



BOSCH

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



Volně stojící sporák

HXN39AD.0

[cs] Návod k použití

Volně stojící sporák

Obsah

	Použití dle určení	4		Časové funkce	20
	Důležité bezpečnostní pokyny	5	Nastavení doby trvání	20	
Halogenová žárovka	7		Nastavení konce	21	
	Příčiny poškození	7	Nastavení budíku	21	
Varná deska	7		Nastavení času	22	
Poškození pečicí trouby	7			Dětská pojistka	22
Poškození zásuvky ve spodní části sporáku	8		Aktivace a deaktivace	22	
	Ochrana životního prostředí	8		Čištění	23
Úspora energie	8		Čistící prostředky	23	
Jak ušetřit energii při vaření na plynové varné desce ..	9		Plochy v pečicím prostoru	25	
Ekologická likvidace	9		Udržování spotřebiče v čistotě	25	
	Instalace a připojení	9	Funkce čištění	26	
Připojení plynu	9		Nastavení funkce čištění	26	
Připojení k elektrické síti	10		Vyčištění pečicího prostoru po použití	26	
Vodorovné ustavení sporáku	10			Rámy	26
Sousedící nábytek	10		Vysazení a zavěšení rámu	26	
Přípevnění ke stěně	10			Dvířka spotřebiče	27
Instalace spotřebiče	10		Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby	27	
Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě. . . .	11		Demontáž a montáž skla dveří	27	
	Seznámení se se spotřebičem	12	Přídavné zabezpečení dvířek	28	
Všeobecné informace	12		Horní skleněný kryt	28	
Varná deska	12			Co dělat v případě poruchy?	29
Ovládací panel	13		Samostatné odstranění závad	29	
Varný prostor	14		Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	29	
	Příslušenství	15		Zákaznický servis	30
Dodávané příslušenství	15		Číslo E a číslo FD	30	
Zasunutí příslušenství	15			Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	30
Zvláštní příslušenství	15		Všeobecné pokyny	30	
	Před prvním použitím	16	Koláče a pečivo	31	
První uvedení do provozu	16		Nákypy a zapékaná jídla	34	
Čištění varného prostoru a příslušenství	16		Drůbež, maso a ryby	35	
	Nádobí na vaření	17	Zelenina a přílohy	37	
Provozní upozornění	17		Jogurt	38	
	Plynové hořáky	18	Akrylamid v potravinách	38	
Vyčištění rozdělovače plamene a víčka hořáku před prvním použitím	18		Sušení	38	
Zapálení plynového hořáku	18		Zavařování	39	
Upozornění	18		Kynutí těsta	39	
Tabulka - vaření	18		Rozmrazování	40	
	Obsluha spotřebiče	19	Zkušební pokrmy	40	
Zapnutí a vypnutí spotřebiče	19				
Nastavení druhu ohřevu a teploty	19				
Rychloohřev	20				

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



Použití dle určení

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

Obrázky v tomto návodu jsou orientační.

Kategorie spotřebiče: kategorie 1

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

Připojení spotřebiče a nastavení na jiný druh plynu smí provádět pouze koncesovaný odborník. Instalace spotřebiče (připojení elektrického proudu a plynu) musí být provedena podle návodu k použití a instalaci. Nesprávné připojení a nesprávné nastavení mohou mít za následek těžké úrazy a poškození spotřebiče. Výrobce spotřebiče neodpovídá za tyto škody. Zaniká záruka spotřebiče.

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

Pozor: Tento spotřebič je určený pouze k vaření. Nesmí se používat k jiným účelům, například k vytápění místnosti.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

POZOR! Dodržujte platné předpisy a spotřebič instalujte pouze v dobře větraných místnostech. Než budete spotřebič instalovat a používat, přečtěte si pokyny.

Pozor: Při používání plynového spotřebiče vznikají v místnosti, kde je nainstalovaný, teplo, vlhkost a spaliny. Dbejte na dobré větrání místnosti, ve které je spotřebič nainstalovaný, zejména když je v provozu: přirozené větrací otvory musí být otevřené nebo je třeba nainstalovat mechanické větrací zařízení (např. odsavač par).

Při intenzivním a dlouho trvajícím používání spotřebiče může být nutné ještě další větrání, např. otevření okna, nebo účinnější odvětrávání, např. provoz nainstalovaného mechanického větracího zařízení na vyšší stupeň výkonu.

⚠ Varování – Chování v případě zápachu plynu!

Unikající plyn může způsobit výbuch.

Ucítíte-li plyn nebo všimnete-li si poškození přípojky plynu:

- Okamžitě uzavřete přívod plynu nebo ventil plynové láhve.
- Okamžitě uhasťte otevřený oheň nebo cigarety.
- Nezapínejte vypínače světel a přístrojů, nevytahujte zástrčky ze zásuvek. V domě nepoužívejte telefon ani mobil.
- Otevřete okno a místnost dobře vyvětrejte.
- Zavolejte zákaznický servis nebo dodavatele plynu.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externí minutkou nebo dálkovým ovládáním.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

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 zasuněte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 15

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny**⚠ Varování – Nebezpečí požáru!**

- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládáte 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.

- Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit. Do trouby nikdy neukládejte hořlavé předměty. Pokud ve spotřebiči vznikne kouř, nikdy neotevírejte dvířka. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavřete přívod plynu.
- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládáte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič se silně zahřívá, hořlavé materiály se mohou snadno vznítit. Pod pečicí troubou ani v její blízkosti neuchovávejte ani nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). V pečicí troubě ani na ní neuchovávejte hořlavé předměty.
- Jsou-li plynové varné zóny zapnuté bez nádobí, vytváří se u nich velmi vysoká teplota. Přístroj a nad ním instalovaná digestoř se mohou poškodit nebo začít hořet. Zbytky tuku ve filtru digestoře se mohou vznítit. Používejte plynové varné zóny pouze s postaveným nádobím.
- Zadní strana spotřebiče se velmi zahřívá. Může to způsobit poškození přívodních vedení. Elektrická a plynová vedení se nesmí dotýkat zadní strany spotřebiče.
- Na varné zóny ani do varného prostoru nikdy neodkládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavřete přívod plynu.
- Povrch zásuvky ve spodní části sporáku může být velmi horký. Do zásuvky ukládejte pouze příslušenství pro pečicí troubu. Do zásuvky ve spodní části sporáku se nesmí ukládat vznětlivé a hořlavé předměty.

⚠ 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.
- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Během provozu je povrch spotřebiče horký. Nedotýkejte se horkého povrchu. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Prázdné nádoby se na zapnutých plynových varných zónách extrémně zahřívá. Nikdy neohřívejte prázdné nádoby.
- Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
- Pozor: Volně přístupné díly mohou být při provozu grilu horké. Dávejte pozor, aby se malé děti nedostaly do blízkosti spotřebiče.
- Pokud nestojí láhev s kapalným plynem svisle, může se do spotřebiče dostat kapalný propan-butan. Přitom mohou u hořáků prudce vyšlehnout plameny. Součásti se mohou poškodit a časem přestat těsnit, takže nekontrolovaně uniká plyn. Oboje může způsobit popáleniny. Láhve s kapalným plynem používejte vždy ve svislé poloze.

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.

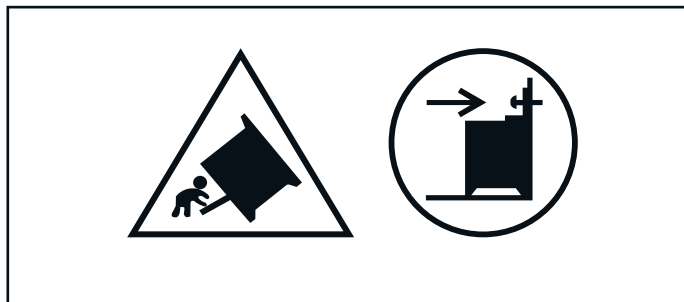
Varování – Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Poškrábaný skleněný kryt se může rozbit a roztrhnout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného elektrického a plynového vedení smí provádět pouze námi školený technik zákaznického servisu. Je-li přístroj vadný, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni, uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Poruchy nebo poškození přístroje jsou nebezpečné. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni. Uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Nevhodné velikosti hrnců, poškozené nebo nesprávně umístěné hrnce mohou způsobit těžká poranění. Řiďte se pokyny ohledně nádobí.
- **Pozor:** Skleněný kryt může při zahřátí prasknout. Před zavřením krytu vypněte všechny hořáky. Než skleněný kryt zavřete, počkejte, dokud pečicí trouba nevychladne. Před otevřením horního krytu setřete hadrem eventuální rozlité nebo rozsypané nečistoty.



- Pokud postavíte spotřebič na podstavec a neupevníte ho, může z podstavce sklouznout. Spotřebič musí být s podstavcem pevně spojený.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.
- Náraz na otevřená dvířka spotřebiče může vést k poranění. Dvířka spotřebiče musí být během provozu a po jeho ukončení zavřená.

⚠ Varování – Nebezpečí převržení!

Varování: Abyste zabránili převržení spotřebiče, musí být namontovaný tento stabilizační přípravek. Pro montáž viz pokyny.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních 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.

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 skřínce.

🔧 Příčiny poškození**Varná deska****Pozor!**

- Varné zóny používejte pouze, když jsou na nich nádoby. Nezahřívejte prázdné hrnce či pánve. Mohlo by se poškodit dno hrnce.
- Smí se používat pouze hrnce a pánve s rovnou spodní stranou.
- Hrnci nebo pánve postavte doprostřed hořáku. Teplo z plamene hořáku se tak bude optimálně přenášet na spodní stranu hrnce nebo pánve. Nepoškodí se držadla nebo ucha a bude zajištěna větší úspora energie.
- U speciálního nádobí se řiďte pokyny výrobce. Alobal a plastové nádobí se na horkých varných zónách roztavují.
- Dbejte na to, aby plynové hořáky byly čisté a suché. Rozdělovač plamene a víčko hořáku musí být vždy přesně nasazené.
- Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetečou. Na pokrmy s velkým množstvím tekutiny používejte vysoké hrnce. Tak nepřetečou.
- Při vaření na plynových varných zónách se ještě více uvolňuje teplo a vlhkost. Okolní nábytek se časem může poškodit. Při delším vaření zapněte digestoř nebo místnost větrejte.
- Když sporák zapínáte, dbejte na to, aby nebyl horní kryt zavřený.
- Okolí spotřebiče musí být suché a čisté. Po každém čištění uveďte spotřebič a jeho okolí do suchého a čistého stavu. Zajistěte, aby se nikde na povrchu spotřebiče nenacházely čisticí materiály, čisticí prostředky a zbytky vody.

Poškození pečicí trouby**Pozor!**

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dno trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.

- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootevřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.
Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřené. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění. → "Čištění" na straně 23
- 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.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.
- Grilování: Plech na pečení nebo univerzální vysoký plech nezasouvejte při grilování výše než do výšky 3. Vlivem velkého tepla by mohlo dojít k jeho deformaci a při vyjímání k poškození smaltu. Ve výšce 4 a 5 grilujte jen přímo na roštu.

Poškození zásuvky ve spodní části sporáku

Pozor!

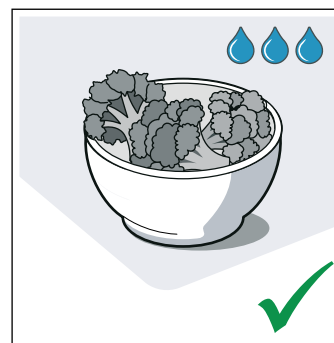
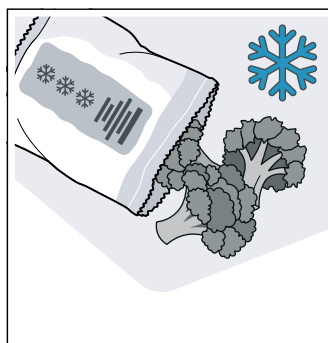
Do zásuvky ve spodní části sporáku nedávejte horké předměty. Mohla by se poškodit.

Ochrana životního prostředí

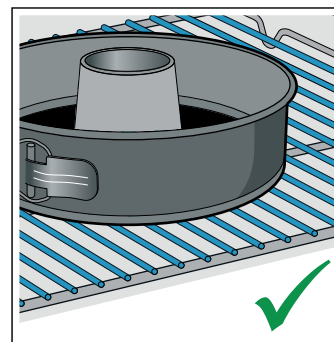
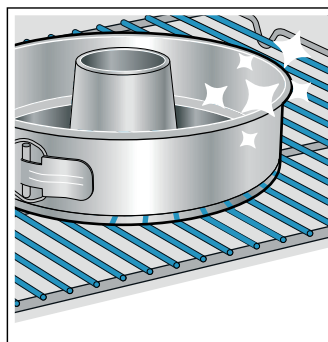
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

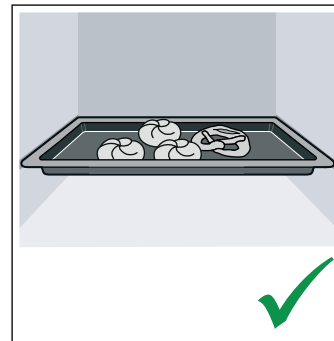
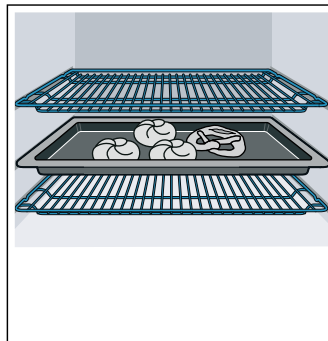
- Spotřebič předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



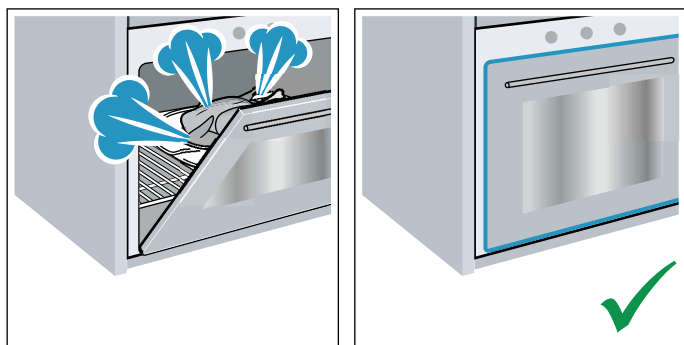
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



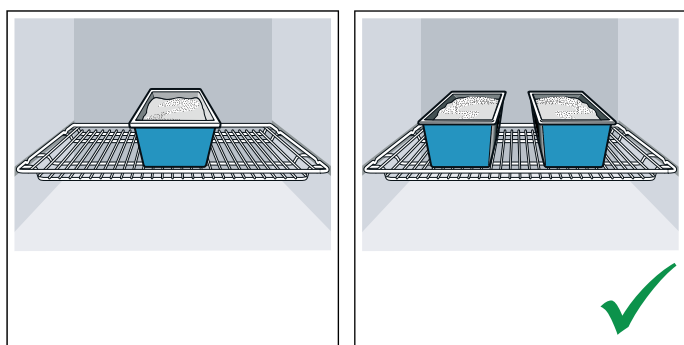
- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



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



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

Jak ušetřit energii při vaření na plynové varné desce

- Vždy zvolte takový hrnec, který velikostí odpovídá množství jídla. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Hrnec vždy přikryjte pokličkou vhodné velikosti.
- Plynový plamen musí být vždy v kontaktu se dnem hrnce.

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.

Instalace a připojení

Nezabudovávejte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skříňky. Hrozí nebezpečí přehřátí.

Připojení plynu

Instalaci smí provádět pouze schválený odborník, resp. koncesovaný technik zákaznického servisu podle pokynů uvedených v části „Připojení plynu a nastavení na jiný druh plynu“.

Pro koncesovaného odborníka, resp. zákaznický servis

Pozor!

- Podmínky instalace pro tento spotřebič jsou uvedené na typovém štítku na zadní straně spotřebiče. Druh plynu nastavený z výroby je označen hvězdičkou (*).
 - Před instalací spotřebiče zkontrolujte podmínky síťového přívodu (druh plynu a tlak plynu) a ujistěte se, že nastavení plynu u spotřebiče odpovídá těmto podmínkám. Pokud je nutné změnit nastavení spotřebiče, postupujte podle návodů v části „Připojení plynu a nastavení na jiný druh plynu“.
 - Tento spotřebič není připojený k odvodu spalin. Musí být připojený a uvedený do provozu v souladu s podmínkami instalace. Nepřipojujte spotřebič k odsávání plynu. Musí být dodrženy veškeré předpisy pro odvětrávání.
 - Plyn smí být připojený pouze pomocí pevné, tzn. nepohyblivé přípojky (plynového vedení) nebo pomocí bezpečnostní hadice.
 - Pokud používáte bezpečnostní hadici, bezpodmínečně dbejte na to, aby hadice nebyla přiskřípnutá nebo zploštělá. Hadice se nesmí dotýkat horkých povrchů.
 - Plynové vedení (plynovou trubku nebo plynovou bezpečnostní hadici) lze připojit na pravé nebo levé straně spotřebiče. Připojení musí disponovat snadno přístupným odblokovacím zařízením.
- * : Volitelné. K dispozici u některých spotřebičů.

Předepsaný provozní tlak spotřebiče

Předepsaný provozní tlak vašeho spotřebiče je uveden na typovém štítku na zadní straně spotřebiče.

Všechny údaje na typovém štítku vašeho spotřebiče se vztahují na tyto hodnoty tlaku. Výrobce není zodpovědný za výsledky, výkon ani veškerá rizika, která vyplývají z provozování spotřebiče s odlišnými hodnotami tlaku.

Varování – Bezpečnostní pokyny!

Pokud je tlak plynu ve vaší síti vyšší (20 %), než jsou hodnoty uvedené na typovém štítku spotřebiče, měl by být spotřebič pro vaši bezpečnost bezpodmínečně používán s vhodným regulátorem tlaku. Pokud neznáte tlak plynu ve vaší síti, informujte se u místního dodavatele plynu.

Připojení, údržba a nastavení plynového regulátoru musí být prováděno odborníky provozovatele rozvodné sítě.

Přemisťování spotřebiče za plynové vedení nebo madlo dvířek

Při posouvání spotřebiče ho nedržte za plynové vedení; plynové vedení by se mohlo poškodit. Nebezpečí úniku plynu! Při posouvání spotřebiče ho nedržte za madlo dvířek. Mohlo by dojít k poškození závěsu dvířek a madla dvířek.

Připojení k elektrické síti

Spotřebič je určený pro provoz s 220-240 V. Pro připojení je nutná 16 A pojistka.

Nechte spotřebič nainstalovat zákaznickým servisem.

Pokud je spotřebič nesprávně připojen, zaniká v případě škod nárok na záruku.

Pozor!

- Klesne-li napětí sítě pod 180 V, elektrický zapalovací systém přestane fungovat.
- Pokud je síťový kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.

⚠ Varování – Nebezpečí ohrožení života!

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

- Zástrčku se dotýkejte pouze suchýma rukama.
- Síťovou zástrčku vytahujte ze zásuvky pouze za kryt zástrčky, nikdy za kabel, protože by mohlo dojít k poškození.
- Síťovou zástrčku nikdy nevytahujte za provozu.

Dodržujte následující pokyny a zajistěte následující:

Upozornění

- Síťová zástrčka a síťová zásuvka si musí odpovídat.
- Průřez kabelu musí být dostatečný.
- Uzemnění je provedené podle předpisů.
- Výměnu síťového kabelu (v případě potřeby) smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář. Náhradní síťový kabel lze obdržet u zákaznického servisu.
- Nepoužívejte vícenásobné zásuvkové lišty/spojky a prodlužovací kabely.
- Při použití proudového chrániče se smí použít pouze typ označený symbolem . Pouze tento symbol zaručuje splnění aktuálně platných předpisů.
- Síťová zástrčka musí být neustále přístupná.
- Síťový kabel nesmí být zalomený, přiskřípnutý, nesmí se pozměňovat nebo proříznout.
- Síťový kabel se nesmí dostat do kontaktu se zdroji tepla.

Pro zákaznický servis

Pozor!

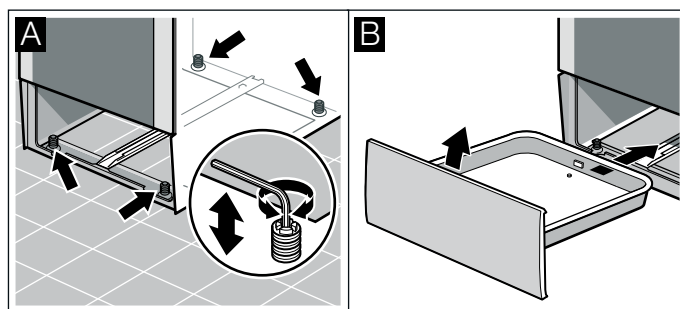
- Spotřebič musí být zapojený v souladu s údaji na typovém štítku.
- Spotřebič vždy připojujte jen k elektrické přípojce, která splňuje platné předpisy. Zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možné spotřebič v případě potřeby odpojit od elektrické sítě.
- Je nutné zajistit, aby byl nainstalovaný vícepólový odpojovací systém.
- Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel nebo elektrickou rozdvojku.

- Z bezpečnostních důvodů smí být tento spotřebič připojený pouze k uzemněné přípojce. Pokud připojení ochranného vodiče neodpovídá předpisům, není zaručena ochrana proti nebezpečí na základě elektrického proudu.
- Pro připojení spotřebiče se musí použít kabel typu H 05 W-F nebo rovnocenný kabel.

Vodorovné ustavení sporáku

Postavte sporák přímo na podlahu.

1. Vytáhněte zásuvku ve spodní části sporáku a vyjměte ji směrem nahoru. Uvnitř podstavce jsou vpředu a vzadu nastavitelné nožičky.
2. Nastavitelné nožičky otočte podle potřeby pomocí klíče s vnitřním šestihranem výš nebo níž, aby stál sporák vodorovně (obrázek A).
3. Zasuňte zpět zásuvku do spodní části (obrázek B).



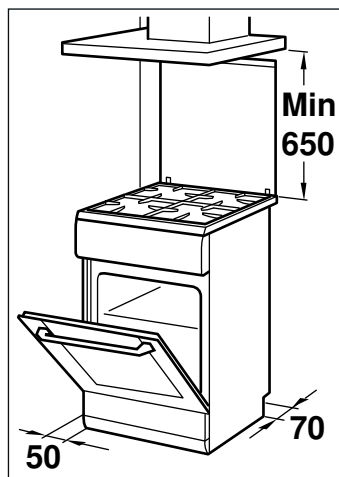
Sousedící nábytek

Sousedící kusy nábytku nesmí být z hořlavých materiálů. Sousedící přední stěny nábytku musí být tepelně odolné do 90 °C.

Přípevnění ke stěně

Aby se sporák nenakláněl, musíte ho pomocí úhelníku, který je součástí dodávky, připevnit ke stěně. Řiďte se montážním návodem pro připevnění ke stěně.

Instalace spotřebiče



- Při instalaci spotřebiče musí být dodrženy uvedené rozměry a spotřebič musí být postavený přímo na podlaze. Spotřebič nesmí být postavený na jiném předmětu.
- Vzdálenost mezi horní hranou sporáku a spodní hranou odsavače par musí odpovídat předepsaným údajům od výrobce odsavače par.
- Dbejte na to, abyste spotřebič po nainstalování již neposunuli. Vzdálenost silného hořáku nebo hořáku wok od okolního nábytku, resp. stěny musí činit minimálně 50 mm.



Varování – Nebezpečí úniku plynu!

Spotřebič se po nainstalování již nesmí posunovat. Pokud spotřebič po nainstalování posunete, zkontrolujte těsnost připojení.

Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě

Upevněte všechny pohyblivé díly ve spotřebiči a na něm lepicí páskou, kterou lze odstranit beze stop. Zasuňte veškeré příslušenství (např. plech na pečení) s tenkou kartonovou lepenkou na hranách do příslušných přihrádek, aby nedošlo k poškození spotřebiče. Mezi přední a zadní stranu vložte kartonovou lepenku nebo podobný materiál, abyste zabránili narážení na vnitřní stranu skleněných dvířek. Upevněte dvířka a horní kryt (pokud je jím spotřebič vybavený) lepicí páskou ke stranám spotřebiče.

Originální obal spotřebiče uschovejte. Spotřebič přepravujte pouze v originálním obalu. Dbejte na šipky na obalu, které vyznačují polohu při přepravě.

Pokud není k dispozici originální obal

Zabalte spotřebič do ochranného obalu, aby byla zajištěna dostatečná ochrana před případným poškozením při přepravě.

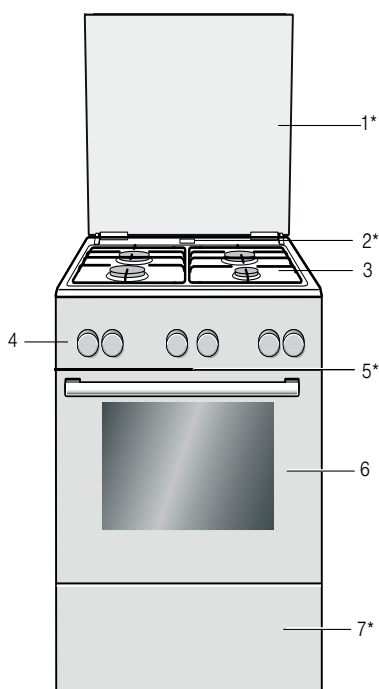
Spotřebič přepravujte ve svislé poloze. Spotřebič nedržte za madlo dvířek ani za přípojky na zadní straně, protože by mohlo dojít k poškození. Nepokládejte na spotřebič těžké předměty.

Seznámení se se spotřebičem

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

Všeobecné informace

Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.

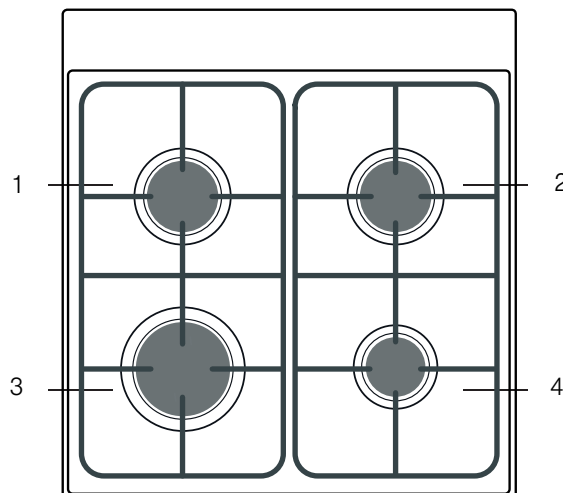


Vysvětlení	
1*	Krycí deska**
2*	Výstup páry Pozor! Když je pečicí trouba v provozu, vystupuje na tomto místě horká pára.
3	Varná deska**
4	Ovládací panel**
5*	Ventilátor
6	Dvířka pečicí trouby**
7*	Zásuvka ve spodní části sporáku**
* Volitelné (k dispozici u některých spotřebičů).	
** V závislosti na typu spotřebiče jsou možné jednotlivé odchylky.	

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

Varná deska

Zde najdete přehled ovládacího panelu. Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



Vysvětlení	
1	Normální hořák
2	Normální hořák
3	Silný hořák
4	Úsporný hořák

Ovládací panel

V závislosti na typu spotřebiče jsou možné drobné odchylky.

Tlačítka a displej

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

Symbol	Význam	
	Časové funkce	Opakovaným dotknutím zvolíte budík  , dobu trvání  , konec  a čas.
	Dětská pojistka	Funkce pečicí trouby zablokujete a odblokujete na ovládacím panelu jejích stisknutím na cca 4 sekundy.

Druhy ohřevu a funkce

Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu a další funkce.

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.
	Stupeň na pizzu	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Dolní ohřev	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
	Velkoplošný gril	Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Gril s cirkulací vzduchu	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
	Horní/dolní ohřev	Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.

Další funkce

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

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

–	Mínus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.

Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky jsou senzory. Nemusíte je tisknout. Stačí se příslušného symbolu dotknout.

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.

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

Teplota

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

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

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

Ukazatel teploty

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

Při předehřátí 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.

Spínače varných zón

Pomocí čtyř spínačů varných zón můžete nastavit topný výkon varných zón.

Polohy	Funkce / plynový sporák	
○	Nulová poloha	Sporák je vypnutý
★	Zapalovací poloha	Zapalovací poloha
⊗ ⊙	Oblast nastavování	Velký plamen = největší nastavení Úsporný plamen = nejmenší nastavení

Na konci oblasti nastavování je doraz. Dále neotáčejte.

Varný prostor

Různé funkce ve varném prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Varný prostor je např. celý osvětlený a chladič 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.

Chladič ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak se spotřebič bude přehřívat.

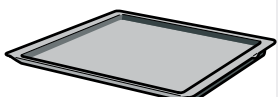
Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladič ventilátor.

Příslušenství

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

Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

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

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

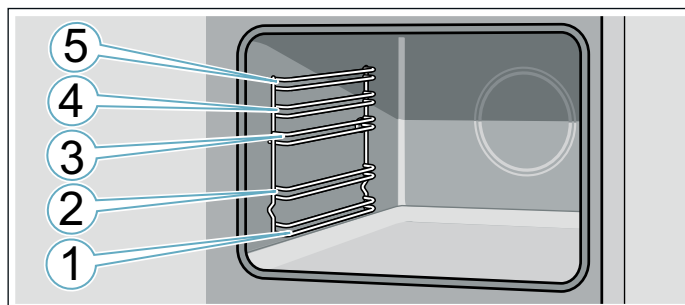
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

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

Zasunutí příslušenství

Pečicí prostor má 5 výšek zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

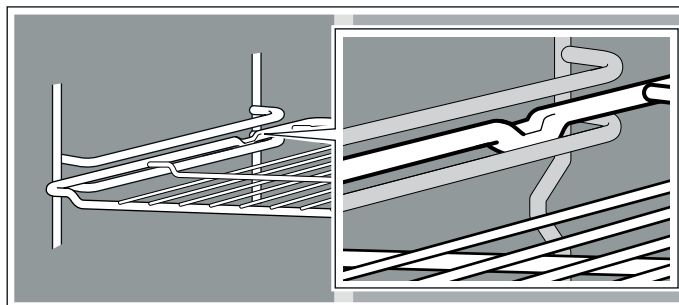
U některých spotřebičů je nejvyšší pozice zasunutí v pečicím prostoru označena symbolem grilování.



Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodicí lišty do příslušné výšky.

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

Při vkládání do pečicího prostoru dbejte na to, aby vyklenutí na příslušenství bylo vzadu. Jedině tak zapadne.



Upozornění

- Držte pečicí plech pevně na stranách oběma rukama a zasuňte jej vodorovně do závěsných roštů. Při zasouvání nepohybujte s pečicím plechem ze strany na stranu. V opačném případě lze pečicí plech jen těžko zasunout. Smaltované povrchy by se mohly poškodit.
- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte vždy celé příslušenství do trouby tak, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
- Příslušenství, které při provozu nepotřebujete, vyjměte z pečicího prostoru.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit v zákaznickém 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 vašich prodejních materiálů.

Upozornění: Zvláštní příslušenství nemusí být vhodné ke každému spotřebiči. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) vašeho spotřebiče.
→ "Zákaznický servis" na straně 30

Zvláštní příslušenství

Rošt

Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.

Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Univerzální vysoký plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.

Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.

Profesionální vysoký plech

Pro přípravu velkého množství. Ideálně vhodný např. také na musaku.

Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

Grilovací plech

Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Používejte pouze na univerzálním vysokém plechu.

Pečicí kámen

Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

Skleněný pekáč

Na dušené pokrmy a nákypy.

Skleněný plech

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

Výsuvný systém jednoduchý

Díky výsuvným kolejnicím ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlápilo.

Výsuvný systém dvojitý

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

Výsuvný systém trojitý

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

Praktické uložení kuchyňského náčiní (easy store/flex store)

Praktický uložný prostor pro kuchyňské náčiní na horním skleněném krytu.

Skládá se ze 4 závěsů.

Je určené k zavěšení kuchyňského náčiní (naběračky, kleště atd.). Musí se namontovat na horní kryt spotřebiče. K tomu se řiďte návodem k instalaci.

Praktické uložení kuchyňského náčiní (easy store/flex store)

Praktický uložný prostor pro kuchyňské náčiní na horním skleněném krytu.

Skládá se ze 2 závěsů a 1 tyče.

Je určené k zavěšení kuchyňského náčiní (naběračky, kleště atd.). Musí se namontovat na horní kryt spotřebiče. K tomu se řiďte návodem k instalaci.

**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 19*

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

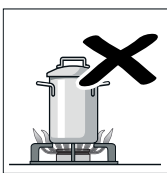
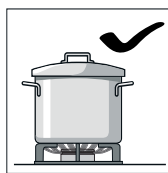
Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Nádobí na vaření

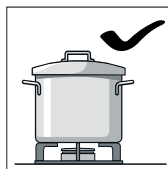
Hořáky	Výkon kW	Průměr nádoby, minimální	Průměr nádoby, maximální
Elektrická varná plotýnka*			
Elektrická varná plotýnka*	1 kW	14,5 cm	14,5 cm
Hořák WOK*	3,5 kW	24 cm	28 cm
Silný hořák*	3 kW	24 cm	28 cm
Normální hořák	1,7 kW	18 cm	24 cm
Úsporný hořák	1 kW	12 cm	18 cm
* Volitelné			
K dispozici u některých spotřebičů. Podle typu spotřebiče.			

Provozní upozornění

Následující rady vám pomohou ušetřit energii a ochránit nádobí před poškozením:

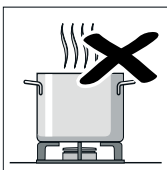
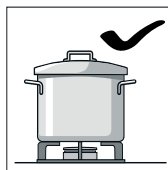


Používejte nádoby, jež svou velikostí odpovídají danému hořáku. Nepoužívejte malé nádoby na velkých hořácích. Plamen nesmí sahát na boční stěny nádoby.

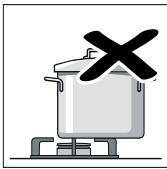


Nepoužívejte zdeformované nádoby, které jsou na varné desce vratké. Mohly by se převrhnout.

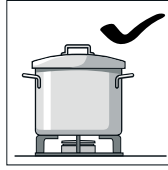
Používejte pouze nádoby s rovným a silným dnem.



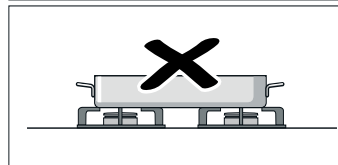
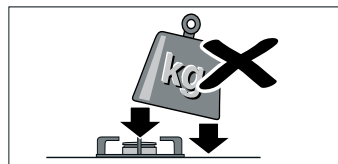
Nevařte bez pokličky ani s pokličkou částečně poodsunutou mimo hrnec. Je to plýtvání energií.



Nádobu postavte vždy doprostřed hořáku, jinak by se mohla převrhnout.



Nádoby pokládejte na mřížky, nikdy přímo na hořák. Před použitím se ujistěte, že mřížky hořáků jsou správně umístěny a víka správně nasazena na hořácích.



S nádobami na varné desce manipulujte opatrně. Chraňte varnou desku před nárazy a ani ji nadměrně nezátěžkujte.

Nepoužívejte dva hořáky či plotýnky k ohřevu jedné nádoby. Nepoužívejte pečicí plechy, kameninové nádoby apod. k dlouho trvajícimu ohřevu na plný výkon.

Plynové hořáky

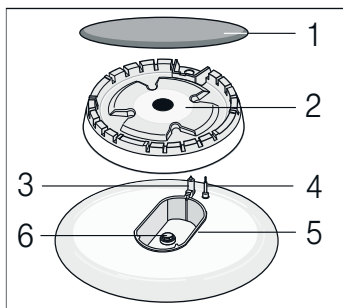
V této kapitole si můžete přečíst, jak se nastavuje varná zóna. V tabulce najdete stupně ohřevu a doby vaření pro různé pokrmy.

Vyčištění rozdělovače plamene a víčka hořáku před prvním použitím

Umyjte víčko hořáku (1) a rozdělovač plamene (2) vodou a mycím prostředkem. Všechny díly pečlivě osušte.

Rozdělovač plamene a víčko hořáku nasadte zpět na misku hořáku (5). Dbejte na to, aby nedošlo k poškození zapalovače (3) a ochranného kolíku plamene (4).

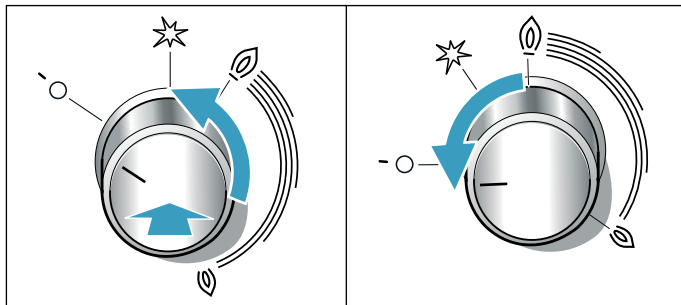
Tryska (6) musí být suchá a čistá. Nasadte víčko hořáku vždy přesně na rozdělovač plamene.



Zapálení plynového hořáku

Nasadte víčko hořáku vždy přesně na rozdělovač plamene. Otvory v rozdělovači plamene musí být vždy volné. Všechny součásti musí být suché.

1. Otevřete horní kryt varné desky. Dokud je varná deska v provozu, musí být horní kryt otevřený.
2. Otočte volič požadované varné zóny doleva do zapalovací polohy . Začíná proces zapalování.
3. Stiskněte otočný volič varné zóny a držte ho 1-3 sekundy stisknutý. Začne proudit plyn a plynový hořák se zapálí.



Aktivuje se pojistka hořáku. Když plamen zhasne, pojistka hořáku automaticky přeruší přívod plynu.

4. Nastavte požadovanou velikost plamene. Mezi nastavením ve vypnuté poloze  a nastavením  není plamen stabilní. Proto vždy zvolte nastavení mezi velkým  a malým  plamenem.
5. Zkontrolujte, zda plamen hoří. Pokud ne, opakujte proces od kroku 2.

6. Pro ukončení vaření, otočte volič varné zóny doprava do polohy  vypnuto.

Otočný volič varné zóny by neměl být stisknutý déle než 15 sekund. Pokud se hořák do 15 sekund nezapálí, počkejte minimálně 1 minutu, než budete opakovat proces zapalování.

Varování – Pozor!

Pokud po vypnutí otočíte volič varné zóny, když je sporák ještě horký, začne unikat plyn. Pokud volič varné zóny neotočíte do polohy zapalování , přívod plynu se po 60 sekundách přeruší.

Plynový hořák se nezapálí

Při výpadku proudu nebo při vlhkých zapalovacích svíčkách můžete plynový hořák zapálit ručním zapalovačem nebo zápalkami.

Upozornění

Mírné bzučení při provozu hořáků je normální.

Je normální, že při prvním provozu je cítit zápach. Nepředstavuje to žádné riziko a ani se nejedná o závadu. Zápach časem zmizí.

Oranžový plamen je normální. Vzniká v důsledku prachu, který se nachází ve vzduchu, přetečených tekutin atd.

Pokud plamen hořáku nedopatřením zhasne, otočte ovládací knoflík hořáku do polohy vypnuto a minimálně minutu hořák znovu nezapalujte.

Několik sekund po zhasnutí hořáku se ozve zvuk (tupé klapnutí). Nejedná se o závadu. Znamená to, že se vypnula bezpečnostní pojistka.

Udržujte maximální čistotu. Jsou-li zapalovací elektrody špinavé, zapalování nebude správně fungovat. Pravidelně je čistěte kartáčkem, který nesmí být kovový. Mějte na paměti, že zapalovací elektrody vyžadují šetrné zacházení bez nárazů.

Tabulka - vaření

Pro každou varnou zónu zvolte správnou velikost hrnce. Průměr dna hrnce nebo pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny.

Doby vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky. Optimální dobu vaření můžete nejlépe posoudit vy sami.

Vařte s, co nejmenším množstvím vody, aby zůstaly zachované vitamíny a minerální látky. Zvolte krátkou dobu vaření, aby zelenina zůstala křupavá a s obsahem živin.

Příklad	Pokrm	Varná zóna	Stupeň ohřevu
Rozpouštění	Čokoláda, máslo, margarín	Úsporný hořák	malý plamen
Ohřívání	Vývar, zelenina v plechovce	Normální hořák	malý plamen
Ohřívání a udržování teploty	Polévky	Úsporný hořák	malý plamen
Vaření v páře*	Ryby	Normální hořák	mezi velkým a malým plamenem
Dušení*	Brambory a ostatní zelenina, maso	Normální hořák	mezi velkým a malým plamenem
Vaření*	Rýže, zelenina, masové pokrmy (s omáčkou)	Normální hořák	velký plamen
Pečení	Palačinky, brambory, řízek, rybí prsty	Silný hořák** Hořák WOK**	mezi velkým a malým plamenem

* Pokud použijete hrnec s pokličkou, snižte plamen, jakmile se pokrm začne vařit.

** Volitelné. K dispozici u některých spotřebičů. Podle typu spotřebiče. (Pro smažení na hořáku WOK doporučujeme používat pánev WOK.)

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

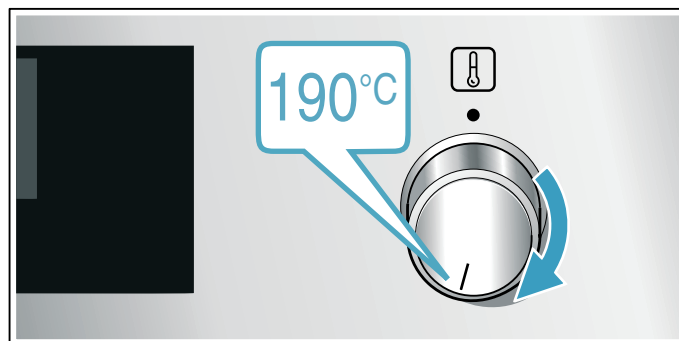
Pomocí voliče funkcí a voliče teploty zcela jednoduše spotřebič nastavíte. Informace o tom, jaký druh ohřevu je vhodný pro jaký pokrm, jsou uvedeny na začátku návodu k obsluze. → "Seznámení se se spotřebičem" na straně 12

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 20

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 zahřívát.

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.

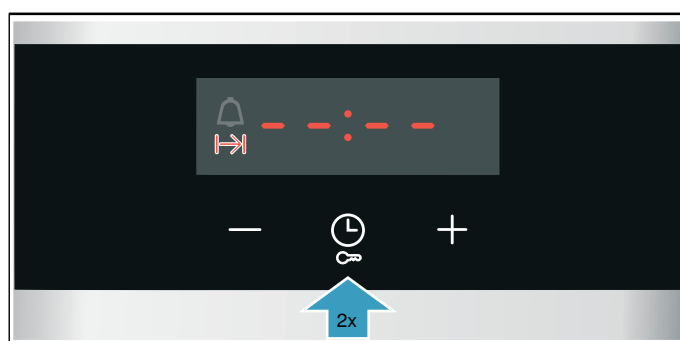
Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v pětiminutových krocích.

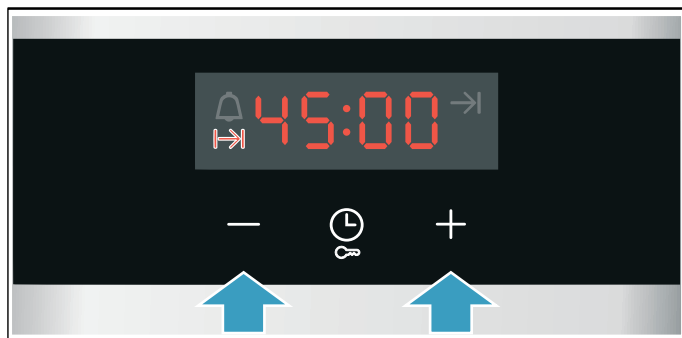
Podle toho, kterého tlačítka se nejdříve dotknete, začne doba trvání u jiné navrhované hodnoty: 10 minut u tlačítka a 30 minut u tlačítka .

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.

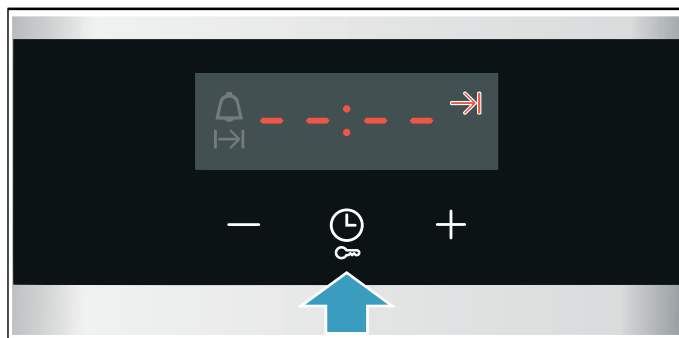
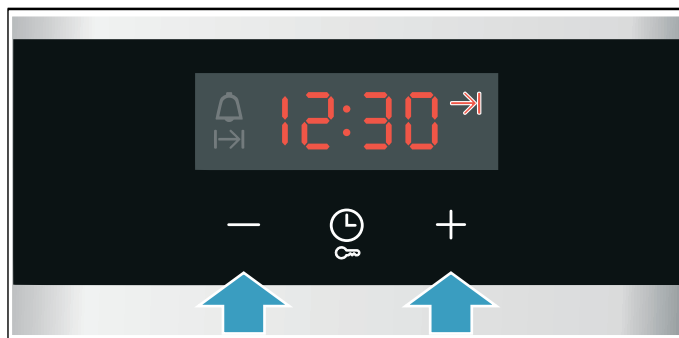
Upozornění

- 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.
- U druhů ohřevu s funkcí grilu nelze nastavit čas konce.

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 $\odot$ a pomocí tlačítka $-$ nebo $+$ nastavte dobu trvání.
3. Znovu se jednou dotkněte tlačítka $\odot$.
Na displeji je označen čas konce doby trvání $\rightarrow$.

**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 $\odot$, dokud nebude označen symbol budíku $\triangle$.

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 nule.

Libovolným tlačítkem budík vypnete.

Změna a přerušení

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

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

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 pečicí trouby vliv.
- Po výpadku proudu není dětská pojistka aktivní.

Aktivace a deaktivace

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

Stiskněte tlačítko **⌚** cca na 4 sekundy.

Na displeji se 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.

Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čisticími prostředky, řiďte se následujícími údaji.

Při čištění varné desky

- nepoužívejte nezředěné mycí prostředky nebo mycí prostředky do myčky nádobí,
- drsné houbičky,
- agresivní čisticí prostředky, jako čisticí prostředky na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrny,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.
- Jednotlivé součásti nemyjte v myčce nádobí.

Při čištění pečicí trouby

- nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drsné houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.
- Jednotlivé součásti nemyjte v myčce nádobí.

Nové houbičky před prvním použitím řádně vymáchejte.

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	Čisticí prostředky
Plochy z ušlechtilé oceli* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Plochy z ušlechtilé oceli otírejte vždy rovnoběžně s vyroubením. Jinak může dojít k poškrábání. 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 horké povrchy z ušlechtilé oceli. Měkkým hadrem naneste trochu ošetrovacího prostředku ve slabé vrstvě.
Smaltované, lakové, plastové a sítotiskové povrchy* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Oblast	Čisticí prostředky
Horní skleněný kryt* (v závislosti na typu spotřebiče)	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Horní skleněný kryt můžete za účelem čištění sejmout. Řiďte se pokyny v kapitole Horní skleněný kryt .
Otočné knoflíky Neodstraňujte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Rám varné desky	Horký mycí roztok: Nečistěte škrabkou na sklo, citronem nebo octem.
Plynová varná deska a mřížka na varnou desku* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok. Použijte malé množství vody, voda nesmí proniknout spodní částí hořáků dovnitř spotřebiče. Okamžitě odstraňte pokrmu, které přetekly, a zbytky pokrmů. Mříž můžete z varné desky sejmout. Mříž na varnou desku z litiny*: Nemyjte v myčce nádobí.
Plynové hořáky* (v závislosti na typu spotřebiče)	Sejměte hlavici hořáku a víčko hořáku, vyčistěte je mycím roztokem. Nemyjte v myčce nádobí. Otvory pro výstup plynu musí být vždy volné. Zapalovací svíčky: měkký kartáček. Plynové hořáky fungují pouze tehdy, když jsou zapalovací svíčky suché. Všechny součástky dobře osušte. Při jejich nasazování zpět dbejte na to, aby byly přesně usazené. Víčka hořáků mají černý smaltovaný povrch. V průběhu času se barva mění. Na funkci to nemá žádný vliv.
Elektrická varná zóna* (v závislosti na typu spotřebiče)	Abrazivní prostředky nebo houbičky: Varnou plotýnku pak krátce zahřejte, aby se vysušila. Vlhké plotýnky časem zrezivějí. Na závěr naneste ošetřující prostředek. Okamžitě odstraňte pokrmu, které přetekly, a zbytky pokrmů.
Okraj varné plotýnky* (v závislosti na typu spotřebiče)	Žluté až modré duhové zabarvení okraje varné plotýnky odstraňte pomocí ošetrovacího prostředku na ocel. Nepoužívejte abrazivní nebo drsné prostředky.
Sklokeramická varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: ochranné a ošetrovací prostředky na sklokeramiku. Čištění: čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu.  Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Oblast	Čistící prostředky
Skleněná varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: ochranné a ošetřovací prostředky na sklo. Čištění: čistící prostředky vhodné na sklo. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.
Skleněná tabule	Čistící prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo. Dvířka lze kvůli pohodlnějšímu čištění demonstrovat. Řiďte se pokyny v kapitole Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby!
Dětská pojistka* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Pokud jsou dvířka pečicí trouby opatřena dětskou pojistkou, musí se pojistka před čištěním odstranit. Při silném znečištění dětská pojistka nefunguje správně.
Těsnění Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Varná zóna	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadrem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čistící prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studené troubě. ⚠ U samočisticích povrchů používejte funkci samočištění. Řiďte se pokyny v kapitole Samočištění! Pozor! Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte čistící prostředky na sporáky.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.
Rám	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Rámy můžete před čištěním vyjmout. Řiďte se pokyny v kapitole Vysazení a zavěšení rámu! Teleskopický výsuv* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných kolejnic, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je, nemyjte v myčce nádobí ani nečistěte současně při samočištění. Hrozí poškození rámu a zhoršení jejich funkce.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Oblast	Čistící prostředky
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Smaltované příslušenství je vhodné pro mytí v myčce nádobí. Hliníkový plech na pečení*: (v závislosti na typu spotřebiče) Osušte měkkým hadříkem. Nemyjte v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte čistící prostředky na pečicí trouby. Abyste zabránili poškrábání, nikdy se kovových povrchů nedotýkejte nožem nebo podobně ostrým předmětem. Nejsou vhodné agresivní čistící prostředky, drsné houbičky a hrubé čistící ubrousky. Jinak může dojít k poškrábání.
	Otočný rožně* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.
	Pečicí sonda* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.
Zásuvka ve spodní části sporáku* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

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.

Plochy v pečicím prostoru

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

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

Čištění smaltovaných ploch

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

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

Pozor!

Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím 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 lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Čištění samočisticích ploch

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

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

Nastavení

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

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

Keramická vrstva se zregeneruje.

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

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

Pozor!

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

Udržování spotřebiče v čistotě

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

Varování – Nebezpečí požáru!

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

Tipy

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

Funkce čištění

Funkce čištění představuje rychlou alternativu pro průběžné čištění pečicího prostoru. Funkce čištění namočí nečistoty odpařováním mycího roztoku. Ty pak můžete snadněji odstranit.

Nastavení funkce čištění

Předpoklad: Pečicí prostor je úplně vychladlý.

Varování – Nebezpečí opaření!

Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

1. Odstraňte příslušenství z pečicího prostoru.
2. 0,4 l vody smíchejte s kapkou mycího prostředku a nalijte doprostřed dna pečicí trouby. Nepoužívejte destilovanou vodu.
3. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřev **dolní ohřev** .
4. Voličem teploty nastavte 80 °C.
5. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud na displeji není označený symbol .
6. Pomocí tlačítka **-** nebo **+** nastavte dobu trvání na 4.
Po několika sekundách spotřebič začne hrát a doba trvání se odměřuje.
Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.
7. Vypněte spotřebič a nechte ho cca 20 minut vychladnout.

Vyčištění pečicího prostoru po použití

Pozor!

Déle trvající vlhkost v troubě způsobuje korozi. Po použití funkce čištění pečicí prostor vytřete a nechte úplně vychladnout.

Předpoklad: Pečicí prostor je vychladlý.

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

Rámy

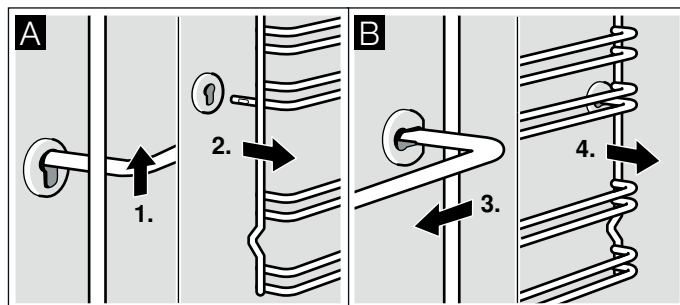
V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámu

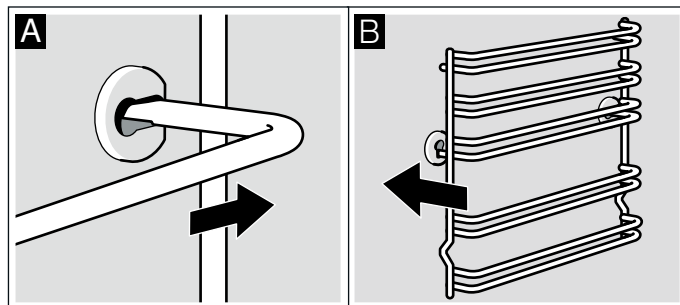
1. Rám vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



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

Zavěšení rámu

1. Nejprve zastrčte rám do zadního pouzdra, lehce ho zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a poté ho zavěste do předního pouzdra (obrázek B).



Rámy dosedají vpravo a vlevo. Dbejte na to, aby stejně jako na obrázku B byly výšky 1 a 2 dole a výšky 3, 4 a 5 nahoře.

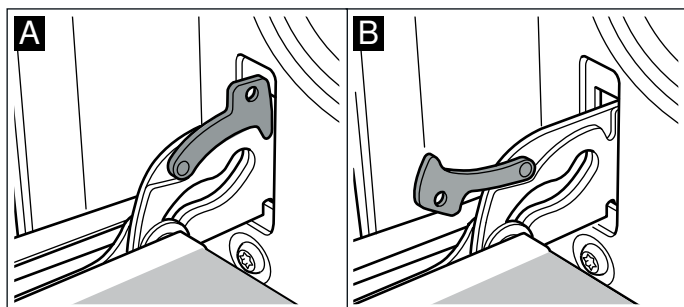
Dvířka spotřebiče

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

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skleněných tabulí vysadit.

Závěsy dvířek pečicí trouby mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek A), jsou dvířka pečicí trouby zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

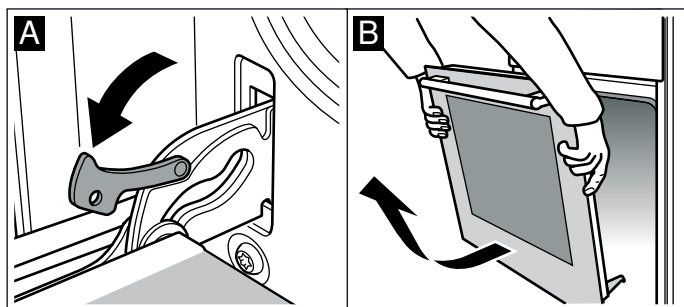


Varování – Nebezpečí úrazu!

Pokud nejsou závěsy zajištěné, velkou silou zaklapnou. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy úplně zaklopené, resp. při vysazování dvířek pečicí trouby úplně vyklopené.

Vysazení dvířek

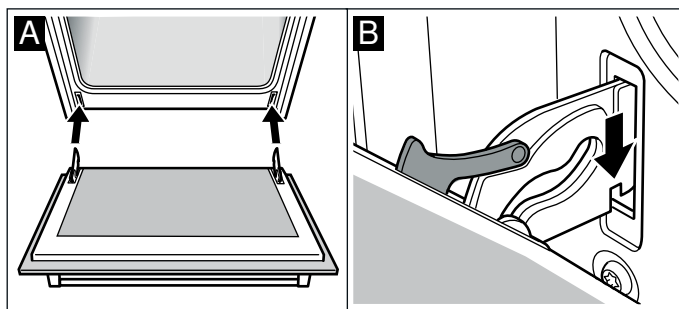
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



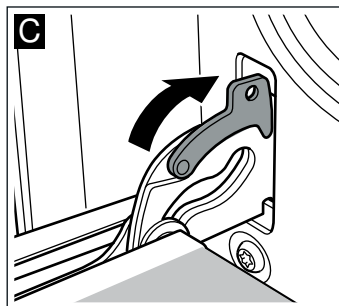
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

1. Při zavěšování dvířek pečicí trouby dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek A).
2. Výřezy na závěsech musí na obou stranách zaskočit (obrázek B).



3. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek C). Zavřete dvířka pečicí trouby.



Varování – Nebezpečí úrazu!

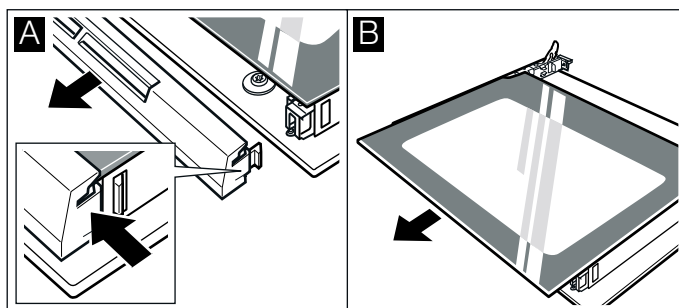
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

Demontáž a montáž skla dveří

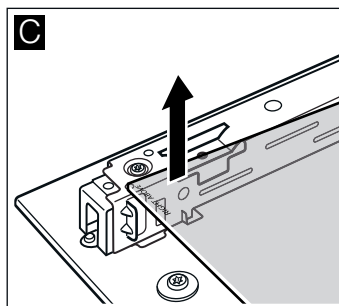
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

Demontáž

1. Vyvěste dveře pečicí trouby a položte na utěrku rukojetí směrem dolů.
2. Sundejte kryt nahoře na dveřích pečicí trouby. Kromě toho prsty zatlačte příložku na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Zvedněte horní sklo a vytáhněte (obrázek B).



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

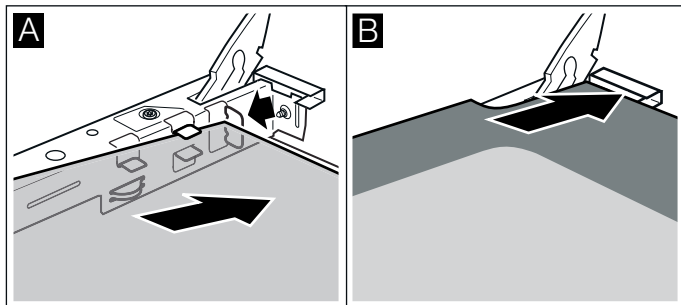
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Montáž

Při montáži dbejte na to, aby nápis „right above“ vlevo dole byl vzhůru nohama.

1. Zasuňte sklo šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte horní sklo šikmo dozadu do obou držáků. Hladká plocha musí být na vnější straně (obrázek B).



3. Nasadte kryt a přitlačte.
4. Zavěste dveře pečicí trouby.

Používejte pečicí troubu až tehdy, když jsou skla řádně namontovaná.

Přídavné zabezpečení dvířek

Při delším pečení pokrmů mohou být dvířka pečicí trouby velmi horká.

Když je pečicí trouba v provozu, zabraňte přístupu malým dětem a dohlížejte na ně.

Existují přídavná ochranná zařízení, která zabraňují kontaktu s dvířky pečicí trouby. Pokud se v blízkosti pečicí trouby mohou zdržovat děti, použijte tato ochranná zařízení.

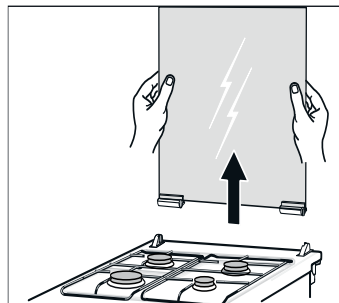
Toto zvláštní příslušenství (11023590) můžete zakoupit u zákaznického servisu.

Horní skleněný kryt

Před otevřením horního krytu setřete hadrem eventuální rozlité nebo rozsypané nečistoty.

Pro čištění je nejvhodnější čisticí prostředek na sklo.

Horní kryt při čištění sejměte. Uchopte horní kryt oběma rukama po stranách a vytáhněte ho nahoru.



Pokud by se závěsy krytu uvolnily, řiďte se písmeny, která se na nich nachází. Závěs s písmenem R musí být namontovaný vpravo, závěs s písmenem L vlevo.

Horní kryt po vyčištění namontujte zpět v opačném pořadí.

Horní kryt zavěste teprve po vychladnutí varných zón.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

Poškrábaný skleněný kryt se může rozbít a roztříštit. Nepoužívejte škrabku na sklo ani žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

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 30

Závada	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce.
	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.
Plynový hořák se nezapálí.	Výpadek elektrického proudu nebo vlhká zapalovací svíčka.	Zapalte plynový hořák zapalovačem nebo zápalkou.

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 přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. 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 30

Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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

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

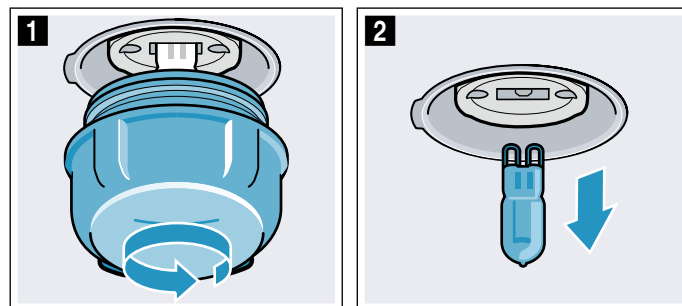
Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

Varování – Nebezpečí popálení!

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

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



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



Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na straně dvířek pečicí trouby. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Číslo E	Číslo FD
Zákaznický servis ☎	

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

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



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 přípravě pokrmů může v pečicím prostoru vzniknout velké množství páry. 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 fyzikálně podmíněn. Tvorbu kondenzátu 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 uvedeny rozsahy nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnotu. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.

Upozornění: Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Pokrmy by byly sice hotové na povrchu, ale uvnitř by byly nedopečené.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby. Tak můžete ušetřit energii. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

U vybraných pokrmů je předehřátí nutné, a je uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

Pokud chcete použít váš vlastní recept, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce. Bližší informace naleznete v části Tipy za tabulkami s nastavením.

Příslušenství, které nepoužíváte, z trouby vyjměte. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a šetříte energii.

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.

Pokrmu 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:

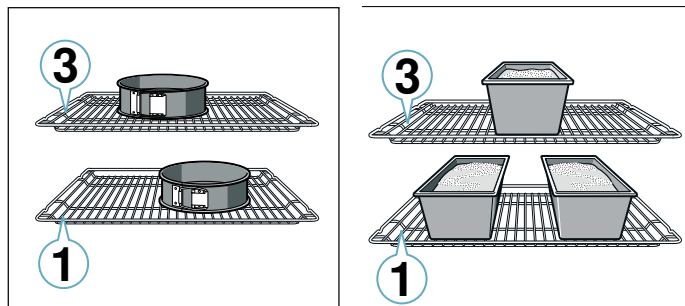
- Výška 2, vysoké sladké pečivo, příp. forma na rošt
- Výška 3, nízké sladké pečivo, příp. pečicí plech

Pečení na více úrovních

Používejte druh ohřevu horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech, výška 3
Plech na pečení, výška 1
- Formy na rošt
první rošt, výška 3
druhý rošt, výška 1



Pečení na třech úrovních:

- Plech na pečení, výška 5
Univerzální plech, výška 3
Plech na pečení, výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit energii. 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.

Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Třený koláč, jednoduchý	Věncová forma/hranatá forma	2		160-180	50-60
Třený koláč, jednoduchý, 2 úroveň	Věncová forma/hranatá forma	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	Věncová forma/hranatá forma	2		150-170	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na dortový korpus	3		160-180	30-40
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Rozevírací forma Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Koláč	Koláčová/dortová forma	1		200-240	25-50

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

→ "Příslušenství" na straně 15

Papír na pečení

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

Koláče a pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Formy na pečení

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

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

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Chléb a housky

Pozor!

Do horké trouby nikdy nelijte vodu a nestavte nádoby s 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	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Kynutý koláč	Rozevírací forma Springform Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	Bábovková forma	2		150-170	60-80
Piškotový dort, 3 vejce	Rozevírací forma Springform Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Koláče na plechu

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Třený koláč s horní vrstvou	Univerzální plech	3		160-180	20-45
Drobné kynuté pečivo, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		140-160	30-55
Křehký koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální plech	2		170-190	25-35
Křehký koláč se suchou horní vrstvou, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		160-170	35-45
Křehký koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální plech	2		160-180	60-90
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální plech	3		170-180	25-35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		150-170	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální plech	3		160-180	30-50
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		150-170	40-65
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Univerzální plech	2		160-170	35-40
Piškotová roláda	Univerzální plech	2		170-190*	15-20
Sladký závin	Univerzální plech	2		190-210	55-65
Závin, zmrazený	Univerzální plech	3		180-200	35-45

* 10 minut předehřejte

Drobné pečivo

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Muffiny	Plech na muffiny	2		170-190	20-40
Muffiny, 2 úroveň	Plechy na muffiny	3+1		160-170	30-40
Drobné kynuté pečivo	Univerzální plech	3		150-170	25-35
Drobné kynuté pečivo, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	Univerzální plech	3		180-200	20-30
Pečivo z listového těsta, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		180-200	25-35
Pečivo z listového těsta 3 úroveň	Plechy na pečení + univerzální plech	5+3+1		170-190	30-45
Pečivo z odpalovaného těsta	Univerzální plech	3		190-210	35-50
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		190-210	35-45

Cukroví

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Stříkané pečivo	Univerzální plech	3		140-150*	30-40
Stříkané pečivo, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		140-150*	30-45

* předehřejte

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Stříkané pečivo, 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1		130-140*	40-55
Cukroví	Univerzální plech	3		140-160	20-30
Cukroví, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		130-150	25-35
Cukroví, 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1		130-150	30-40
Sněhové cukroví	Univerzální plech	3		80-100	100-150
Sněhové cukroví, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	Univerzální plech	2		100-120	30-40
Makrónky, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		100-120	35-45
Makrónky, 3 úroveň	Plech na pečení + univerzální plech	5+3+1		100-120	40-50
* předehejte					

Chléb a housky

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Chléb, 750 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	50-60
Chléb, 1000 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	200-220	35-50
Chléb, 1500 g (v hranaté formě a volně položený)	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		-	180-200	60-70
Chlebová placka	Univerzální plech	3		-	240-250	25-30
Housky, sladké, čerstvé	Univerzální plech	3		-	170-180*	20-30
Housky, sladké, čerstvé, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		-	160-180*	15-25
Housky, čerstvé	Univerzální plech	3		-	200-220	20-30
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	3		-	220-240	15-25
* předehejte						

Pizza, quiche a pikantní koláče

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Pizza, čerstvá	Univerzální plech	3		170-190	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		160-180	35-45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Univerzální plech	2		250-270*	20-30
Pizza, chlazená	Univerzální plech	1		180-200*	10-15
Pizza, zmrazená, tenké těsto 1 ks	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, zmrazená, tenké těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 1 ks	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		170-190	20-30
Minipizzy	Univerzální plech	3		190-210	10-20
Pikantní koláče ve formě	Rozevírací forma Springform Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Koláčová/dortová forma	2		190-210	35-45
* předehejte					

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Koláč	Forma na nákyp	2		170-190	55-65
Pirohy s tuňákovou nádivkou	Univerzální plech	3		180-190	35-45
Burek	Univerzální plech	2		220-240	30-40
* přehřejte					

Tipy pro pečení pečiva

Chcete zjistit, zda je pečivo propečené.	Píchněte špejlí do pečiva v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je pečivo hotové.
Pečivo „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Pečivo vyběhlo uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení pečivo opatrně uvolněte nožem.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pečivo je příliš suché.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Pečivo je celkově příliš světlé.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Pečivo je nahoře příliš světlé, ale zespoda příliš tmavé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Pečivo je nahoře příliš tmavé, ale zespoda příliš světlé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo ve formě nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavé.	Formu na pečení 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 přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustrihněte 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 zapékaná jídla

Váš spotřebič nabízí několik druhů ohřevu pro přípravu nákypů. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro řadu pokrmů.

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce zasunutí nákypu.

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

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

Pokrmy můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo na univerzálním plechu.

- Formy na rošt: výška 2
- Univerzální plech, výška 3

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

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Nákyp, pikantní, vařené přísady	Forma na nákyp	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		180-200	50-60
Zapékané brambory, syrové přísady, výška 4 cm	Forma na nákyp	2		150-170	60-80
Zapékané brambory, syrové přísady, výška 4 cm, 2 úroveň	Forma na nákyp	3+1		150-160	70-80

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 pro více kusů pečených současně.

Grilované kousky položte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlepší položit ho do střední části roštu.

Navíc vložte univerzální plech do výšky 1. Šťáva z masa se zachytí a pečicí prostor zůstane čistý.

Podle velikosti a druhu pečeně nalijte do univerzálního plechu až ½ litr vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc se tvoří méně kouře a pečicí prostor zůstane čistý.

Pečení v nádobě

⚠ Varování – Nebezpečí poranění při prasknutí skla!
Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studená, 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 pečicí troubě. Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

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

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

I v přiklopeném pekáči lze drůbež, maso a ryby upéct dokrupava. 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

- Topné těleso grilu se stále zapíná a vypíná, to je zcela normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.
- Při grilování nezasunujte pečicí ani univerzální plech výše než do výšky 3. Vlivem vysoké teploty se deformuje a může při vysouvání poškodit pečicí prostor.

Pečicí sonda

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

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Drůbež

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

U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.

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

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

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

Maso

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

Při pečení libového masa přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca 1/2 cm.

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

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Šťáva se tak lépe rozloží. Případně 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 obracet. Celou rybu vložte do trouby v poloze na břiše, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břiše rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

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

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

Drůbež

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

Maso

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		-	180-200	140-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	1		-	170-190	190-200
Vepřová panenka, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	190-210	130-140
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	3		-	210-220	45-55

* bez obracení

** Zasuňte univerzální plech do úrovně 1

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	200-220	100-120
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	200-220	60-70
Burger, vysoký 3-4 cm	Rošt	4		-	3	25-30**
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	180-200	120-140
Telecí kolínko, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	210-230	130-150
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	170-190	70-80*
Jehněčí hřbet s kostí, středně propečený, 1,5 kg	Rošt	2		-	180-190	45-55*/**
Grilovací klobásy	Rošt	3		-	3	20-25**
Sekaná, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		-	170-180	70-80

* bez obracení

** Zasuňte univerzální plech do úrovně 1

Ryby

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v minutách
Ryba, celá	po cca 300 g	Rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rošt	2		170-190	50-60
Rybí podkova, 3 cm silná		Rošt	3		2	20-25

Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

Zelenina a přílohy

Řiďte se údaji v tabulce.

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

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Grilovaná zelenina	Univerzální plech	5		3	10-20
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální plech	3		160-180	45-60
Pokrm z brambor, zmrazené, např. hranolky, krokety, bramborové taštičky, rösti (bramborové placky)	Univerzální plech	3		200-220	25-35
Hranolky, 2 úroveň	Univerzální plech + plech na pečení	3+1		190-210	30-40

Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.

Vyjměte z trouby příslušenství a závěsné rošty. Pečicí prostor musí být prázdný.

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a následně ho nechte vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.

2. Přimíchejte 30 g (cca 1 polévková lžíce) jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálků nebo malých sklenic s víčkem a zakryjte.
4. Šálky nebo sklenice postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte jej vychladnout v chladničce.

Pokrm	Příslušenství / nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání
Jogurt	Šálek / sklenice	Dno pečicího prostoru		-	4-5h

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty,

jako např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (sušenky, perník, Spekulatius).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

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

Sušení

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

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem. Nechte ovoce řádně okapat a dobře je osušte.

Nakrájejte je na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na slupku, rozříznutou stranou směrem 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 zeleninu několikrát obraťte. Usušené potraviny uvolněte ihned po skončení sušení z papíru.

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím lépe jsou konzervovány. Čím tenčeji nakrájíte potraviny, tím rychleji jsou vysušené a zůstanou navíc aromatické. Proto jsou zde uvedeny rozsahy nastavení.

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

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

Zavařování

Sklenice a gumičky pro zavařování musí být čisté a nepoškozené. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na litrové oblé sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Uvedené časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Dříve než pečicí troubu přepnete, resp. vypnete, zkontrolujte, zda to ve sklenicích řádně probublává.

Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
2. Otřete okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.

Ovoce v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
jablková povidla, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zelenina

Jakmile ve sklenicích stoupají vzhůru bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Doba trvání je v závislosti na

4. Sklenice uzavřete pomocí spon.
Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2. Zavařovací sklenice rozmístěte tak, aby se navzájem nedotýkaly.
2. Do univerzálního vysokého plechu nalijte ½ l vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte dolní ohřev ☐.
5. Teplotu nastavte na 170–180 °C.

Zavařování

Ovoce

Přibližně za 40 až 50 minut začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Vypněte pečicí troubu.

Nechte 25 až 35 minut „dojít“ a pak sklenice z trouby vyjměte. Při delším chladnutí v troubě by mohly vzniknout zárodky a podpořilo by se kvašení zavařeného ovoce.

druhu zeleniny cca 35 až 70 minut. Po uplynutí této doby pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
okurky	-	cca 35 minut
červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

Horké sklenice nestavte na studený nebo mokry podklad. Mohly by prasknout.

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 nepřikrývejte.

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 předeřhát, 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 / nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Kynuté těsto, slabé	Mísa	2		1.	-*	25-30
	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		2.	-*	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	2		1.	-*	60-75
	Univerzální plech nebo hranatá forma	2		2.	-*	45-60

* rozehejte pomocí na 50 °C

Rozmrazování

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

Pro rozmrazování používejte následující výšky zasunutí:

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

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

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

Pokrmu průběžně jednou až dvakrát zamíchejte nebo je obraťte. Velké kusy několikrát obraťte. V případě potřeby pokrm rozkrájejte nebo již rozmrazené kousky vyjměte ze spotřebiče.

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

Zmrazené potraviny	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb, housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zůstává vypnutý

Zkušební pokrmy

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

Podle EN 60350-1.

Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

- Univerzální plech, výška 3
- Plech na pečení, výška 1
- Formy na rošt
- první rošt, výška 3
- druhý rošt, výška 1

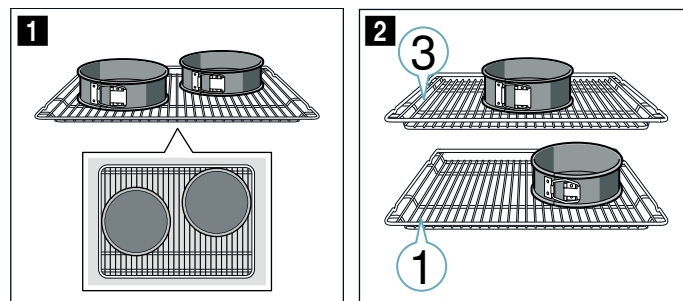
Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

- Plech na pečení, výška 5
- Univerzální plech, výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Pečení ve dvou rozevíracích formách:

- na jedné úrovni (obrázek 1)

- na dvou úrovních (obrázek 2)



Upozornění

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

Grilování

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

Pečení

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Stříkané pečivo	Univerzální hluboký plech	3		140-150*	20-30
Stříkané pečivo	Univerzální hluboký plech	3		140-150*	20-30

* Nechte 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

** Předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvá- ní v min
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + plech na pečení	3+1		140-150*	20-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální hluboký plech	5+3+1		130-140*	25-40
Koláčky	Univerzální hluboký plech	3		150*	25-35
Koláčky	Univerzální hluboký plech	3		150*	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + plech na pečení	3+1		150*	25-35
Koláčky, 3 úrovně	Plech na pečení + univerzální hluboký plech	5+3+1		140*	35-45
Pěnový dort	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Pěnový dort	Dortová forma Ø 26 cm	2		170	30-40
Pěnový dort 2 úrovně	2× dortová forma Ø 26 cm	3+1		150-160**	30-45
Jablečný páj	2× černá pečicí forma Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Jablečný páj	2× černá pečicí forma Ø 20 cm	3		160-180	75-85
Jablečný páj, 2 úrovně	2× černá pečicí forma Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Nechte 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

** Předehřejte, nepoužívejte funkci rychlého ohřevu.

Grilování

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min.
Opečené toasty 10 min. předehřívát	Rošt	5		3	0,2-1,5
Hovězí burgery, 12 ks * nepředehřívát	Rošt	4		3	25-30*

* po 2/3 celkové doby obraťte



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001306621

001012(C)