacích ramen", Strana 44
12	Nasávací otvor zeolitové nádrže	Nasávací otvor je potřebný pro technologii sušení Zeolith → Strana 11.
13	Výfukový otvor zeolitové nádrže	Výfukový otvor je potřebný pro technologii sušení Zeolith → Strana 11.
14	Systém sítěk	Systém sítěk → Strana 43
15	Zásobní nádržka pro leštidlo	Do zásobní nádržky pro leštidlo naplňte leštidlo. → "Lešticí zařízení", Strana 29





¹ V závislosti na vybavení spotřebiče

5.2 Ovládací prvky



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

Pomocí několika tlačítek můžete provádět různé funkce.



1	Tlačítko ZAP/VYP  a tlačítko Reset Reset 4 sec.	Zapnutí spotřebiče → <i>Strana 35</i> Vypnutí spotřebiče → <i>Strana 36</i> Přerušení programu → <i>Strana 36</i>
2	Programová tlačítka	Programy → <i>Strana 18</i>
3	Tlačítko Info 	Pokud stisknete  , zobrazí displej informace o zvolených programech, přídatných funkcích a základních nastaveních. Pokud stisknete  na cca 3 sekundy, otevřete nabídku. → " <i>Změna základních nastavení</i> ", <i>Strana 39</i>
4	Displej	Displej vám zobrazuje informace o programech, přídatných funkcích nebo základních nastaveních. Pomocí displeje a tlačítek nastavení můžete měnit základní nastavení. → " <i>Změna základních nastavení</i> ", <i>Strana 39</i>
5	Ukazatel WLAN	Home Connect → <i>Strana 40</i>

¹ V závislosti na vybavení spotřebiče

6	Nastavovací tlačítka	Změna základních nastavení → "Změna základních nastavení", Strana 39
7	Časová předvolba	Nastavení časové předvolby → Strana 35
8	Dálkový start 	→ "Dálkový start  ", Strana 40
9	Tlačítko Start Start	Spuštění programu → Strana 35
10	Programová tlačítka a pří- davné funkce	Programy → "Programy", Strana 18 Přídavné funkce → "Přídavné funkce", Strana 21
11	Tlačítka < >	Pomocí těchto tlačítek listujete mezi základními nastaveními. → "Změna základních nastavení", Strana 39
12	Displej ¹	Displej vám zobrazuje informace o programech, přídavných funkcích nebo základních nastaveních. Pomocí displeje a tlačítek nastavení můžete měnit základní nastavení.
13	Ukazatel Dálkový start ¹	Pokud jste aktivovali funkci a spotřebič ovládáte pomocí aplikace Home Connect, svítí na spotřebiči ukazatel.
14	Madlo dvířek ¹	Otevřete dvířka spotřebiče.
15	Ukazatel doplnění speciální soli	Odvápňovací zařízení → "Naplnění speciální soli", Strana 27
16	Ukazatel doplnění leštidla	Leštící zařízení → "Naplnění leštidla", Strana 29



¹ V závislosti na vybavení spotřebiče






6 Programy

Zde naleznete přehled nastavitelných programů. V závislosti na konfiguraci spotřebiče máte k dispozici různé programy, které se nachází na ovládacím panelu vašeho spotřebiče. Doba chodu se může lišit podle zvoleného programu. Doba chodu závisí na teplotě vody, množství nádobí, stupni znečištění a zvolené přídatné funkci → *Strana 21*. Při vypnutí

lešticím zařízení nebo v případě nedostatku leštidla se mění doba chodu.

Hodnoty spotřeby najdete v krátkém návodu. Hodnoty spotřeby se týkají normálních podmínek a hodnoty tvrdosti vody 13 - 16 °dH. Rozdílné ovlivňující faktory jako např. teplota vody nebo tlak v potrubí mohou vést k odchylkám.

Program	Použití	Průběh programu
 Intenzivní 70°	Nádobí: <ul style="list-style-type: none"> ■ hrnce, pánve, nechoulostivé nádoby a příbory Stupeň znečištění: <ul style="list-style-type: none"> ■ silně ulpívající, připečené nebo zaschlé zbytky jídel obsahující škrob nebo bílkoviny 	Intenzivní: <ul style="list-style-type: none"> ■ Předmytí ■ Mytí 70 °C ■ Mezioplach ■ Leštění 50 °C ■ Sušení
Auto Auto 45-65°	Nádobí: <ul style="list-style-type: none"> ■ smíšené nádoby a příbory Stupeň znečištění: <ul style="list-style-type: none"> ■ lehce zaschlé zbytky jídel běžných v domácnosti 	Optimalizace senzorem: <ul style="list-style-type: none"> ■ Optimalizace pomocí sensoriky v závislosti na znečištění mycí vody.
Eco Eco 50°	Nádobí: <ul style="list-style-type: none"> ■ smíšené nádoby a příbory Stupeň znečištění: <ul style="list-style-type: none"> ■ lehce zaschlé zbytky jídel běžných v domácnosti 	Úsporný program: <ul style="list-style-type: none"> ■ Předmytí ■ Mytí 50 °C ■ Mezioplach ■ Leštění 35 °C ■ Sušení
 Tichý 50	Nádobí: <ul style="list-style-type: none"> ■ smíšené nádoby a příbory Stupeň znečištění: <ul style="list-style-type: none"> ■ lehce zaschlé zbytky jídel běžných v domácnosti 	Optimalizace hluku: <ul style="list-style-type: none"> ■ Předmytí ■ Mytí 50 °C ■ Mezioplach ■ Leštění 35 °C ■ Sušení
¹ Tovární nastavení		

Program	Použití	Průběh programu
 Sklo 40°	Nádobí: <ul style="list-style-type: none"> choulostivé nádobí, příbory, tepelně choulostivé plasty, sklenice a skleničky Stupeň znečištění: <ul style="list-style-type: none"> málo ulpívající, čerstvé zbytky jídel 	Obzvláště šetrný: <ul style="list-style-type: none"> Předmytí Mytí 40 °C Mezioplach Leštění 50 °C Sušení
 Express 60°	Nádobí: <ul style="list-style-type: none"> smíšené nádobí a příbory Stupeň znečištění: <ul style="list-style-type: none"> lehce zaschlé zbytky jídel běžných v domácnosti 	Optimalizace času: <ul style="list-style-type: none"> Mytí 60 °C Mezioplach Leštění 50 °C Sušení
 Inteligentní	Nádobí: ¹ <ul style="list-style-type: none"> choulostivé nádobí, příbory, tepelně choulostivé plasty, sklenice a skleničky Stupeň znečištění: ¹ <ul style="list-style-type: none"> málo ulpívající, čerstvé zbytky jídel 	Obzvláště šetrný: ¹ <ul style="list-style-type: none"> Předmytí Mytí 40 °C Mezioplach Leštění 45 °C Sušení
 Čistící program	Používejte pouze u vyklizeného spotřebiče.	Čistící program 70 °C
 Favourite	- → "Favourite ☆", Strana 19	-
¹ Tovární nastavení		

Poznámka: V porovnání delší doba chodu v programu Eco 50° je dána delší dobou namáčení a sušení. Umožňuje to optimální hodnoty spotřeby.

6.1 Upozornění pro zkušební ústavy

Zkušební ústavy obdrží pokyny pro srovnávací testy (např. podle EN60436). Jedná se při tom o podmínky k provádění testů, avšak ne o výsledky nebo hodnoty spotřeby. Dotazy e-mailem na: dishwasher@test-appliances.com

Je potřebné číslo spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD), které najdete na typovém štítku na dveřích spotřebiče.

6.2 Favourite ☆

Na tlačítku ☆ můžete uložit kombinaci programu a přídatné funkce. Program uložte pomocí aplikace Home Connect nebo na spotřebiči. Ze závodu je na tomto tlačítku uložen program Předmytí. Předmytí je vhodné pro všechny druhy nádobí. Mezimytí nádobí se provádí studeným opláchnutím.

Tip: Pomocí aplikace Home Connect si můžete stáhnout další programy a uložit je na tlačítku ☆.¹

Uložení Favourite ☆ na spotřebiči

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
 2. Stiskněte ⏏.
 3. Stiskněte příslušné programové tlačítko.
 4. Stiskněte tlačítko příslušné přídavné funkce.
 5. ☆ stiskněte na 3 sekundy.
- ✓ Zvolený program a přídavná funkce blikají.
 - ✓ ☆ bliká.
 - ✓ Program a přídavná funkce jsou uloženy.

Tip: Při resetování programu na program předemtytí uložený v továrním nastavení použijte aplikaci Home Connect ¹ nebo nastavte svůj spotřebič zpět na tovární nastavení.

6.3 Inteligentní 🧠


Program můžete optimalizovat pomocí aplikace Home Connect prostřednictvím svého ohodnocení výsledku. V závislosti na spokojenosti spotřebič mění intenzitu čištění, sušení nebo dobu trvání programu. Program je díky přizpůsobení v aplikaci vhodný pro všechny druhy nádobí a nečistot.

→ "Home Connect ", Strana 40

¹ V závislosti na vybavení spotřebiče

7 Přídavné funkce

Zde naleznete přehled přídavných funkcí. V závislosti na konfiguraci spotřebiče máte k dispozici různé přídavné funkce, které se nachází na ovládacím panelu vašeho spotřebiče. V závislosti na programu můžete zvolit určité přídavné funkce.

Symbol	Přídavná funkce	Použití
))) ⁺	Extra sušení	<ul style="list-style-type: none"> Pro lepší výsledek sušení se zvýší teplota leštidla a prodlouží se fáze sušení. Obzvláště vhodné pro čištění plastových dílů. Spotřeba energie se lehce zvýší a prodlouží se doba chodu.
Hygiene ⁺	Hygiene+	<ul style="list-style-type: none"> K získání zvýšeného hygienického stavu spotřebiče a nádobí se zvýší teplota a tato se udržuje obzvláště dlouho. Obzvláště vhodné pro mytí prkének na krájení nebo kojeneckých láhví. Průběžným používáním této funkce bude dosaženo vyššího stavu hygieny. Tím se prodlouží doba chodu a zvýší spotřeba energie.
	IntensiveZone	<ul style="list-style-type: none"> Zapněte při kombinovaném naplnění se silně a mírně znečištěným nádobím, např. silně znečištěné hrnce a pánve umístěte ve spodním koši a normálně znečištěné nádobí v horním koši. Tlak ostříku v dolním koši se zvýší a déle bude udržována maximální teplota programu. Tím se prodlouží doba chodu a zvýší spotřeba energie.
Speed ⁺ Perfect ⁺	SpeedPerfect+	<ul style="list-style-type: none"> Doba chodu se zkrátí podle mycího programu o 15 % až 75 %¹. Přídavnou funkci je možné aktivovat před spuštěním programu a kdykoliv během probíhajícího programu. Spotřeba vody a energie se zvýší. <p>Pokud zvolíte tuto přídavnou funkci, je automatické otevírání dvířek → <i>Strana 37</i> deaktivováno.¹</p>

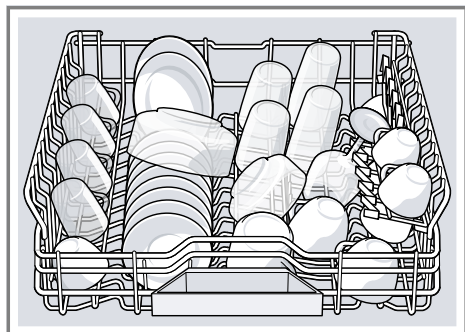
¹ V závislosti na vybavení spotřebiče

8 Vybavení

Zde získáte přehled o možném vybavení vašeho spotřebiče a jeho použití. Vybavení závisí na variantě vašeho spotřebiče.

8.1 Horní koš na nádobí

Do horního koše na nádobí uložte šálky, sklenice a malé nádobí.



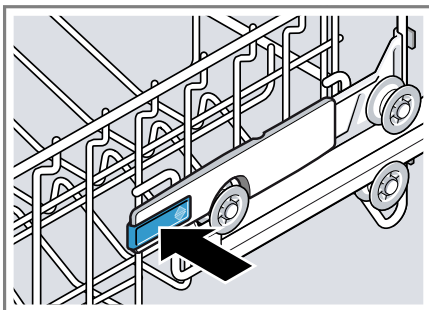
U horního koše na nádobí můžete přestavit výšku, získáte tak místo pro větší nádobí.

Nastavení horního koše na nádobí bočními páčkami

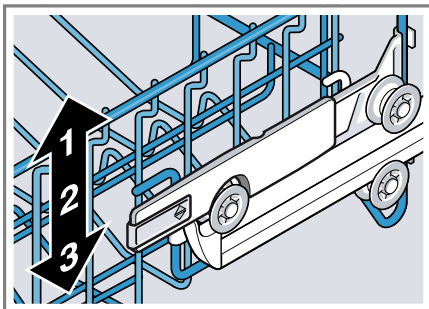
Aby bylo možné mytí velkého nádobí v koších na nádobí, nastavte výšku zasunutí horního koše na nádobí.

1. Vytáhněte horní koš na nádobí.
2. Aby se zabránilo prudkému vypadnutí koše na nádobí, koš na nádobí držte u strany horního okraje.

3. Páčky nalevo a napravo na vnější straně koše na nádobí vtiskněte směrem dovnitř.



4. Koš na nádobí rovnoměrně snižte nebo zvedněte na vhodný stupeň.

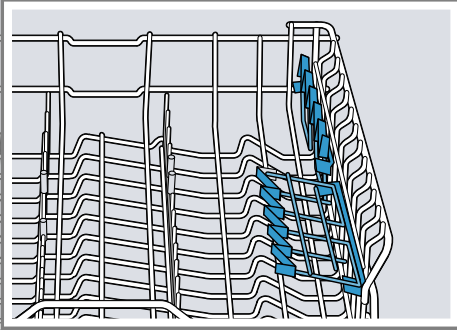


Zajistěte, aby byl koš na nádobí na obou stranách ve stejné výšce.

5. Uvolněte páčky.
- ✓ Koš na nádobí zapadne.
6. Koš na nádobí zasuňte.

8.2 Etažér

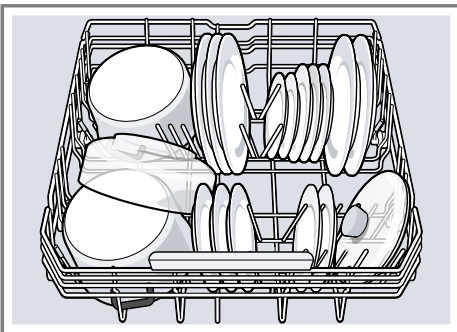
Etažér na nože a prostor pod ním použijte pro malé šálky a sklenice nebo pro větší jídelní náčiní jako např. vařečky nebo servírovací přístroje.



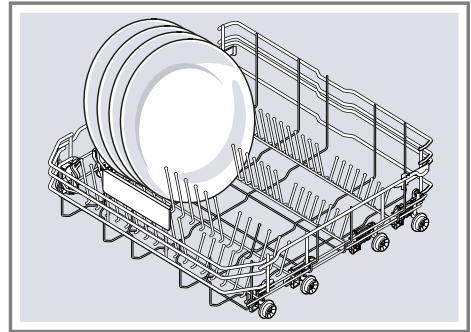
Pokud etažér nepotřebujete, můžete ho sklopit nahoru.

8.3 Spodní koš na nádobí

Do spodního koše na nádobí uložte hrnce a talíře.

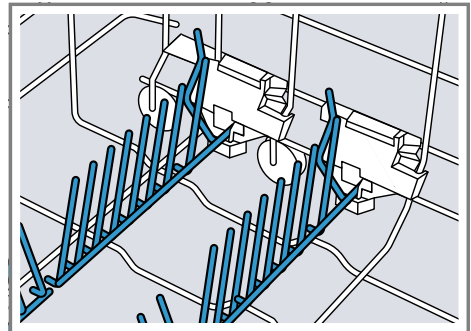


Velké talíře až do průměru 31 cm můžete podle obrázku uložit do dolního koše na nádobí.



8.4 Sklopné trny

Sklopné trny použijte pro bezpečné rozřídění nádobí, např. talířů.



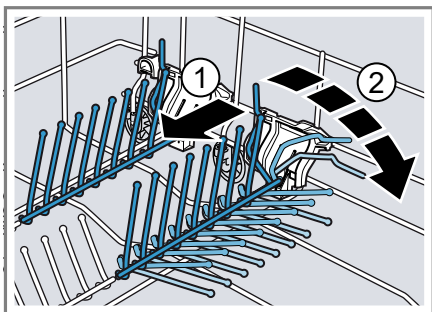
Pro lepší uložení hrnců, mís a sklenic můžete sklopné trny překlomit.¹

Sklopení sklopných trnů¹

Pokud sklopné trny nepotřebujete, sklopte je.

¹ V závislosti na vybavení spotřebiče

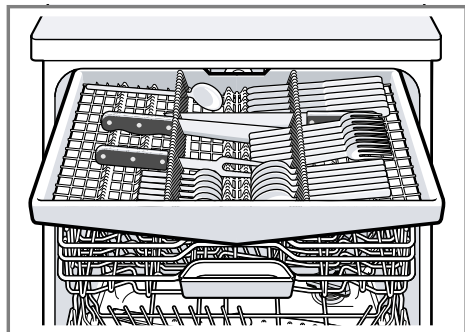
1. Stlačte páčku směrem dopředu ① a sklopte sklopné trny ②.



2. Pokud chcete sklopné trny opět používat, opět je vyklopte.
✓ Sklopné trny slyšitelně zapadnou.

8.5 Příborová zásuvka

Uspořádejte příbory do zásuvky na příbory.



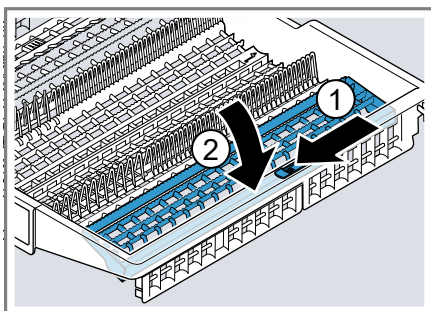
Příbory uložte špičatou a ostrou stranou směrem dolů.

K získání většího prostoru pro vyšší a širší příbory můžete zásuvku na příbory přestavět.

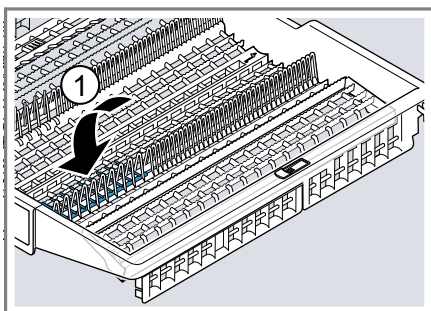
Přestavba zásuvky na příbory

K získání většího prostoru pro vyšší a širší příbory můžete sklopit boční odkládací místa a přední sklopné trny překlopit.

1. Pro sklopení bočního odkládacího místa stisknete páčku směrem dopředu ① a sklopte boční odkládací místo ②.

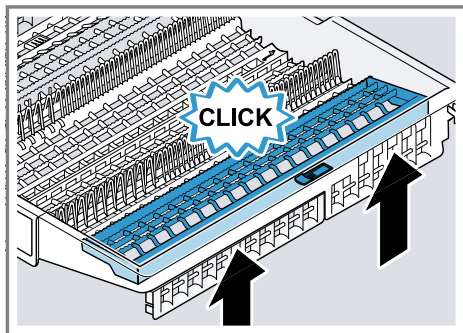


2. Pro překlopení sklopných trnů stlačte páčku směrem dopředu a překlopte sklopné trny ①.



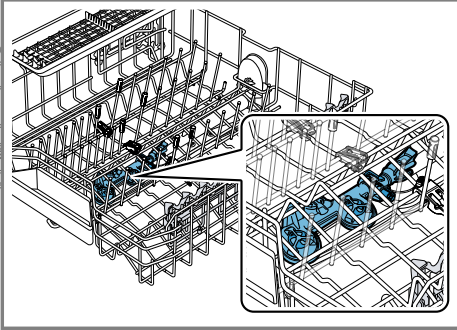
Tip

Pokud chcete zásuvku na příbory navrátit zpět do originální polohy, sklopte boční odkládací místo nahoru tak, až slyšitelně zapadne.



8.6 Příslušenství Extra Clean Zone

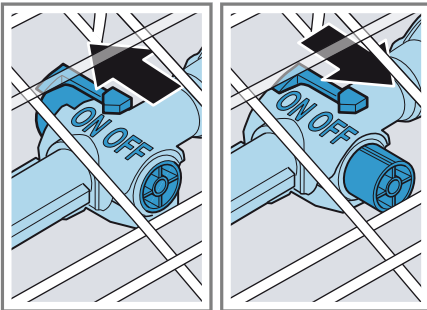
Příslušenství Extra Clean Zone v horním koši na nádobí použijte, pokud chcete špinavé nádobí důkladně vyčistit, např. misky na mýslí.



Nastavení příslušenství Zone Extra Clean

Poznámka: Při provozu spotřebiče s příslušenstvím Extra Clean Zone se zvýší spotřeba.

1. Vytáhněte horní koš na nádobí.
2. Šoupátko nastavte na ON nebo OFF.



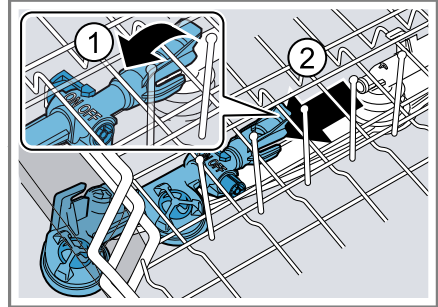
3. Zasuňte horní koš na nádobí.

Čištění příslušenství Extra Clean Zone

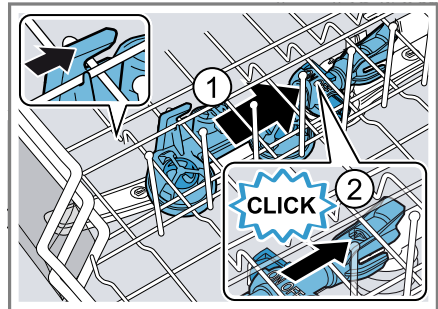
Vápno a nečistoty z mycí vody mohou ucpat trysky.

Poznámka: Spotřebič vždy provozujte s namontovaným příslušenstvím Extra Clean Zone.

1. Vytáhněte horní koš na nádobí.
2. Lamelu u příslušenství Extra Clean Zone vytáhněte nahoru ① a stáhněte ji směrem dopředu ②.



3. Šoupátko nastavte na ON.
4. Vyčistěte pod tekoucí vodou.
5. Příslušenství Extra Clean Zone zavěste do horního koše na nádobí a nechte ji zapadnout ①.



Dbejte na to, aby se zavěšení nacházela ve správné poloze.

- ✓ Příslušenství Extra Clean Zone slyšitelně zapadne ②.
6. Zasuňte horní koš na nádobí.

9 Před prvním použitím

9.1 První uvedení do provozu

Při prvním uvedení do provozu nebo po nastavení zpět na tovární nastavení musíte provést nastavení. Displej ukazuje nastavení prvního uvedení do provozu.

Tip: Spojte svůj spotřebič s mobilním koncovým zařízením. Pomocí aplikace Home Connect můžete pohodlně provádět nastavení.

Požadavek: Spotřebič je instalovaný a připojený. → *Strana 12*

1. Naplňte speciální sůl. → *Strana 27*
2. Naplňte leštidlo. → *Strana 29*
3. Zapněte spotřebič.
- ✓ Na displeji je zobrazeno nastavení pro první uvedení do provozu.
4. > stiskněte tolikrát, až se na displeji zobrazí požadované nastavení.

Poznámka: Pokud při prvním uvedení do provozu zvolíte Home Connect, pak další nastavení provádějte prostřednictvím aplikace Home Connect vašeho mobilního koncového zařízení.

Nastavení pro první uvedení do provozu a další základní nastavení → *Strana 37* můžete kdykoliv

změnit na spotřebiči nebo pomocí aplikace Home Connect vašeho mobilního koncového zařízení.

5. Stiskněte — nebo + tolikrát, až se na displeji zobrazí příslušná hodnota.

Můžete změnit několik nastavení.

6. Pro uložení nastavení stiskněte **i** po dobu cca 3 sekund.
7. Naplňte mycí prostředek → *Strana 30*.
8. Spusťte program s maximální teplotou čištění bez nádobí.

Z důvodu možných skvrn od vody a jiných usazenin doporučujeme před prvním použitím provoz spotřebiče bez nádobí.

10 Odvápňovací zařízení

Tvrdá voda obsahující vápník zanechává na nádobí a na mycí vaně stopy vápníku a může způsobit ucpání součástí spotřebiče.

Pro získání dobrých výsledků mytí můžete vodu odvápňovat pomocí odvápňovacího zařízení a speciální soli. Aby se zabránilo poškození spotřebiče, musí být voda odvápňena na stupeň tvrdosti vyšší než 7 °dH.

10.1 Přehled nastavení tvrdosti vody

Zde naleznete přehled nastavitelných hodnot stupně tvrdosti vody.

Na stupeň tvrdosti vody se můžete dotázat u místní vodárny nebo ho stanovit testerem tvrdosti vody.

Stupeň tvrdosti vody °dH	Rozsah tvrdosti	mmol/l	Hodnota nastavení
0 - 6	měkká	0 - 1,1	0 - 6
7 - 8	měkká	1,2 - 1,4	7 - 8
9 - 10	středně	1,5 - 1,8	9 - 10

Stupeň tvrdosti vody °dH	Rozsah tvrdosti	mmol/l	Hodnota nastavení
11 - 12	středně	1,9 - 2,1	11 - 12
13 - 16	středně	2,2 - 2,9	13 - 16
17 - 21	tvrdá	3,0 - 3,7	17 - 21
22 - 30	tvrdá	3,8 - 5,4	22 - 30
31 - 50	tvrdá	5,5 - 8,9	31 - 50

Poznámka: Svůj spotřebič nastavte podle určeného stupně tvrdosti vody.



→ "Nastavení odvápňovacího zařízení", Strana 27

Při stupni tvrdosti vody 0 - 6 °dH nemusíte používat speciální sůl do myčky a odvápňovací zařízení můžete vypnout.


→ "Vypnutí odvápňovacího zařízení", Strana 28

10.2 Nastavení odvápňovacího zařízení

Spotřebič nastavte podle stupně tvrdosti vody.

1. Určete stupeň tvrdosti vody a vhodnou hodnotu nastavení.
→ "Přehled nastavení tvrdosti vody", Strana 26
2. Stiskněte .
3. Pro otevření základních nastavení stiskněte  na cca 3 sekundy.
4. Stiskněte > tolikrát, až se na displeji zobrazí "Tvrdost vody".
5. Stiskněte — nebo + tolikrát, až je nastaven příslušný stupeň tvrdosti vody.

Ze závodu je nastavena hodnota 13 - 16.

6. Pro uložení nastavení stiskněte  po dobu cca 3 sekund.

10.3 Speciální sůl

Pomocí speciální soli můžete vodu odvápnit.

Naplnění speciální soli

Pokud svítí ukazatel doplnění speciální soli, naplňte bezprostředně před spuštěním programu speciální sůl do zásobníku speciální soli. Spotřeba speciální soli závisí na stupni tvrdosti vody. Čím vyšší je stupeň tvrdosti vody, tím vyšší je spotřeba speciální soli.

POZOR!

Mycí prostředek může poškodit odvápňovací zařízení.

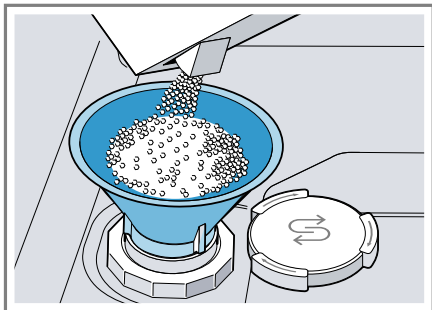
- ▶ Zásobník odvápňovacího zařízení plňte pouze speciální solí pro myčky nádobí.

Speciální sůl do myčky může korozi poškodit mycí vanu.

- ▶ Aby byla nadbytečná speciální sůl z mycí vany vypláchnuta, plňte speciální sůl do zásobníku až bezprostředně před spuštěním programu.

1. Odšroubujte víko zásobníku speciální soli a sejměte ho.
2. Při prvním uvedení do provozu: Zásobník zcela naplňte vodou.

- 3. Poznámka:** Používejte pouze speciální sůl pro myčky nádobí. Nepoužívejte solné tablety. Nepoužívejte kuchyňskou sůl. Speciální sůl naplňte do zásobníku.



Zásobník zcela naplňte speciální solí. Voda v zásobníku se vytlačí a oteče.

- 4.** Na zásobník nasadte víko a zašroubujte.

10.4 Vypnutí odvápňovacího zařízení

Pokud vás ukazatel doplnění speciální soli ruší, např. pokud používáte kombinovaný mycí prostředek s náhradními látkami soli, můžete ukazatel doplnění soli vypnout.

Poznámka

Aby se zabránilo poškození spotřebiče, odvápňovací zařízení vypínejte pouze v těchto případech:

- Stupeň tvrdosti vody je maximálně 21 °dH a používáte kombinovaný mycí prostředek s náhradními látkami soli. Kombinovaný mycí prostředek s náhradními látkami soli můžete podle údajů výrobce bez přidání speciální soli většinou používat jen do stupně tvrdosti vody 21 °dH.
- Stupeň tvrdosti vody je 0 - 6 °dH. Speciální sůl nemusíte používat.

1. Stiskněte \odot .
 2. Pro otevření základních nastavení stiskněte **i** na cca 3 sekundy.
 3. Stiskněte $>$ tolikrát, až se na displeji zobrazí "Tvrdość vody".
 4. Stiskněte $-$ nebo $+$ tolikrát, až se na displeji zobrazí 0 - 6.
 5. Pro uložení nastavení stiskněte **i** po dobu cca 3 sekund.
- ✓ Odvápňovací zařízení je vypnuté a ukazatel doplnění soli je deaktivovaný.

10.5 Regenerace odvápňovacího zařízení

Aby zůstala zachována bezvadná funkce odvápňovacího zařízení, spotřebič pravidelně provádí regeneraci odvápňovacího zařízení.

Regenerace odvápňovacího zařízení se provádí ve všech programech před ukončením hlavního proplachu. Dochází k prodloužení doby chodu a zvýšení hodnot spotřeby např. vody a proudu.

Přehled spotřebních hodnot při regeneraci odvápňovacího zařízení

Zde naleznete přehled maximálně přípustné doby chodu a hodnot spotřeby při regeneraci odvápňovacího zařízení.

Regenerace odvápňovacího zařízení po x -krát provedeném proplachu	6
Dodatečná doba chodu v minutách	7
Vyšší spotřeba vody v litrech	5
Vyšší spotřeba proudu v kWh	0,05

Uvedené hodnoty spotřeby jsou laboratorně naměřené hodnoty podle aktuálně platného standardu a jsou určeny na základě programu Eco 50° a ze závodu nastavené hodnoty stupně tvrdosti vody 13 - 16 °dH.

11 Lešticí zařízení

11.1 Leštidlo

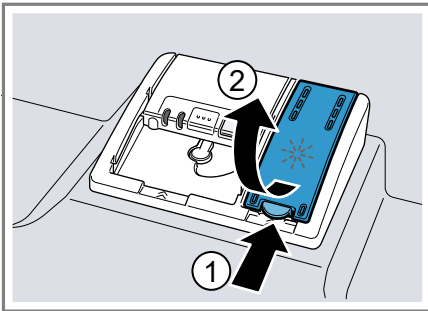
Pro optimální výsledky sušení použijte leštidlo.

Používejte pouze lešticí přípravky pro myčky používané v domácnosti.

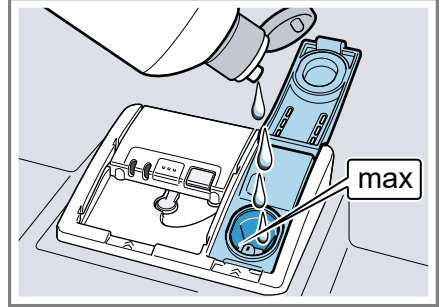
Naplnění leštidla

Pokud se na displeji zobrazí "Doplňte prosím leštidlo.", doplňte leštidlo. Používejte pouze lešticí přípravky pro myčky používané v domácnosti.

1. Stiskněte lamelu na víku zásobní nádrčky leštidla ① a nadzvedněte ②.



2. Naplňte leštidlo až ke značce max.



3. Pokud leštidlo přeteklo, odstraňte ho z mycí vany.
Přeteklé leštidlo může způsobit nadměrnou tvorbu pěny při mycím cyklu.
4. Zavřete víko zásobní nádrčky leštidla.
✓ Víko slyšitelně zaklapne.

11.2 Nastavení množství přidávaného leštidla




Pokud na nádobí zůstávají šmouhy nebo skvrny od vody, změňte množství leštidla.

1. Stiskněte \odot .
2. Pro otevření základních nastavení stiskněte $\dots i \dots$ na cca 3 sekundy.
3. Stiskněte $>$ tolikrát, až se na displeji zobrazí "Přidání leštidla".
4. Stiskněte $-$ nebo $+$ tolikrát, až je nastaveno správné množství přidávaného leštidla.
 - Při nižším stupni je mycímu cyklu přidáváno méně leštidla a snižuje šmouhy na nádobí.
 - Při vyšším stupni je mycímu cyklu přidáváno větší množství leštidla, snižuje se tvorba vodních skvrn a dosahuje se lepšího výsledku sušení.
5. Pro uložení nastavení stiskněte $\dots i \dots$ po dobu cca 3 sekund.

11.3 Vypnutí lešticího zařízení

Pokud vás ukazatel doplnění leštidla ruší, např. pokud používáte kombinovaný mycí prostředek s komponentou leštidla, můžete ukazatel doplnění leštidla vypnout.

Tip: Funkce leštidla je u kombinovaných mycích prostředků omezena. Použitím leštidla dosáhnete zpravidla lepších výsledků.

1. Stiskněte .
 2. Pro otevření základních nastavení stiskněte  na cca 3 sekundy.
 3. Stiskněte \gt tolikrát, až se na displeji zobrazí "Přidání leštidla".
 4. Stiskněte — nebo + tolikrát, až se na displeji zobrazí 0.
 5. Pro uložení nastavení stiskněte  po dobu cca 3 sekund.
- ✓ Lešticí zařízení je vypnuté a ukazatel doplnění leštidla je deaktivován.

12 Mycí prostředek

12.1 Vhodné mycí prostředky

Používejte pouze mycí prostředky vhodné pro myčku nádobí. Vhodné jsou jak samostatné mycí prostředky, tak také kombinované mycí prostředky.

K dosažení optimálních výsledků mytí a sušení používejte samostatné mycí prostředky ve spojení s odděleným použitím speciální soli → *Strana 27* a leštidla → *Strana 29*.

Moderní účinné mycí prostředky používají převážně nízkoalkalickou recepturu s enzymy. Enzymy odbourávají škrob a rozpouštějí bílkoviny. K odstranění barevných skvrn se většinou používají bělidla na bázi kyslíku.

Poznámka: U každého mycího prostředku dodržujte pokyny výrobce.

Tip: Vhodné čisticí prostředky si můžete zakoupit online na našich internetových stránkách nebo u zákaznického servisu → *Strana 53*.

Tablety

Tablety jsou vhodné pro všechny úkony čištění a nemusí být dávkovány.

U kratších programů se tablety případně nemusí zcela rozpustit a mohou zůstat zbytky mycího prostředku. Může tak být ovlivněn mycí účinek.

Práškový mycí prostředek

Práškový mycí prostředek se doporučuje u kratších programů.

Dávkování je možné přizpůsobit stupni znečištění.

Tekutý mycí prostředek

Tekuté mycí prostředky působí rychleji a doporučujeme je u zkrácených programů bez předmytí.

Může se stát, že naplněný tekutý mycí prostředek uniká i přesto, že je zásobník uzavřený. Není to nedostatek a není to kritické, pokud dodržujete následující:

- Zvolte pouze program bez předmytí.
- Pro spuštění programu nenastavujte časovou předvolbu.

Dávkování je možné přizpůsobit stupni znečištění.

Samostatný mycí prostředek

Samostatné mycí prostředky jsou produkty, které kromě mycího prostředku neobsahují žádné jiné komponenty, např. práškový mycí prostředek nebo tekutý mycí prostředek.

Práškovým mycím prostředkem nebo tekutým mycím prostředkem je možné individuálně přizpůsobit dávkování podle stupně znečištění nádobí.

K získání lepšího výsledku mytí a sušení a k zabránění poškození nádobí dodatečně používejte speciální sůl → *Strana 27* a leštidlo → *Strana 29*.

Kombinovaný mycí prostředek

Kromě běžných samostatných mycích prostředků se nabízí řada produktů s přídatnými funkcemi. Tyto produkty obsahují kromě mycího prostředku často také leštidlo a solné náhradní látky (3v1) a podle kombinace (4v1, 5v1, ...) ještě přídatné komponenty, jako např. ochrana skleněného nádobí nebo lesk nerezového nádobí.

Kombinované mycí prostředky fungují podle údajů výrobce zpravidla jen do stupně tvrdosti vody 21 °dH. U stupně tvrdosti vody nad 21 °dH musíte přidat speciální sůl a leštidlo. Pro nejlepší výsledky mytí a sušení doporučujeme od stupně tvrdosti vody 14 °dH používat speciální sůl a leštidlo. Pokud používáte kombinované mycí prostředky, přizpůsobí se mycí program automaticky tak, že se vždy docílí co nejlepší výsledky mytí a sušení.

12.2 Nevhodné mycí prostředky

Nepoužívejte mycí prostředky, které mohou způsobit poškození spotřebiče nebo zdraví.

Prostředek na ruční mytí

Prostředky na ruční mytí mohou způsobit vyšší tvorbu pěny a způsobit poškození spotřebiče.

Mycí prostředky obsahující chlór

Zbytky chlóru mohou ohrozit zdraví.

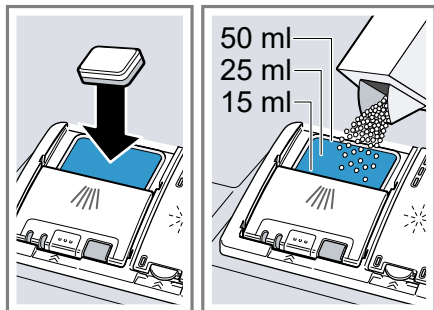
12.3 Upozornění k mycím prostředkům

Dodržujte pokyny týkající se mycích prostředků při každodenním použití.

- Mycí prostředky s označením "Bio" nebo "Eko" používají (z důvodu ochrany životního prostředí) zpravidla menší množství účinných látek nebo zcela upustily od použití určitých obsažených látek. Mycí účinek může být omezen.
- Nastavte lešticí zařízení a odvláňovací zařízení podle použitého samostatného mycího prostředku nebo kombinovaného mycího prostředku.
- Kombinovaný mycí prostředek s náhradními látkami soli můžete podle údajů výrobce bez přidání speciální soli většinou používat jen do určitého stupně tvrdosti vody, většinou 21 °dH. Pro nejlepší výsledky mytí a sušení doporučujeme od stupně tvrdosti vody 14 °dH používat speciální sůl.
- Aby se zabránilo slepení, uchopte mycí prostředek s ochranným obalem rozpustným ve vodě pouze suchýma rukama a naplňte mycí prostředek pouze do suché komory pro mycí prostředek.
- Také v případě, kdy svítí ukazatel doplnění leštidla a ukazatel doplnění speciální soli, probíhají programy proplachování při použití kombinovaných mycích prostředků bezvadně.
- Funkce leštidla je u kombinovaných mycích prostředků omezena. Použitím leštidla dosáhnete zpravidla lepších výsledků.
- Používejte tablety se speciálním sušicím výkonem.

12.4 Naplnění mycího prostředku

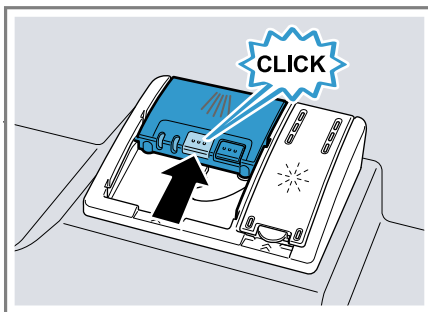
1. K otevření zásobníku mycího prostředku stiskněte uzávěr.
2. Mycí prostředek plňte do suché komory.



Pokud používáte tablety, stačí jedna tableta. Tablety vkládejte napříč. Pokud používáte práškový nebo tekutý mycí prostředek, dodržujte pokyny k dávkování výrobce a návod k dávkování zásobníku mycího prostředku.

Při normálním znečištění je dostatečným množství 20 ml – 25 ml mycího prostředku. U málo znečištěného nádobí stačí trochu menší množství mycího prostředku, než je uvedeno.

3. Zavřete víko zásobníku pro mycí prostředek.



- ✓ Víko slyšitelně zaklapne.
- ✓ Zásobník na mycí prostředek se v závislosti na programu automaticky otevře v optimální časový okamžik během průběhu programu.

Práškový nebo tekutý mycí prostředek se rozloží v mycí vaně a rozpustí se. Tablety spadnou do záchytné misky na tablety a dávkovaně se rozpustí. Do záchytné misky na tablety nevkládejte žádné předměty, aby se tableta mohla rovnoměrně rozpustit.

Tip: Pokud používáte práškový mycí prostředek a zvolíte program předmytí, můžete dodatečně na vnitřní dvířka spotřebiče umístit trochu mycího prostředku.

13 Nádobí

Myjte pouze nádobí, které je určeno pro mytí v myčce nádobí.

Poznámka: Ozdoby na skle, hliníkové a stříbrné díly mohou při mytí vyblednout nebo se zabarvit. Citlivé druhy skla mohou být po několika mycích cyklech zakalené.

13.1 Poškození sklenic a nádobí

Myjte pouze sklenice a porcelán, který je výrobcem označený jako vhodný pro mytí v myčce. Zabraňte poškození sklenic a nádobí.

Příčina	Doporučení
Níže uvedené nádobí není vhodné pro mytí v myčce: <ul style="list-style-type: none"> ■ Jídelní náčiní a dřevěné kusy nádobí ■ Dekorační sklenice, uměleckoprůmyslové a starožitné nádobí ■ Umělohmotné díly, které nejsou odolné vůči teplu ■ Nádobí z mědi a cínu ■ Nádobí znečištěné popelem, voskem, mazacím tukem a barvou ■ Velmi malé kusy nádobí 	Myjte pouze nádobí, které je výrobcem označené jako vhodné pro mytí v myčce.
Chemické složení mycího prostředku způsobuje škody.	Používejte mycí prostředek, který je výrobcem označen jako šetrící nádobí.

Příčina	Doporučení
Ve spojení s hliníkovými předměty nejsou pro myčku nádobí vhodné silně leptavé alkalické čisticí prostředky nebo čisticí prostředky s vysokým obsahem kyseliny, zejména z profesionálních provozů nebo z průmyslu.	Pokud používáte silně leptavé alkalické čisticí prostředky nebo čisticí prostředky s vysokým obsahem kyseliny, zejména z profesionálních provozů nebo z průmyslu, nedávejte do mycího prostoru spotřebiče žádné hliníkové předměty
Teplota vody programu je příliš vysoká.	Zvolte program s nižšími teplotami. Sklo a přístroje vyndejte brzy po ukončení programu ze spotřebiče.

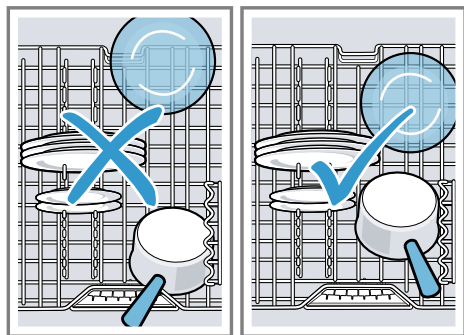
13.2 Uložení nádobí

K optimalizaci výsledku mytí a zabránění poškození nádobí a spotřebiče nádobí správně uložte.

Poznámka

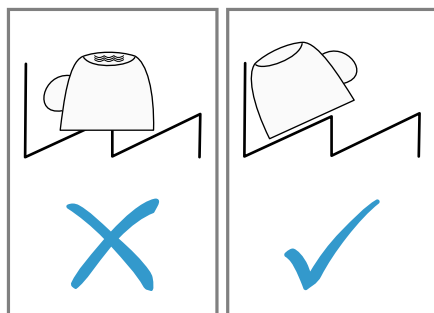
Košě na nádobí plňte tak, aby přesahující nádobí nebránilo zavírání dvířek. Přesahující nádobí může vést k tomu, že během probíhajícího programu dojde k přitlačení dvířek spotřebiče a dojde k úniku páry a vo-

dy v oblasti dvířek. Může tak dojít k poškození vašeho vestavěného nábytku.



Tipy

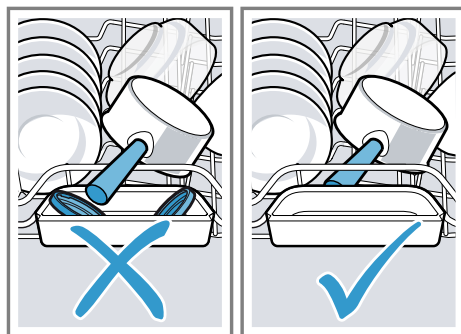
- Při používání myčky nádobí ušetříte energii a vodu v porovnání s ručním mytím.
- Na naší internetové stránce najdete příklady, jak můžete ve spotřebiči efektivně uložit nádobí.
- K úspoře energie a vody uložte nádobí ve spotřebiči až do uvedeného počtu sad nádobí (standardní naplnění nádobím a příbory).
→ "Technické údaje", Strana 55
- Pro lepší výsledky mytí a sušení postavte vypouklé kusy nebo kusy s prohloubením šikmo, aby voda mohla odtékat.



1. Z nádobí odstraňte velké zbytky jídla.
K úspoře zdrojů nádobí předem neoplachujte pod tekoucí vodou.

2. Uložte nádobí a přitom dbejte na tyto body:

- Silně znečištěné nádobí ukládejte do spodního koše na nádobí, např. hrnce. Z důvodu silnějšího ostřikovacího paprsku obdržíte lepší výsledek mytí.
- Aby se zabránilo poškození nádobí, ukládejte nádobí bezpečně a bez možnosti sklopení.
- Aby se zabránilo poškození, ukládejte příbory špičatou a ostrou stranou směrem dolů.
- Nádoby umísťujte otvory směrem dolů, aby se v nádobě neshromažďovala voda.
- Neblokujte ostřikovací ramena, aby se mohla otáčet.
- Do záchytné misky na tablety nevkládejte malé díly a nezastravujte ji nádobím, aby nebyl blokován kryt zásobníku mycího prostředku.



13.3 Vyklízení nádobí

⚠ VÝSTRAHA **Nebezpečí zranění!**

Horké nádobí může způsobit popáleniny kůže. Horké nádobí je citlivé na dotyk, může se rozlomit a způsobit poranění.

- Po ukončení programu nechejte nádobí trochu vychladnout, než ho vykládáte.

1. K zabránění padání kapek vody na nádobí, nádobí vyklízejte zesponu směrem nahoru.
2. Zkontrolujte mycí vanu a příslušenství na znečištění a popř. vyčistěte.
→ "Čistění a ošetřování", Strana 41

14 Základní ovládání

14.1 Zapnutí spotřebiče

- ▶ Stiskněte .

Je přednastaven program Eco 50°.

Program Eco 50° je program, který je obzvláště šetrný k životnímu prostředí a který se nejlépe hodí pro normálně špinavé nádobí. Je to nejefektivnější program z hlediska spotřeby energie a vody pro tento typ nádobí a dokládá konformitu s nařízením EU pro požadavky na ekodesign.

Pokud spotřebič 10 minut neovládáte, spotřebič se automaticky vypne.

14.2 Nastavení programu

Pro přizpůsobení mycího cyklu znečištění nádobí nastavte vhodný program.

- ▶ Stiskněte příslušné programové tlačítko.
- ✓ Program je nastaven a bliká programové tlačítko.

14.3 Nastavení přídavné funkce


Pro doplnění zvoleného programu proplachování můžete nastavit přídavné funkce.

Poznámka: Připojitelné přídavné funkce závisí na zvoleném programu.

- ▶ Stiskněte tlačítko příslušné přídavné funkce.
→ "Přídavné funkce", Strana 21
- ✓ Přídavná funkce je nastavena a bliká tlačítko přídavné funkce.

14.4 Nastavení časové předvolby

Spuštění programu můžete posunout až o 24 hodin.

1. Stiskněte .
2. Stiskněte — nebo + tolikrát, až se na displeji zobrazí příslušný čas.
Podle nastavení zobrazení času bude ukončení programu na displeji zobrazeno "Konec za" (např. 3h 25min) nebo "Konec v" (např. 15:20 hod). Nastavení můžete měnit v základních nastaveních.
3. K aktivaci časové předvolby stiskněte Start.

Poznámka: Časovou předvolbu deaktivujete stisknutím Reset 4 sec. na cca 4 sekundy.

14.5 Spuštění programu


- ▶ Stiskněte Start.
- ✓ Program je ukončen, pokud displej zobrazuje "Hotovo".

Poznámky

- Pokud chcete během provozu doplnit nádobí, nepoužívejte záchytnou miskou na tablety jako rukojeť horního koše. Mohlo by dojít ke kontaktu s částečně rozpuštěnou tabletou.



cs Základní ovládání

- Probíhající program můžete měnit jen tehdy, pokud program přerušíte.
→ "Přerušení programu", Strana 36
- Za účelem úspory energie se spotřebič vypne 1 minutu po ukončení programu. Pokud dvířka spotřebiče otevřete ihned po ukončení programu, spotřebič se vypne po 4 sekundách.

Tip: Pokud během mycího cyklu stisknete , probíhající program se přeruší. Pokud spotřebič zapnete, v programu se automaticky pokračuje.

14.6 Zastavení programu

Poznámka: Pokud u vyhřátého spotřebiče otevřete dvířka spotřebiče, dvířka spotřebiče nejprve několik minut pootevřete a potom je zavřete. Zabráníte tak vytvoření přetlaku ve spotřebiči a vyskočení dvířek spotřebiče.


1. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
2. Stiskněte .
- ✓ Program se uloží v paměti a spotřebič se vypne.
3. Pro pokračování programu stiskněte .
4. Zavřete dvířka spotřebiče.

14.7 Přerušení programu

Pro předčasné ukončení programu nebo pro změnu spuštěného programu ho musíte přerušit.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. Stiskněte **Reset 4 sec.** na cca 4 sekundy.
3. Zavřete dvířka spotřebiče.
- ✓ Program se přeruší a je po cca 1 minutě ukončen.

14.8 Vypnutí spotřebiče

1. Dodržujte pokyny k bezpečnému použití → Strana 10.
2. Stiskněte .

15 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

15.1 Přehled základních nastavení

Základní nastavení závisí na vybavení vašeho spotřebiče.

Základní nastavení	Výběr	Popis
Nastavení času	00:00 - 24:00	Nastavte aktuální čas. Nastavení závisí na nastaveném formátu času.
Formát času	12 h 24 h ¹	Nastavte formát času.
Ukazatel času	V hodinách Čas ¹	Nastavte zobrazení času konce programu. "Konec za" zobrazuje zbývající dobu programu, např. 3h 25min. "Konec v" zobrazuje čas konce programu, např. 15:20 hod.
Sprache/ Language	Viz volba na spotřebiči.	Nastavte jazyk menu.
Tvrdost vody	0 - 50 13 - 16 střední ¹	Nastavte tvrdost vody. → "Přehled nastavení tvrdosti vody", Strana 26
Přidání leštidla	0 - 6 5 ¹	Nastavte nebo vypněte množství přidávaného leštidla. → "Nastavení množství přidávaného leštidla", Strana 29
Nastavení senzoru	Standard ¹ Choulostivé Velmi choulostivé	Nastavte vodní čidlo pro rozpoznání nečistot. → "Senzory", Strana 11
Extra sušení	zap. vyp. ¹	"Extra sušení" zapněte nebo vypněte pro každý provoz. K dosažení zlepšeného výsledku sušení se při mytí s leštěním zvýší teplota. Může se nepatrně prodloužit doba běhu. Dávejte pozor na choulostivé nádoby.

¹ Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

Základní nastavení	Výběr	Popis
Přípojka na vodu	Studená voda ¹ Teplá voda	Nastavte přípojku studené nebo teplé vody. Spotřebič nastavte jen na teplou vodu, pokud je teplá voda k dispozici z energeticky výhodné přípravy teplé vody a vhodné instalace, např. solárního zařízení s oběhovým vedením. Teplota vody by měla být min. 40 °C a max. 60 °C.
Eco prognóza	zap. vyp. ¹	Zapněte nebo vypněte prognózu Eco. Při volbě programu zobrazuje displej krátkodobě průměrnou spotřebu vody a energie.
Emotion Light	vyp. Zap. pomocí hlavního spínače ¹ Zap. při otevření dvířek	Zapněte nebo vypněte vnitřní osvětlení spotřebiče. Vnitřní osvětlení se při otevřených dvířkách spotřebiče vypne automaticky po 10 minutách.
Timelight	zap. ¹ vyp.	Zapněte nebo vypněte "Timelight". Během průběhu programu se na podlaze pod dvířky spotřebiče zobrazí informace o stavu, např. zbytkový čas. Při předsazeném soklovém krytu nebo výškovém vestavění s uzavírající čelní stranou nábytku v jedné rovině není indikace viditelná.
Spouštěcí program	Eco 50 °C ¹ Poslední zvol. program	Při zapnutí spotřebiče nastavte předdefinovaný program.
Hlasitost signalizace	Stupnice s několika stupni.	Nastavte hlasitost akustického signálu na konci programu. Stupeň 0 vypne akustické signály.
Hlasitost tlačítek	Stupnice s několika stupni	Nastavte hlasitost tlačítek při ovládání. Stupeň 0 vypne tóny tlačítek.
Efficient Dry	vyp. Zap. ve všech programech Zap. při Eco 50 ° ¹	Aktivujte nebo deaktivujte automatické otevření dvířek spotřebiče během fáze sušení. Pokud je funkce aktivovaná, může se prodloužit odměřovaná doba. → "Efficient Dry", Strana 12




¹ Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

Základní nastavení	Výběr	Popis
Wi-Fi	zap. vyp.	Zapněte nebo vypněte bezdrátové síťové spojení. Základní nastavení "Wi-Fi" je k dispozici až po spojení spotřebiče s aplikací Home Connect. → "Home Connect ", Strana 40
Dálkový start	vyp. Manuálně Trvale	Aktivujte nebo deaktivujte → "Dálkový start □", Strana 40. Toto základní nastavení je k dispozici až po spojení spotřebiče s aplikací Home Connect. → "Home Connect ", Strana 40
Pozdravení	zap. ¹ vyp.	Zapněte nebo vypněte ukazatel loga značky při zapnutí spotřebiče.
Nastavení ze závodu	Znovu nastavit	Resetujte změněné nastavení na stav z výroby. Musí být provedena nastavení pro první uvedení do provozu.



¹ Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

15.2 Změna základních nastavení

Tip: Spojte svůj spotřebič s mobilním koncovým zařízením. Pomocí aplikace Home Connect můžete pohodlně provádět veškerá nastavení.
→ "Home Connect ", Strana 40

- Otevřete dvířka spotřebiče.
- Stiskněte .
- Pro otevření základních nastavení stiskněte  na cca 3 sekundy.
- > stiskněte tolikrát, až se na displeji zobrazí požadované nastavení.
- Stiskněte — nebo + tolikrát, až se na displeji zobrazí příslušná hodnota.
Můžete změnit několik nastavení.
- Pro uložení nastavení stiskněte  po dobu cca 3 sekund.
- Zavřete dvířka spotřebiče.

15.3 Nastavení času

- Pro otevření základních nastavení stiskněte  na cca 3 sekundy.
- Stiskněte > tolikrát, až se na displeji zobrazí "Nastavení času".
- Stiskněte — nebo + tolikrát, až se na displeji zobrazí požadovaný čas.
Delším stisknutím — a + se změní nastavené hodnoty v krocích po 10 minutách.
- Pro uložení nastavení stiskněte  po dobu cca 3 sekund.

16 Home Connect

Tento spotřebič může být zapojen do sítě. Pro ovládání funkcí pomocí aplikace Home Connect spojte svůj spotřebič s mobilním koncovým přístrojem.

Služby Home Connect nejsou dostupné v každé zemi. Dostupnost funkce Home Connect závisí na dostupnosti služeb Home Connect ve vaší zemi. Informace k tomuto viz: www.home-connect.com.

Pro využití Home Connect nejprve zřídte připojení k domácí síti WLAN (Wi-Fi¹) a k aplikaci Home Connect.

Aplikace Home Connect vás provede celým procesem přihlášení. Při nastavení postupujte podle pokynů v aplikaci Home Connect.

Tip: Dodržujte také pokyny uvedené v aplikaci Home Connect.

Poznámka: Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití a zajistěte, aby byly dodrženy i v tom případě, pokud budete spotřebič obsluhovat pomocí aplikace Home Connect.
→ "Bezpečnost", Strana 4

16.1 Konfigurace aplikace Home Connect

1. Na mobilním koncovém zařízení nainstalujte aplikaci Home Connect.
2. Spusťte aplikaci Home Connect a nakonfigurujte přístup pro Home Connect.

Aplikace Home Connect vás provede celým procesem přihlášení.

16.2 Nastavení Home Connect

Požadavky

- Aplikace Home Connect je na mobilním koncovém zařízení připravená.
 - Spotřebič má na místě instalace příjem domácí sítě WLAN (Wi-Fi).
1. Otevřete aplikaci Home Connect a načtete QR kód.



2. Postupujte podle pokynů v aplikaci Home Connect.

16.3 Dálkový start

Pomocí aplikace Home Connect můžete prostřednictvím vašeho mobilního zařízení spustit spotřebič.



Tip: Pokud v položce Základní nastavení → Strana 39 této funkce nastavíte "Trvale", je funkce trvale aktivována a můžete svůj spotřebič kdykoliv spustit pomocí svého mobilního zařízení.

Aktivace Dálkový start

Pokud jste v základním nastavení této funkce nastavili "Manuálně", aktivujte funkci na vašem spotřebiči.

¹ Wi-Fi je registrovaná značka Wi-Fi Alliance.

Požadavky

- Spotřebič je připojen k vaší domácí síti WLAN.
 - Spotřebič je spojen s aplikací Home Connect.
 - V poloze Základní nastavení → *Strana 39* této funkce je nastaveno "Manuálně".
 - Je zvolen program.
 - ▶ Stiskněte .
- Pokud otevřete dvířka spotřebiče, funkce se deaktivuje automaticky.
- ✓ Svítí tlačítko .

Tip: K deaktivaci funkce stiskněte .

16.4 Ochrana údajů

Dodržujte pokyny týkající se ochrany údajů.

Při prvním připojení vašeho spotřebiče k domácí síti spojené s internetem přenesete váš spotřebič níže uvedené kategorie údajů na server Home Connect (první registrace):

- Jednoznačná identifikace spotřebiče (sestavující z kódů spotřebiče a adresy MAC vestavěného komunikačního modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostní certifikát komunikačního modulu Wi-Fi (pro informačně-technické jistění spojení).
- Aktuální verze softwaru a hardwaru vašeho domácího spotřebiče.
- Stav případného předchozího resetování na nastavení z výroby.

Tato první registrace připraví použití funkčnosti Home Connect a je poprvé potřebná teprve v okamžiku, kdy chcete poprvé funkčnosti Home Connect používat.

Poznámka: Dbejte na to, že funkčnosti Home Connect je možné používat jen ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně údajů si můžete vyvolat v aplikaci Home Connect.

17 Čištění a ošetřování

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

17.1 Čištění mycí vany**⚠ VÝSTRAHA****Nebezpečí poškození zdraví!**

Použití mycích prostředků s obsahem chlóru může poškodit zdraví.

- ▶ Nikdy nepoužívejte mycí prostředky obsahující chlór.

1. Hrubé nečistoty uvnitř myčky odstraňte vlhkým hadříkem.
2. Do komory pro mycí prostředek naplňte mycí prostředek.
3. Zvolte program s nejvyšší teplotou.
4. Spusťte program bez nádobí.
→ *Strana 35*

17.2 Čisticí prostředky

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro čištění spotřebiče.

→ "*Bezpečné použití*", *Strana 10*

17.3 Rady k čištění spotřebiče

Dodržujte rady k čištění spotřebiče, funkce vašeho spotřebiče tak zůstane trvale zachována.

Opatření	Přednost
Těsnění dvířek, přední stranu myčky a ovládací panel pravidelně otírejte vlhkým hadříkem a mycím prostředkem.	Součásti spotřebiče zůstanou čisté a hygienické.
Při delší době nepoužívání nechte dvířka přivřená.	Zabráníte tak nepříjemnému zápachu.

17.4 Čistící program

Usazeniny způsobené např. zbytky potravin a vápnem mohou způsobit poruchy vašeho spotřebiče. Aby se zabránilo poruchám a snížila se tvorba zápachu, čistěte spotřebič v pravidelných intervalech.

Čistící program je ve spojení s čisticími prostředky a čističe spotřebiče vhodným programem pro čištění vašeho spotřebiče.

Tip: Naše testované a schválené čisticí prostředky a čističe spotřebiče pro myčky na nádobí zakoupíte na stránkách <https://www.bosch-home.com/store> nebo u zákaznického servisu.

Čistící program je program, který v jednom mycím cyklu odstraní různé usazeniny. Čištění probíhá ve dvou fázích:

Fáze	Odstranění	Mycí prostředek	Umístění
1	Tuk a vápno	Tekutý čisticí prostředek nebo práškový prostředek na odstranění vodního kamene.	Vnitřek spotřebiče, např. láhev zavěšená v košíku na příbory nebo prášek ve vnitřním prostoru.
2	Zbytky potravin a usazeniny	Čistič spotřebiče	Komora pro mycí prostředek

Pro optimální čištění dávkuje program čističe odděleně v příslušné fázi čištění. Přitom je nutné správné umístění čističů.

Pokud svítí ukazatel pro Čistící program na ovládacím panelu nebo budete na displeji vyzváni, proveďte Čistící program bez nádobí. Po provedení Čistící program ukazatel zhasne. Pokud není váš spotřebič vybaven funkcí připomenutí, doporučujeme provádění čisticího programu každé 2 měsíce.

Provedení Čistící program


Poznámky

- Proveďte program Čistící program bez umístěného nádobí.
- Používejte pouze speciální čisticí prostředky a čističe vhodné pro myčky nádobí.

- Dbejte na to, aby se v mycím prostoru spotřebiče nenacházely žádné hliníkové předměty např. tukový filtr digestoře nebo hliníkové hrnce.
 - Pokud jste po provedení 3 proplachů neprovedli Čistící program, zhasne ukazatel pro Čistící program automaticky.
 - K dosažení optimálního čištění dbejte na správné umístění čističů.
 - Dodržujte bezpečnostní pokyny na obalech čisticích prostředků a čističů spotřebiče.
 - Připojte funkci
→ "Příslušenství Extra Clean Zone",
Strana 25.
1. Hrubé nečistoty uvnitř myčky odstraňte vlhkým hadříkem.
 2. Vyčistěte sítko.
 3. Čistící prostředek umístěte ve vnitřním prostoru spotřebiče.
Používejte pouze speciální čisticí prostředky vhodné pro myčky nádobí.

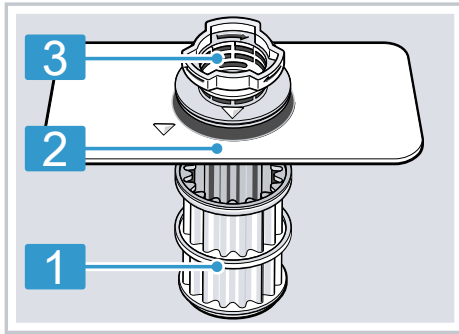
- Čistič stroje naplňte do zásobníku mycího prostředku tak, až je zcela naplněn.

Do vnitřního prostoru spotřebiče neďávejte dodatečný čistič spotřebiče.

- Stiskněte .
 - Stiskněte Start.
- ✓ Provede se Čistící program.
 - ✓ Po ukončení programu zhasne ukazatel pro Čistící program.

17.5 Systém síték

Systém síték filtruje hrubé nečistoty z mycího okruhu.





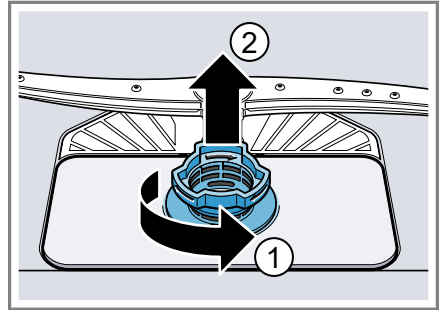
- Mikrosítka
- Jemné sítko
- Hrubé sítko

Čištění síték

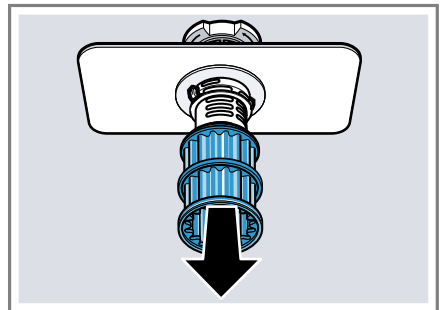
Nečistoty z mycí vody mohou ucpat sítko.



- Po každém mytí zkontrolujte, zda v sítkách nezůstaly zbytky jídel.

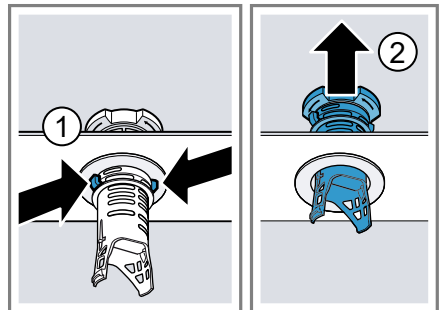
- Hrubé sítko otočte proti směru hodinových ručiček  a vyjměte systém síték .
- Dbejte na to, aby se v těle čerpadla nenacházely cizí předměty.



- Mikrosítka stáhněte směrem dolů.



- Stiskněte západky  a shora vyjměte hrubé sítko .



- Prvky sítka vyčistěte pod tekoucí vodou.

cs Čistění a ošetřování

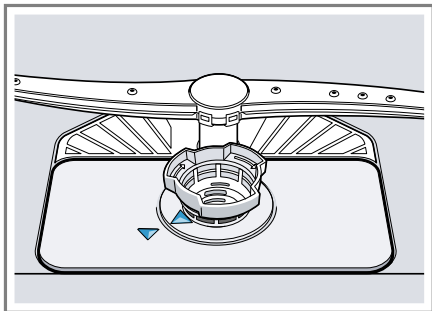
Pečlivě vyčistěte okraj nečistot mezi hrubým a jemným sítkem.

6. Sestavte systém sítok.

Dbejte na to, aby zapadly západky hrubého sítka.

7. Systém sítok vložte do spotřebiče a hrubé sítko otočte ve směru hodinových ručiček.

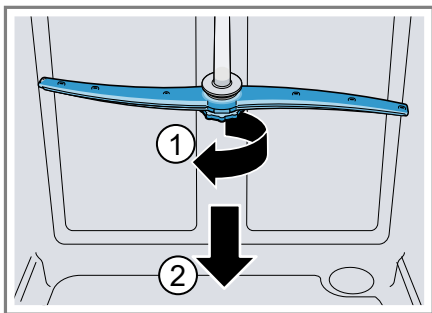
- Dbejte na to, aby lícovaly značky šipek.



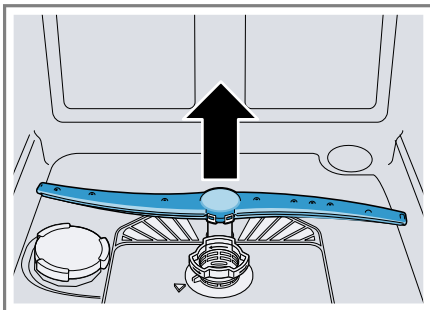
17.6 Čistění ostříkovačích ramen

Vodní kámen a nečistoty z mycí vody mohou zablokovat trysky a uložení ostříkovačích ramen. Ostříkovačí ramena čistěte pravidelně.

1. Odšroubujte horní ostříkovačí rameno ① a stáhněte ho dolů ②.



2. Vytáhněte spodní ostříkovačí rameno nahoru.



3. Pod tekoucí vodou zkontrolujte, zda nejsou ucpané výstupní trysky ostříkovačích ramen a popř. odstraňte cizí tělesa.

4. Nasaďte spodní ostříkovačí rameno.

- ✓ Ostříkovačí rameno slyšitelně zaklapne.

5. Nasaďte horní ostříkovačí rameno a našroubujte.

18 Odstranění poruch

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



Tip: Další informace a vysvětlivky k odstraňování poruch naleznete online naskenováním QR kódu v obsahu a na našich webových stránkách www.bosch-home.com.

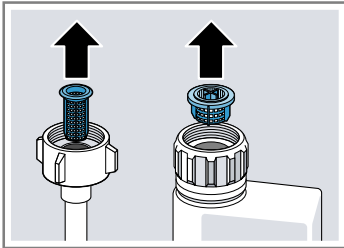
VÝSTRAHA




Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!


Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče je nutné ho vyměnit za speciální přívodní kabel, který lze obdržet u výrobce nebo v jeho zákaznickém servisu.

Závada	Příčina a řešení závady
Bliká ukazatel "Kontrola přívodu vody"	Vyskytla se technická porucha. <ol style="list-style-type: none"> 1. Stiskněte . 2. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku. 3. Čekajte min. 2 minuty. 4. Síťovou zástrčku spotřebiče zastrčte do zásuvky nebo zapněte pojistku. 5. Zapněte spotřebič. 6. Pokud se problém objeví znovu: <ul style="list-style-type: none"> – Stiskněte . – Uzavřete přívod vody. – Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. – Kontaktujte zákaznický servis → <i>Strana 53</i> a uveďte kód chyby.
Svítlí E:3000.	Je aktivována ochrana proti úniku vody. <ol style="list-style-type: none"> 1. Uzavřete přívod vody. 2. Kontaktujte zákaznický servis → <i>Strana 53</i>.
Svítlí E:3100.	Je aktivována ochrana proti úniku vody. <ol style="list-style-type: none"> 1. Uzavřete přívod vody. 2. Kontaktujte zákaznický servis → <i>Strana 53</i>.
Svítlí E:3200 nebo ukazatel přívodu vody.	Přívodní hadice je přelomená. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zapojte přívodní hadici bez přelomení. <p>Je uzavřený přívod vody.</p>

Závada	Příčina a řešení závady
Svítlí E:3200 nebo ukazatel přívodu vody.	<p>► Otevřete přívod vody.</p> <hr/> <p>Přívod vody je ucpaný nebo zanesený vodním kamenem.</p> <p>► Otevřete přívod vody.</p> <p>Při otevřeném napouštění vody musí být průtok min. 10 l/min.</p> <hr/>
	<p>Jsou ucpaná sítko v přípojce vody hadice přívodu nebo hadice.</p>
	<ol style="list-style-type: none">1. Vypněte spotřebič.2. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.3. Uzavřete přívod vody.4. Odšroubujte přípojku vody.5. Z přívodní hadice vyjměte sítko
	
	<ol style="list-style-type: none">6. Vyčistěte sítko.7. Sítko vložte do přívodní hadice.8. Našroubujte přípojku vody.9. Zkontrolujte těsnost přípojky vody.10. Vytvořte napájení el. proudem.11. Zapněte spotřebič.
Svítlí E:3400.	<p>Do spotřebiče neustále teče voda.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Uzavřete přívod vody.2. Kontaktujte zákaznický servis → <i>Strana 53</i>.

Závada	Příčina a řešení závady
Svítí E:6102.	<p>Nejedná se o poruchu spotřebiče. Čerpadlo odpadní vody je zablokováno nebo je volný kryt čerpadla odpadní vody.</p> <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="372 245 1043 301">1. Vyčistěte čerpadlo odpadní vody. → "Čištění čerpadla odpadní vody", Strana 52<li data-bbox="372 309 1043 389">2. Nechte správně zapadnout kryt čerpadla odpadní vody. → "Čištění čerpadla odpadní vody", Strana 52 
Svítí E:6103. Voda se neodčerpává.	<p>Nejedná se o poruchu spotřebiče. Připojení sifonu je ještě uzavřeno nebo je ucpaná nebo přelomená hadice odpadní vody.</p> <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="372 671 1043 727">1. Zkontrolujte přípojku na sifonu a v případě potřeby ji otevřete.<li data-bbox="372 735 1043 759">2. Odtokovou hadici ved'te tak, aby nebyla zalomená.<li data-bbox="372 767 1043 791">3. Odstraňte zbytky. 
	<p>Nejedná se o poruchu spotřebiče. Čerpadlo odpadní vody je zablokováno nebo je volný kryt čerpadla odpadní vody.</p> <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="372 1078 1043 1134">1. Vyčistěte čerpadlo odpadní vody. → "Čištění čerpadla odpadní vody", Strana 52<li data-bbox="372 1142 1043 1222">2. Nechte správně zapadnout kryt čerpadla odpadní vody. → "Čištění čerpadla odpadní vody", Strana 52 

Závada	Příčina a řešení závady
Svítilí E:9240.	<p>Znečištěná nebo ucpaná síťka.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Vyčistěte síťka. → "Čištění sítěk", Strana 43
Svítilí nebo blikají všechny LED.	 <p>Popř. probíhá instalace aktualizace softwaru.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vyčkejte, dokud se neukončí instalace aktualizace softwaru. Tento proces může trvat cca 30 minut.2. Pokud není spotřebič po 30 minutách připraven k provozu, proveďte reset spotřebiče.<ul style="list-style-type: none">– Stiskněte tlačítko hlavního vypínače na cca 4 sekundy.✓ Váš spotřebič se resetuje. <hr/> <p>Elektronika zjistila chybu.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Stiskněte tlačítko hlavního vypínače na cca 4 sekundy. Spotřebič se resetuje a opětovně spustí.2. Pokud se problém objeví znovu:<ul style="list-style-type: none">– Vypněte spotřebič.– Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.– Čekejte min. 2 minuty.– Zapněte pojistku v pojistkové skříni nebo zapojte síťovou zástrčku.– Zapněte spotřebič.3. Pokud se problém objeví znovu:<ul style="list-style-type: none">– Kontaktujte zákaznický servis. → "Zákaznický servis", Strana 53

Závada**Příčina a řešení závady**

Zbytky jídel na nádobí. Příliš těsně uspořádané nádobí nebo přeplněný koš na nádobí.

1. Nádobí uložte s dostatkem volného prostoru.

Ostříkovací paprsky musí dosáhnout povrchy nádobí.

2. Zabraňte místům dotyku.



Je blokováno otáčení ostříkovacích ramen.

- ▶ Nádobí uložte tak, aby nebránilo otáčení ostříkovacích ramen.

Trysky ostříkovacích ramen jsou ucpané.

- ▶ Vyčistěte ostříkovací ramena → *Strana 44*.



Sítka jsou znečištěná.

- ▶ Vyčistěte sítka.
→ "*Čištění sítěk*", *Strana 43*



Nesprávně nasazená a/nebo nezaskočená sítko.

1. Sítko správně nasadte.
→ "*Systém sítěk*", *Strana 43*
2. Nechte sítko zapadnout.

Zvolen příliš slabý oplachovací program.

- ▶ Zvolte silnější mycí program.
→ "*Programy*", *Strana 18*
- ▶ Přizpůsobte citlivost senzoriky.
→ "*Senzory*", *Strana 11*

Závada	Příčina a řešení závady
Zbytky jídel na nádobí.	<p>Nádobí je příliš znečištěné. Sensorika se rozhodla pro slabý běh programu. Pevně ulpívající nečistoty nelze částečně odstranit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstraňte pouze velké zbytky jídla a nádobí nepředmývejte. ▶ Přizpůsobte citlivost sensoriky. → "Senzory", Strana 11
	<p>Vysoké, úzké nádoby nebudou v rohové oblasti dostatečně vypláchnuté.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vysoké úzké nádoby neukládejte příliš šikmo a do rohů.
	<p>Horní koš na nádobí vpravo a vlevo není nastaven na stejnou výšku.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Horní koš na nádobí vlevo a vpravo nastavte na stejnou výšku. → "Horní koš na nádobí", Strana 22
Na sklenicích, sklenicích s kovovým vzhledem a příborech jsou odstranitelné šmouhy.	<p>Příliš vysoce nastavené množství přidávaného leštidla.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nastavte lešticí zařízení na nižší stupeň. → "Nastavení množství přidávaného leštidla", Strana 29
	<p>Není naplněno leštidlo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Naplňte leštidlo. → "Naplnění leštidla", Strana 29
	<p>Zbytky mycího prostředku v části programu "Leštění". Víko zásobníku na mycí prostředek bylo zablokováno kusy nádobí a zcela se neotvírá.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nádobí do horního koše na nádobí umístěte tak, aby záchytná miska na tablety nebyla blokována nádobím. → "Uložení nádobí", Strana 33 <p>Nádobí blokuje víko mycího prostředku.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Do záchytné misky na tablety neumísťujte nádobí ani osvěžovač.
	<p>Nádobí je příliš znečištěné. Sensorika se rozhodla pro slabý běh programu. Pevně ulpívající nečistoty nelze částečně odstranit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Odstraňte pouze velké zbytky jídla a nádobí nepředmývejte. ▶ Přizpůsobte citlivost sensoriky. → "Senzory", Strana 11

Závada	Příčina a řešení závady
Stopy rzi na příborech.	<p>Příbory nejsou dostatečně odolné proti rezivění. Ostří nožů jsou často postižena silněji.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Používejte nerezavějící příbory.
	<p>Příbory zreziví také v případě, že se myjí společně s rezivějícími díly.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nemyjte rezavějící díly.
	<p>Příliš vysoký obsah soli v mycí vodě.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Z mycí vany odstraňte rozsypanou speciální sůl. 2. Pevně utáhněte uzávěr zásobníku pro speciální sůl.
V komoře pro mycí prostředek nebo v záchytné misce na tablety se nachází zbytky mycího prostředku.	<p>Ostříkovač ramena jsou zablokována kusy nádobí a mycí prostředek se nevypláchne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ujistěte, že nejsou ostříkovač ramena zablokována a mohou se volně otáčet.
	<p>Zásobník pro mycí prostředek byl při plnění mycího prostředku vlhký.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Plňte mycí prostředek pouze do suché komory.
Svítil ukazatel doplnění speciální soli.	<p>Chybí speciální sůl.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Naplňte speciální sůl → <i>Strana 27</i>.
	<p>Senzor nerozpozná tablety speciální soli.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nepoužívejte tablety speciální soli.

18.1 Čištění čerpadla odpadní vody

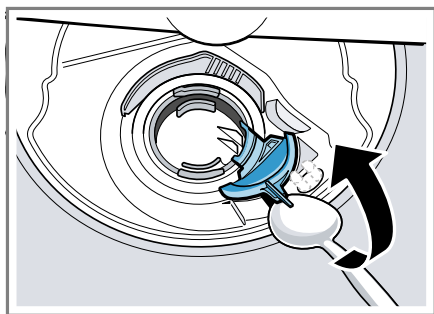
Velké zbytky jídel nebo cizí tělesa mohou zablokovat čerpadlo odpadní vody. Jakmile mycí voda správně neodtéká, musíte vyčistit čerpadlo odpadní vody.

⚠ VÝSTRAHA **Nebezpečí zranění!**

Ostré a špičaté předměty a skleněné střepy mohou zablokovat čerpadlo odpadní vody a způsobit poranění.

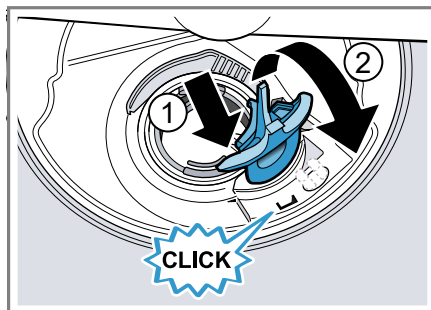
► Cizí tělesa opatrně odstraňte.

1. Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
2. Vyjměte horní a dolní koš na nádobí.
3. Vyjměte systém sítěk.
4. Odčerpejte stávající vodu.
Popř. pomocí houbičky.
5. Pomocí lžičky vyndejte kryt čerpadla a uchyťte za přepážku.



6. Kryt čerpadla nadzvedněte šikmo směrem dovnitř a vyjměte.
- ✓ Nyní máte rukou přístup k lopatkovému kolu.
7. Odstraňte zbytky jídla a cizí tělesa v oblasti křídlového kola.

8. Vložte kryt čerpadla ① a vtiskněte směrem dolů ②.



- ✓ Kryt čerpadla slyšitelně zaklapne.
9. Instalujte systém sítěk.
 10. Nasadte spodní a horní koš na nádobí.

19 Přeprava, uskladnění a likvidace

19.1 Demontáž spotřebiče

1. Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
2. Zavřete přívod vody.
3. Uvolněte přípojku pro odtok.
4. Uvolněte přípojku pitné vody.
5. Je-li k dispozici, povolte upevňovací šrouby k nábytkovým dílům.
6. Je-li k dispozici, demontujte soklové prkno.
7. Spotřebič opatrně vytáhněte a vytahujte hadici.

19.2 Zajištění spotřebiče před mrazem

Pokud se spotřebič nachází v místnosti ohrožené mrazem, např. ve víkendovém domě, spotřebič zcela vyprázdněte.

- ▶ Vyprázdněte spotřebič.
→ *"Přeprava spotřebiče", Strana 53*

19.3 Přeprava spotřebiče

K zabránění poškození spotřebič před přepravou vyprázdněte.

Poznámka: Spotřebič přepravujte pouze ve svislé poloze, aby se do řídicí jednotky stroje nedostala žádná zbytková voda a nezpůsobila poškození spotřebiče.

1. Ze spotřebiče vyndejte nádoby.
2. Zajistěte volné díly.
3. Zapněte spotřebič. → *Strana 35*
4. Zvolte program s nejvyšší teplotou.
→ *"Programy", Strana 18*
5. Spusťte program. → *Strana 35*
6. Pro vyprázdnění spotřebiče, program po cca 4 minutách přerušte.
→ *"Přerušení programu", Strana 36*
7. Vypněte spotřebič. → *Strana 36*
8. Zavřete přívod vody.
9. Pro vyprázdnění zbytkové vody z přístroje uvolněte přívodní hadici a nechejte vodu vytéct.

19.4 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

VÝSTRAHA

Nebezpečí poškození zdraví!

Ve spotřebiči se mohou zavřít děti a dostat se tak do ohrožení života.

- ▶ U starých spotřebičů odpojte síťovou zástrčku síťového kabelu, poté síťový kabel přestříhnete a zničte zámek dvířek spotřebiče tak, aby se dvířka spotřebiče nedaly zavřít.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.
2. Odpojte síťový kabel.
3. Spotřebič ekologicky zlikvidujte.
Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

20 Zákaznický servis

Originální náhradní díly relevantní pro funkčnost podle příslušného nařízení ekodesign obdržíte u našeho zákaz-

nického servisu po dobu min. 10 let od uvedení vašeho spotřebiče na trh v Evropském hospodářském prostoru.

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

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

Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.), výrobní číslo (FD) a identifikační číslo (Z-č.) vašeho spotřebiče. Kontaktní údaje zákaznického servisu viz přiložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka.

20.1 Označení produktu (E-č.), výrobní číslo (FD) a identifikační číslo (Z-č.)

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

Typový štítek se nachází na vnitřní straně dvířek spotřebiče.

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

20.2 Záruka AQUA-STOP

Navíc k nárokům na záruku vůči prodávajícímu vyplývajícím z kupní smlouvy a navíc k naší záruce výrobce na spotřebič poskytneme náhradu za následujících podmínek.

- Dojde-li vadou našeho systému Aqua-Stop ke škodě způsobené vodou, nahradíme škody soukromým uživatelům. K zabezpečení proti úniku vody musí být spotřebič připojen na elektrickou síť.

- Záruka platí po celou dobu životnosti spotřebiče.
- Předpokladem nároku na záruku je odborná instalace a připojení spotřebiče s Aqua-Stop podle našeho návodu; zahrnuje také odborně namontované prodloužení Aqua-Stop (originální příslušenství). Naše záruka se nevztahuje na vadná přívodní potrubí nebo armatury až k přípojce Aqua-Stop na vodovodním kohoutku.
- Během provozu není zásadně nutno na spotřebiče s Aqua-Stop dohlížet, event. je potom uzavřením vodovodního kohoutku zajistěte. Pouze v případě delší nepřítomnosti v bytě, např. před několikátýdenní dovolenou, přívod vody uzavřete.

21 Technické údaje

Hmotnost	Max.: 60 kg
Napětí	220 - 240 V, 50 Hz nebo 60 Hz
Přípojná hodnota	2 000 - 2 400 W
Jištění	10 - 16 A
Tlak vody	<ul style="list-style-type: none"> ■ min. 50 kPa (0,5 bar) ■ max. 1000 kPa (10 bar)
Přítokové množství	min. 10 l/min
Teplota vody	Studená voda. Teplá voda max.: 60 °C
Kapacita	14 sad nádobí

Další informace k vašemu modelu najdete na internetu na <https://eprel.ec.europa.eu/qr/503563>¹. Tato webová adresa je propojena odkazem s oficiální produktovou databází EU EPREL.

21.1 Informace o nezávislém a Open Source software

Tento výrobek obsahuje softwarové komponenty, které jsou ze strany vlastníka autorských práv licencovány jako nezávislé nebo Open Source software.

Příslušné licenční informace jsou uloženy ve spotřebiči. Přístup k příslušným licenčním informacím je možný také pomocí aplikace Home Connect: „Profil -> Právní upozornění -> Licenční informace“.² Licenční informace si můžete stáhnout také na stránce značkového výrobku. (Na webové stránce výrobku vyhledejte model svého spotřebiče a další dokumentaci.) Alternativně si můžete příslušné informace vyžádat na adre-

se ossrequest@bshg.com nebo BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Zdrojový kód bude poskytnut na vyžádání.

Vaši žádost odešlete na adresu ossrequest@bshg.com nebo BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Předmět: „OSSREQUEST“

Náklady na vyřízení vaší žádosti vám budou fakturovány. Tato nabídka je platná tři roky od data zakoupení resp. min. po dobu, kdy nabízíme support a náhradní díly pro příslušný spotřebič.

¹ Platí jen pro země v Evropském hospodářském prostoru

² V závislosti na vybavení spotřebiče

22 Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 2014/53/EU.

Podrobné RED prohlášení o shodě naleznete na internetové stránce www.bosch-home.com na stránce vašeho spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.



Pásmo 2,4 GHz (2 400–2 483,5 MHz): max. 100 mW
Pásmo 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): pouze pro použití ve vnitřních prostorech.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): pouze pro použití ve vnitřních prostorech.



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, 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001770930 (040228) 650 P5

CS