

# SIEMENS

HS736G1.1

# Parní pečící trouba



**CS** Návod k obsluze a pokyny k instalaci

Register your appliance on My Siemens and  
discover exclusive services and offers.



Siemens Home Appliances

# Další informace naleznete v Digitální uživatelské příručce.



## Obsah

### NÁVOD K OBSLUZE

1	Bezpečnost.....	2
2	Zabránění věcným škodám .....	4
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	5
4	Seznámení .....	6
5	Druhy provozu.....	7
6	Příslušenství.....	9
7	Před prvním použitím .....	11
8	Základní ovládání .....	12
9	Rychloohřev .....	13
10	Časové funkce.....	14
11	Vaření v páře .....	15
12	Pokrmy.....	18
13	Oblíbené .....	20
14	Dětská pojistka.....	20
15	Základní nastavení .....	20
16	Home Connect .....	21
17	Čistění a ošetřování .....	23
18	Čisticí funkce humidClean .....	26
19	Odvápnění .....	26
20	Funkce sušení .....	27
21	Dvírka spotřebiče .....	27
22	Rámy .....	31
23	Odstranění poruch .....	31
24	Likvidace .....	33
25	Zákaznický servis.....	34
26	Informace o nezávislému a Open Source software .....	34
27	Prohlášení o shodě .....	35
28	Správný postup.....	35

29	NÁVOD K MONTÁŽI .....	44
29.1	Všeobecné pokyny k montáži .....	44

## 1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

### 1.1 Všeobecné pokyny

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

### 1.2 Použití k určenému účelu

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

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

- k přípravě jídel a nápojů.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova.
- do maximální nadmořské výšky 2000 m nad mořem.

### 1.3 Omezení okruhu uživatelů

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

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

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

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

## 1.4 Bezpečné použití

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství", Strana 9

### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit.

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

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit.

- ▶ Před spuštěním provozu odstraňte z pečícího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan.

Papír na pečení se může dotknout topných prvků a vznítit se.

- ▶ Při předehřívání a pečení nikdy nepokládejte papír na pečení na příslušenství bez upevnění.
- ▶ Papír na pečení vždy upravte na správný rozměr a zatižte nádobou nebo pečicí formou.

### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké.

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

Alkoholové výpary se mohou v horké troubě

vznítit. Dvířka spotřebiče mohou prasknout.

Může unikat horká pára a mohou vyšlehcnout plameny.

- ▶ V pokrmech používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu.
- ▶ Neohřívejte lihoviny ( $\geq 15$  obj. %) v nezředěném stavu (např. pro přilévání do pokrmů nebo polévání pokrmů).
- ▶ Dvířka spotřebiče otevříte opatrně.

### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Přístupné díly jsou při provozu horké.

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

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

- ▶ Dvířka spotřebiče otevříte opatrně.
  - ▶ Udržujte mimo dosah dětí.
- Voda může v horké troubě způsobit vznik horké páry.
- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

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

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

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

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

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

### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

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

Poškozená izolace síťového kabelu je nebezpečná.

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

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Při odpojování spotřebiče z elektrické sítě nikdy netahejte za síťový kabel. Vždy tahejte za síťovou zástrčku síťového kabelu.
- ▶ Pokud je spotřebič nebo síťový kabel poškozený, ihned odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → Strana 34

#### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!

Děti si mohou obalový materiál přetáhnout přes hlavu nebo se do něj zamotat a udusit se.

- ▶ Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiélem.
- Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.
- ▶ Malé části uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s malými částmi.

## 2 Zabránění věcným škodám

### 2.1 Obecně

#### POZOR!

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

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

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

- ▶ Nespouštějte provoz, pokud je na dně trouby voda.
- ▶ Před spuštěním provozu vodu na dně trouby utřete. Předměty na dně pečícího prostoru způsobují při teplotě nad  $50^{\circ}\text{C}$  hromadění tepla. Doba pečení neodpovídá a poškozuje se smalt.
- ▶ Na dno trouby nepokládejte příslušenství, papír na pečení nebo fólie jakéhokoli druhu.
- ▶ Na dno pečícího prostoru stavte nádoby pouze tehdy, když je nastavená teplota nižší než  $50^{\circ}\text{C}$ . Když se v horké troubě nachází voda, vzniká pára. Vlivem změny teploty může dojít k poškození.
- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.
- ▶ Nikdy nestavte nádobu s vodou na dno pečícího prostoru.

### 1.5 Pára

Při používání funkce páry dodržujte tyto pokyny.

#### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Voda v nádržce na vodu se může při dalším provozu spotřebiče silně zahřát.

- ▶ Po každém provozu spotřebiče s párou vyprázdněte nádržku na vodu.
  - V pečícím prostoru vzniká horká pára.
  - ▶ Během provozu spotřebiče s párou nezahejte do pečícího prostoru.
- Při vyjímání příslušenství může vyplíchnout horká tekutina.
- ▶ Horké příslušenství vyjmějte opatrně vždy chňapkou.

#### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Výpary z hořlavých tekutin by se v troubě mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvířka spotřebiče mohou prasknout. Může unikat horká pára a mohou vyplchnout plameny.

- ▶ Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje).
- ▶ Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápňovací roztok.

Déle trvající vlhkost v troubě způsobuje korozii.

- ▶ Po použití nechte pečící prostor vyschnout. Za tímto účelem nechte úplně otevřená dvířka spotřebiče nebo použijte funkci sušení.
- ▶ Neuchovávejte v zavřené troubě delší dobu vlhké potraviny.
- ▶ V troubě neskladujte pokrmy.
- ▶ Dávejte pozor, abyste do dvířek spotřebiče nic nepřiskřípli.

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

- ▶ U velmi šťavnatých ovocných koláčů nedávejte na korpus příliš bohatou horní vrstvu.
- ▶ Pokud možno použijte hlubší univerzální plech.
- ▶ Cisticí prostředek na pečící trouby v horké troubě poškozuje smalt.
- ▶ Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečící trouby v horké troubě.
- ▶ Před příštím rozechrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

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

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

Při používání dvírek spotřebiče pro sezení nebo jako odkládací plochy se mohou dvírka poškodit.

- Na dvírka spotřebiče se nestavte, nesedejte na ně, nevěste se na ně a neopírejte se o ně.
- Na dvírka spotřebiče nepokládejte nádoby ani příslušenství.

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

- Příslušenství vždy zasuňte do trouby až nadoraz. Alobal může na skle dvírek způsobit trvalé zbarvení.
- Alobal v pečicím prostoru se nesmí dostat do kontaktu se sklem dvírek.

## 2.2 Pára

Při používání funkce páry dodržujte tyto pokyny.

### POZOR!

Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro kombinovaný režim s párou.

- Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Nádoby se zrezivělými místy mohou způsobit v troubě korozi. Korozi mohou způsobit i ty nejmenší skvrny.

- Nepoužívejte nádoby se zrezivělými místy.

Odkapávající tekutiny znečišťují dno pečicího prostoru.

- Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ni zasuňte vždy plech na pečení, univerzální hluboký plech nebo varnou nádobu bez otvorů. Odkapávající tekutina se zachytí.

Horká voda v nádržce na vodu může poškodit parní systém.

- Do nádržky na vodu plňte výhradně studenou vodu. Voda na dně trouby při provozu spotřebiče s teplotami vyššími než 120 °C způsobí poškození smaltu.
- Nespouštějte provoz, pokud je na dně trouby voda.
- Před spuštěním provozu vodu na dně trouby utřete. Při provozu s druhým ohřevem s párou vzniká velké množství páry. Kondenzovaná voda, která se zachycuje v odkapávacím žlabku pod pečicím prostorem, může přetéct a poškodit sousední skříňky.
- Během provozu neotevírejte dvírka spotřebiče nebo je otevírejte co možná nejméně.

Pokud by se odvápňovací roztok dostal na ovládací panel nebo jiné choulostivé povrchy, poškodily by se.

- Odvápňovací roztok ihned omyjte vodou. Nádržka na vodu by se při mytí v myčce nádobí poškodila.

► Nemýjte nádržku na vodu v myčce nádobí.

- Nádržku na vodu vyčistěte měkkým hadrem a běžným mycím prostředkem.

Pokud proběhne více provozů s párou za sebou, aniž byste po každém vytřeli dno trouby a nádobu na kondenzovanou vodu, může nahromaděná voda přetéct a poškodit čelní strany skříněk, příp. dna skříněk.

- Po každém provozu s párou vytřete dno trouby a nádobu na kondenzovanou vodu.

# 3 Ochrana životního prostředí a úspora

## 3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

- Jednotlivé složky likvidujte rozdelené podle druhů.

## 3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje váš spotřebič méně proudu.

Spotřebič předehřívejte pouze tehdy, když je to stanovené v receptu nebo v doporučeném nastavení.

→ "Správný postup", Strana 35

- Když spotřebič nepředehřejete, ušetříte až 20 % energie.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení.

- Tyto formy na pečení mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Dvírka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.

- Teplota v troubě zůstane zachovaná a spotřebič ne-musí znova spouštět ohřev.

Pečeť více pokrmů hned po sobě nebo současně.

- Trouba je rozehřátá po prvním pečení. Zkracuje se tak doba pečení následujícího koláče.

Při delší době pečení vypněte spotřebič 10 minut před koncem doby pečení.

- Zbytkové teplo stačí pro dopečení pokrmu.

Vyměte z trouby příslušenství, které nepoužíváte.

- Zbytečné příslušenství se nemusí ohřívat.

Zmrazené pokrmy nechte před přípravou rozmrazit.

- Ušetří se tím energie pro rozmrazování.

Vypnutí displeje v základních nastaveních.

→ "Základní nastavení", Strana 20

- Při vypnutí zobrazení na displeji ušetříte energii.

### Poznámka:

Spotřebič spotřebuje:

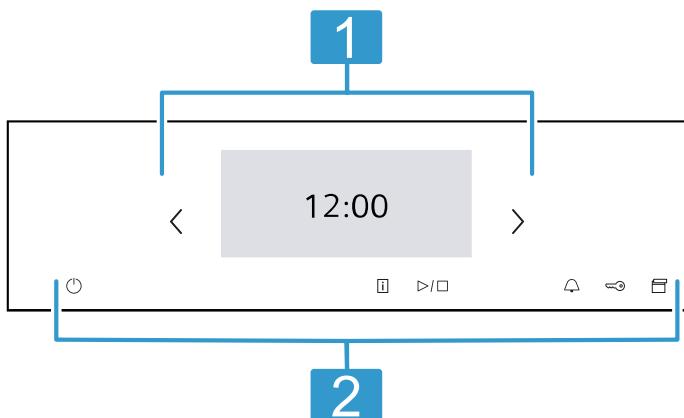
- v propojeném pohotovostním režimu max. 2 W
- v nepropojeném pohotovostním režimu s vypnutým displejem max. 0,5 W

## 4 Seznámení

### 4.1 Ovládací panel

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

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



#### 1 Displej

Na displeji můžete sledovat aktuální hodnoty nastavení, možnosti voleb nebo také texty návodů.

→ "Displej", Strana 6

#### 2 Tlačítka

Pomocí tlačítek můžete přímo nastavit různé funkce.

→ "Tlačítka", Strana 6

### 4.2 Displej

Displej je rozdělený na různé oblasti.

#### Stavový rádek

Nahoře na displeji se nachází stavový rádek. V závislosti na kroku nastavení můžete provádět různé akce.

#### Symbol Funkce

← Krok zpět v nastavení.

⚙️ Otevření základních nastavení.

Vedle textových informací vás také o aktuálním stavu různých funkcí informují symboly.

#### Symbol Význam

Čas, např. „12 min 10 s“ Zobrazení probíhajících časových funkcí.  
→ "Časové funkce", Strana 14

🔔 Je aktivovaná minutka.  
→ "Nastavení minutky", Strana 14

⌚ Je aktivovaná dětská pojistka.  
→ "Dětská pojistka", Strana 20

Symbol	Význam
Wi-Fi	Intenzita signálu WLAN pro Home Connect. Čím více čárek v symbolu je vyplňených, tím je signál lepší. Když je symbol přeškrtnutý ✖️, není v dosahu signál WLAN. Když je u symbolu „x“ ✖️, není navázané spojení se serverem Home Connect. → "Home Connect", Strana 21
🔗	Je aktivované dálkové spuštění pomocí Home Connect. → "Home Connect", Strana 21
🔧	Je aktivovaná vzdálená diagnostika pro údržbu pomocí Home Connect. → "Home Connect", Strana 21
💡	Osvětlení pečící trouby je zapnute nebo vypnuto. → "Osvětlení", Strana 7

#### Oblast nastavování

Oblast nastavování je rozdělena na dlaždice.

Jednotlivé dlaždice obsahují aktuální možnosti výběru a již provedená nastavení. Pro zvolení funkce stiskněte příslušnou dlaždici.

Informace se zobrazují rovněž na dlaždicích.

Pro listování více dlaždicemi doleva nebo doprava použijte navigační tlačítka < a > nebo přejedte přes displej prstem.

#### Možné symboly na dlaždicích

Symbol	Význam
↖	V případě rozsáhlejšího obsahu na dlaždici listujte.
↙	Snížení nebo zvýšení hodnoty nastavení.
—	Zadání hodnoty nastavení pomocí číselné klávesnice.
+	Zrušení hodnoty nastavení.
☒	Zavření dlaždice.

**Poznámka:** Modrá tečka nebo modrá hvězdička na dlaždici signalizuje, že byla pomocí aplikace Home Connect stažena do spotřebiče nová funkce, nový oblíbený nebo aktualizace.

#### Informační rádek

V závislosti na kroku nastavení vidíte dole na displeji doplňující informace k nastavení a můžete provádět různé akce.

### 4.3 Tlačítka

Pomocí tlačítek můžete přímo zvolit různé funkce.

Tlačítko	Funkce
⊕	Zapnutí a vypnutí spotřebiče. → "Základní ovládání", Strana 12

Tlačítko	Funkce
i	Zobrazení doplňujících informací k funkci nebo nastavení. → "Zobrazení informací", Strana 13
▷/□	Spouštění a přerušení provozu. → "Základní ovládání", Strana 12
▀	Zvolení minutky. → "Nastavení minutky", Strana 14
⌚	Podržet stisknuté cca 4 sekundy: aktivace nebo deaktivace dětské pojistky. → "Dětská pojistka", Strana 20
☰	Otevření ovládacího panelu za účelem vyjmouti nádržky na vodu. → "Naplnění nádržky na vodu", Strana 15

## 4.4 Pečicí prostor

Různé funkce v pečicím prostoru usnadňují provoz spotřebiče.

### Rámy

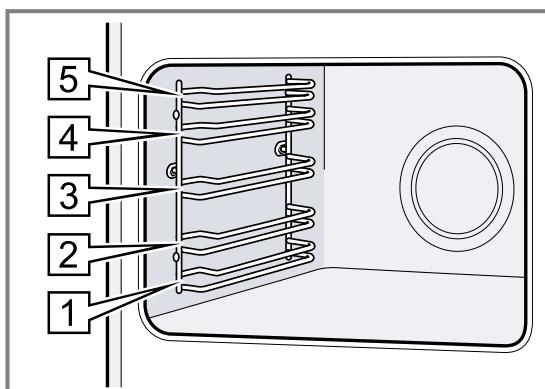
Do rámu uvnitř trouby můžete v různých úrovních zasunout příslušenství.

→ "Příslušenství", Strana 9

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

Rámy můžete vyjmout, např. kvůli čištění.

→ "Rámy", Strana 31



### Samočisticí plochy

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí. Samočisticí plochy jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou a mají drsný povrch. Samočisticí plochy během provozu spotřebiče absorbují a odstraňují stříkající tuk z pečení masa nebo pečiva a grilování.

Když už se samočisticí plochy při provozu samy dostačně nečistí, nechte pečicí prostor cíleně rozebrát.  
→ "Regenerace samočisticích ploch v troubě", Strana 25

### Osvětlení

Vnitřek trouby je osvětlený jednou nebo více žárovkami. Když otevřete dvířka spotřebiče, rozsvítí se uvnitř trouby osvětlení. Pokud zůstanou dvířka spotřebiče otevřená déle než 18 minut, osvětlení se zase vypne. Při spuštění provozu se u většiny druhů provozu zapne osvětlení. Jakmile provoz skončí, osvětlení se vypne.

### Chladicí ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná v závislosti na teplotě spotřebiče. Teply vzduch uniká dvířky.

### POZOR!

Zakrytím větracích otvorů dojde k přehřátí spotřebiče.  
► Nezakrývejte větrací otvory.

Aby spotřebič po skončení provozu rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu ventilátor.

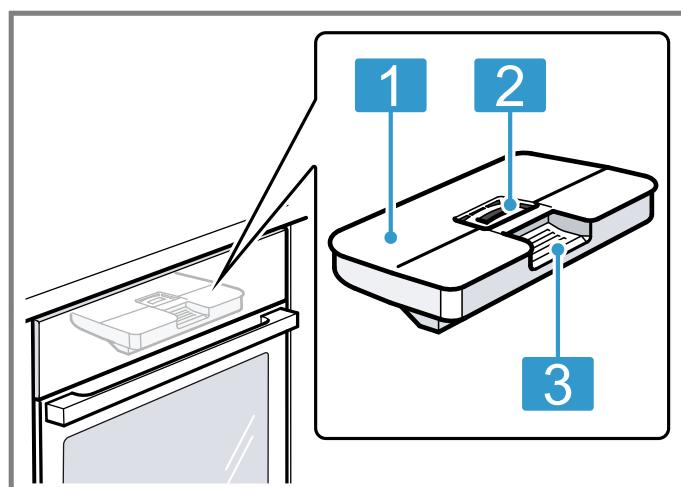
### Dvířka spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se zastaví. Po zavření dvířek spotřebiče provoz automaticky pokračuje.

### Nádržka na vodu

Nádržku na vodu potřebujete pro druhy ohřevu s párou.

Nádržka na vodu se nachází za ovládacím panelem.  
→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 15



1 Víčko nádržky

2 Otvor pro plnění a vyprazdňování

3 Držadlo pro vyjmoutí a zasunutí

## 5 Druhy provozu

Zde získáte přehled o druzích provozu a hlavních funkcích spotřebiče.

**Tip:** V závislosti na typu spotřebiče máte s aplikací Home Connect k dispozici další nebo rozsáhlejší funkce. Informace k tomu najdete v aplikaci.

### Druh provozu Použití zu

Druhy ohřevu	Zvolení přesně uzpůsobených druhů ohřevu pro optimální přípravu pokrmu. → "Druhy ohřevu", Strana 8 → "Základní ovládání", Strana 12
--------------	---

## Druh provo- Použití zu

Pokrmy	Použití naprogramovaných, doporučených nastavení pro různé pokrmy. → "Pokrmy", Strana 18
Vaření v páře	Šetrná příprava pokrmů pomocí druhů ohrevů s párou. → "Vaření v páře", Strana 15
Čištění	Zvolení funkce čištění vnitřku trouby. → "Čisticí funkce 'humidClean'", Strana 26 → "Odvápnění", Strana 26 → "Funkce sušení", Strana 27
Oblíbené	Použití vlastních uložených nastavení. → "Oblíbené", Strana 20

## 5.1 Druhy ohřevu

Abyste vždy zvolili vhodný druh ohřevu pro příslušné pokrmy, vysvětlíme vám rozdíly a oblasti použití. Symboly jednotlivých druhů ohřevu napomáhají zapamatování.

## Home Connect

Pomocí Home Connect můžete pečící troubu spojit s mobilním koncovým zařízením a ovládat pomocí něj a využívat funkce spotřebiče v plném rozsahu. V závislosti na typu spotřebiče máte s aplikací Home Connect k dispozici další nebo rozsáhlejší funkce pro svůj spotřebič. Informace k tomu najdete v aplikaci. → "Home Connect", Strana 21

Symbol	Druh ohřevu	Teplotní rozmezí	Použití a způsob fungování
			Možné přídavné funkce
	4D horký vzduch	30–250 °C	Pečení pečiva nebo masa na jedné či více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
	Horní/dolní ohřev	30–250 °C	Tradiční pečení pečiva nebo masa na jedné úrovni. Tento druh ohřevu je obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou horní vrstvou. Teplota sálá stejnoměrně shora i zdola.
	Mírný horký vzduch	125 - 250 °C	Šetrné pečení vybraných pokrmů bez předehřátí na jedné úrovni. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v režimu cirkulace vzduchu a energetické třídy.
	Mírný horní/dolní ohřev	150 - 250 °C	Šetrné pečení vybraných pokrmů. Teplota sálá shora i zdola. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.
	Gril s cirkulací vzduchu	30–250 °C	Pečení drůbeže, celých ryb nebo větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor vří horký vzduch okolo pokrmu.
	Velkoplošný gril	Stupně grilování 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Grilování nízkých grilovaných pokrmů, jako steaků, klobás nebo toastů. Gratinnování pokrmů. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Maloplošný gril	Stupně grilování 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Grilování menšího množství, jako steaků, klobás nebo toastů. Gratinnování malého množství. Ohřívá se střední plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Stupeň na pizzu	30–250 °C	Pečení pizzy nebo pokrmů, které potřebují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Funkce coolStart	30–250 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených výrobků bez předehřátí. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedená na obale.

Symbol	Druh ohřevu	Teplotní rozmezí	Použití a způsob fungování
			Možné přidavné funkce
	Mírný ohřev	70–120 °C	Šetrné a pomalé pečení opečených, jemných kusů masa v nepřiklopené nádobě. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.
	Dolní ohřev	30–250 °C	Dopékání pokrmů nebo pečení ve vodní lázni. Teplo sálá zdola.
	Udržování teploty	50–100 °C	Udržování teploty hotových pokrmů.
	Předehřívání nádobí	30–90 °C	Předehřívání nádobí.

## Druhy ohřevu s párou

Zde najdete přehled druhů ohřevu s párou a jejich použití.

Symbol	Druh ohřevu s párou	Teplotní rozmezí	Použití a způsob fungování
			Možné přidavné funkce
	Rozmrazování	30–60 °C	Šetrné rozmrazování zmrazených pokrmů.
	Regenerace (ohřívání)	80–180 °C	Šetrné ohřívání pokrmů na talíři a pečiva. Díky páře se pokrmy nevysuší.
	fullSteam Plus	30 - 120 °C	Šetrné vaření zeleniny, masa, ryb a obilovin v páře. Odšťavňování ovoce. Blanšírování potravin. Pro zkrácení doby přípravy můžete odolnější potraviny vařit v páře při teplotě vyšší než 100 °C.
	Kynutí těsta	30–50 °C	Kynutí těsta. Těsto kyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysuší.

## 5.2 Teplota

Během rozechřívání můžete u většiny druhů ohřevu na displeji zjistit aktuální teplotu v troubě a nastavenou teplotu, např. 120 °C / 210 °C.

Při předehřátí je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile je ukazatel rozehřátí zcela vyplněný a zazní zvukový signál.

**Poznámka:** Kvůli teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

### Ukazatel zbytkového tepla

Když je spotřebič vypnutý, zobrazuje se na displeji pomocí symbolu zbytkové teplo v troubě. Čím je teplota nižší, tím méně je symbol viditelný. Od cca 60 °C symbol zhasne.

## 6 Příslušenství

Používejte originální příslušenství. Je přizpůsobené pro váš spotřebič.

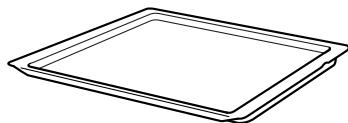
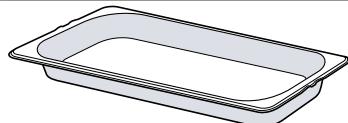
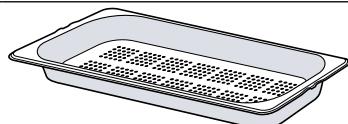
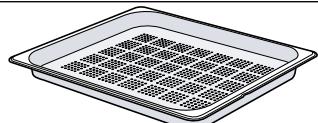
**Poznámka:** Při ohřevu příslušenství se toto může zdeformovat. Deformace nemá žádný vliv na funkci. Po vychladnutí příslušenství deformace zmizí.

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

Příslušenství	Použití
Rošt	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koláčové formy</li> <li>■ Zapékací formy</li> <li>■ Nádoba</li> <li>■ Maso, např. pečeně nebo kusy na grilování</li> <li>■ Zmrzařené pokrmy</li> </ul>
Univerzální hluboký plech	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Šťavnaté koláče</li> <li>■ Pečivo</li> <li>■ Chléb</li> <li>■ Velké pečeně</li> <li>■ Zmrzařené pokrmy</li> <li>■ Zachycení kapající tekutiny, např. tuku při grilování na roštu nebo vody při provozu s párou.</li> </ul>

**Příslušenství**

Plech na pečení

Parní nádoba, neděrovaná,  
velikost MParní nádoba, děrovaná,  
velikost MParní nádoba s otvory, ve-  
likost XL**Použití**

- Koláče na plechu
- Drobné pečivo

Vaření:

- rýže
- luštěniny
- obilné pokrmy

Parní nádobu nestavte na rošt.

- Vaření zeleniny v páře.
- Odšťavňování ovoce.
- Rozmrazování.

Parní nádobu nestavte na rošt.

Vaření velkého množství v páře.

**6.1 Upozornění k příslušenství**

Některé příslušenství je vhodné pouze pro určité druhy ohřevu.

**Parní nádoby**

Parní nádoby jsou vhodné pro samostatné druhy ohřevu s párou do 120 °C.

Pro vyšší teploty a ostatní druhy ohřevu nejsou parní nádoby vhodné. Nádoby by trvale změnily barvu a zdeformovaly se.

**6.2 Aretační funkce**

Aretační funkce zabraňuje převrhnutí příslušenství při vytáhnutí.

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

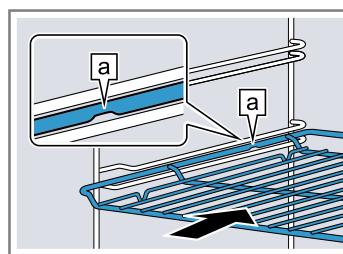
**6.3 Zasunutí příslušenství do trouby**

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

1. Příslušenství otočte tak, aby byl zárez [a] vzadu a směřoval dolů.
2. Příslušenství zasuňte mezi obě vodicí tyče příslušné úrovně vkládání.

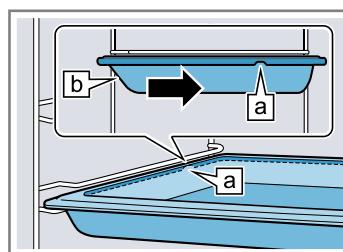
Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvírkům spotřebiče a zakřivením ~ dolů.

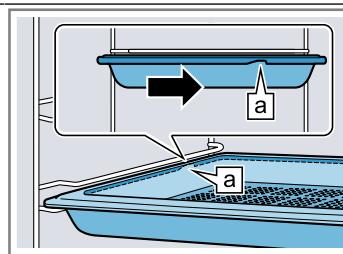


Plech  
např.  
univerzální  
plech nebo  
plech na  
pečení

Plech zasuňte zkosením [b] směrem k dvírkům spotřebiče.



Parní nádo-  
ba s otvo-  
ry, ve-  
líkost XL



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

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

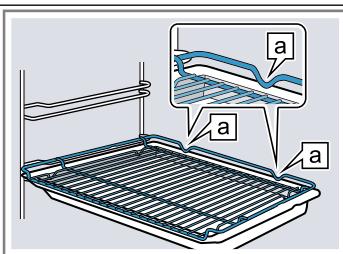
**Kombinování příslušenství**

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

1. Rošt vložte do univerzálního hlubokého plechu tak, aby obě opěrky [a] ležely na okraji univerzálního hlubokého plechu.

2. Univerzální hluboký plech zasouvezte vždy mezi obě vodicí tyče příslušné úrovně vkládání. Rošt je přitom nad horní vodicí tyčí.

Rošt na univerzálním hlubokém plechu



## 6.4 Další příslušenství

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

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

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

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

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

## 7 Před prvním použitím

Proveďte nastavení pro první uvedení do provozu. Zkalibrujte spotřebič. Vyčistěte spotřebič a příslušenství.

### 7.1 Zjištění tvrdosti vody před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu u své vodárny zjistěte tvrdost vody z vodovodu. Aby vás spotřebič mohl spolehlivě upozornit na potřebné odvápnění, musíte správně nastavit tvrdost vody.

#### Pozor!

Při nesprávně nastavené tvrdosti vody vás spotřebič nemůže včas upozornit na potřebu odvápnění.

- Nastavte správně tvrdost vody.  
Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.
- Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.
- Používejte výhradně čistou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

Při používání filtrované nebo demineralizované vody může dojít k poruchám funkce. I přes naplněnou nádržku na vodu spotřebič vyzývá k doplnění, nebo se provoz s párou po cca 2 minutách přeruší.

- Filtrovanou nebo demineralizovanou vodu případně smíchejte s balenou minerální vodou bez oxidu uhličitého v poměru 1 ku 1.

#### Poznámky

- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „velmi tvrdá“. Pokud používáte minerální vodu, pak volte pouze minerální vodu bez oxidu uhličitého.
- Pokud máte z vodovodu silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu. Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, nastavte tvrdost vody na „změkčená“.

Nastavení	Tvrdoš vody v mmol/l	Německá tvrdost °dH	Francouzská tvrdost °fH
0 (změkčená) <sup>1</sup>	-	-	-
1 (měkká)	do 1,5	do 8,4	do 15
2 (středně tvrdá)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (tvrdá)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (velmi tvrdá) <sup>2</sup>	nad 3,8	nad 21,3	nad 38

<sup>1</sup> Nastavujte jen tehdy, pokud se používá výhradně změkčená voda.

<sup>2</sup> Nastavte také pro minerální vodu. Používejte výhradně neperlivou minerální vodu.

### 7.2 První uvedení do provozu

Po připojení k elektrickému proudu musíte provést nastavení pro první uvedení spotřebiče do provozu. Může to trvat několik minut, než se na displeji zobrazí nastavení.

**Poznámka:** Nastavení můžete provést také pomocí aplikace Home Connect. Jakmile je spotřebič spojený, zobrazí se v aplikaci pokyny.

1. Pomocí zapněte spotřebič.
- ✓ Zobrazí se první nastavení.
2. V případě potřeby nastavení změňte.  
Možná nastavení:
  - Jazyk
  - Home Connect

– Čas

– Datum

– Tvrdoš vody

3. Pomocí → přejděte na další nastavení.
4. Procházejte nastavení a podle potřeby je změňte.
- ✓ Po posledním nastavení se na displeji zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.
5. Aby se spotřebič před prvním ohřevem zkontroloval, jednou otevřete a zavřete dvířka spotřebiče.

### 7.3 Kalibrace a čištění spotřebiče před prvním použitím

Aby se spotřebič automaticky zkalibroval, nechte ho prázdný běžet v provozu s párou. Než poprvé začnete ve spotřebiči připravovat pokrm, vyčistěte vnitřek trouby a příslušenství.

**Poznámka:** Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič nastaví podle tlaku v místě instalace.

Během kalibrace neotevřejte dvířka spotřebiče. Kalibrace by se přerušila.

**Požadavek:** Trouba je vychladlá nebo má pokojovou teplotu.

1. Vyjměte z trouby informace k výrobku a příslušenství. Odstraňte zevnitř a zvenku spotřebiče zbytky obalů, jako polystyrenové kuličky a lepicí pásku.
2. Měkkým, vlhkým hadrem otřete hladké plochy v troubě.
3. Pomocí  zapněte spotřebič.
4. Naplňte nádržku na vodu.  
→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 15
5. Proveďte následující nastavení:

Druh ohřevu	fullSteam Plus 
Teplota	100 °C
Doba trvání	30 min

→ "Základní ovládání", Strana 12

6. Spusťte provoz.
  - Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
- ✓ Kalibrace se spustí. Vzniká při ní velké množství páry.

- ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí upozornění, že provoz skončil.
- 7. Nechte spotřebič vychladnout a poté důkladně osušte dno trouby.

#### 8. POZOR!

Voda na dně trouby při provozu spotřebiče s teplotami vyššími než 120 °C způsobí poškození smaltu.

- Nespouštějte provoz, pokud je na dně trouby voda.
- Před spuštěním provozu vodu na dně trouby utřete.

Proveďte následující nastavení:

Druh ohřevu	4D horký vzduch 
Teplota	Maximální
Doba trvání	30 min

→ "Základní ovládání", Strana 12

9. Spusťte provoz.
  - Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
- ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí upozornění, že provoz skončil.
10. Vypněte spotřebič pomocí .
11. Jakmile spotřebič vychladne, mycím roztokem a hadrem umyjte hladké plochy v troubě.
12. Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.
13. Osušte spotřebič.  
→ "Po každém provozu s párou", Strana 17

**Poznámka:** Po výpadku proudu zůstane kalibrace uložená.

Pro přizpůsobení spotřebiče podle nového místa instalace po přestěhování resetujte základní nastavení na tovární nastavení. Znovu proveďte kalibraci.

## 8 Základní ovládání

### 8.1 Zapnutí spotřebiče

- Pomocí  zapněte spotřebič.
- ✓ Na displeji se zobrazí nabídka.

### 8.2 Vypnutí spotřebiče

Když spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Když delší dobu nepovedete žádné kroky ovládání, spotřebič se automaticky vypne.

- Vypněte spotřebič pomocí .
- ✓ Spotřebič se vypne. Spuštěné funkce se přeruší.
- ✓ Na displeji se zobrazí čas nebo ukazatel zbytkového tepla.

### 8.3 Spuštění provozu

Každý provoz musíte spustit.

#### POZOR!

Voda na dně trouby při provozu spotřebiče s teplotami vyššími než 120 °C způsobí poškození smaltu.

- Nespouštějte provoz, pokud je na dně trouby voda.
- Před spuštěním provozu vodu na dně trouby utřete.
- Spusťte provoz pomocí .
- ✓ Na displeji se zobrazí nastavení.

### 8.4 Přerušení provozu

Provoz můžete přerušit a nechat znova pokračovat.

1. Pro přerušení provozu stiskněte .
2. Pro pokračování provozu znova stiskněte .

### 8.5 Nastavení druhu provozu

Po zapnutí spotřebiče se na displeji zobrazí nabídka.

1. Pro listování různými možnostmi voleb přejedte prstem na displeji doleva nebo doprava.
2. Pro zvolení funkce stiskněte příslušnou dlaždici.
- ✓ V závislosti na funkci se zobrazí možné hodnoty nastavení nebo další dlaždice pro výběr.
3. V případě potřeby stiskněte další dlaždici.
4. Pro změnu hodnot nastavení:
  - Přejedte prstem přes modrou lištu pro nastavení nebo na této liště stiskněte příslušné místo.
  - Nebo stiskněte  a zadejte hodnotu přímo pomocí zobrazené číselné klávesnice.
5. Spusťte provoz pomocí .
6. Po skončení provozu:
  - V případě potřeby můžete provést další nastavení a spustit provoz znovu.
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí .

**Tip:** Nastavení můžete uložit jako "Oblíbené"☆ a použít je znovu.  
→ "Oblíbené", Strana 20

## 8.6 Nastavení druhu ohřevu a teploty

1. Stiskněte "Druhy ohřevu".
  2. Stiskněte požadovaný druh ohřevu.
  3. Teplotu nastavte pomocí — nebo + nebo přímo na liště pro nastavení. Nebo teplotu zadejte přímo pomocí číselné klávesnice ☰. V případě potřeby můžete provést další nastavení:
    - → "Rychloohřev", Strana 13
    - → "Časové funkce", Strana 14
    - → "Vaření v páře", Strana 15
  4. Spusťte provoz pomocí ▷/□.
  - ✓ Spotřebič začne hrát.
  - ✓ Na displeji se zobrazí hodnoty nastavení a čas, jak dlouho již provoz běží.
  5. Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí ⓧ.
- Poznámka:** Nevhodnější druh ohřevu pro příslušný pokrm najdete v popisu druhů ohřevu.  
→ "Druhy ohřevu", Strana 8
- Změna druhu ohřevu**
- Změňte-li druh ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.
1. Stiskněte ▷/□.
  2. Stiskněte ←.
  3. Stiskněte požadovaný druh ohřevu.
  4. Znovu nastavte provoz a spusťte ho pomocí ▷/□.
- Změna teploty**
- Po spuštění provozu můžete teplotu kdykoli změnit.
1. Stiskněte teplotu.
  2. Změňte teplotu pomocí — nebo + nebo přímo na liště pro nastavení. Nebo teplotu zadejte přímo pomocí číselné klávesnice ☰.
  3. Stiskněte "Použit".

## 8.7 Zobrazení informací

Ve většině případů si můžete zobrazit informace k probíhající funkci. Některé pokyny zobrazuje spotřebič automaticky, např. potvrzení, výzvu nebo varování.

1. Stiskněte ⓘ.
- ✓ Na několik sekund se zobrazí informace, pokud jsou k dispozici.

# 9 Rychloohřev

Abyste ušetřili čas, můžete při nastavených teplotách nad 100 °C zkrátit dobu rozechřátí pomocí rychloohřevu »».

Rychloohřev je možný u těchto druhů ohřevu:

- 4D horký vzduch ☇
- Horní/dolní ohřev ☐

## 9.1 Nastavení rychloohřevu

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

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

2. V případě rozsáhlejšího obsahu na dlaždici listujte pomocí ^ nebo ^.
3. V případě potřeby zavřete upozornění pomocí X.

## 8.8 Obsluha v souladu s požadavky pro šabes

Pokud chcete spotřebič obsluhovat v souladu s požadavky pro šabat, použijte časové funkce nebo změňte základní nastavení k osvětlení.

**Poznámka:** Pokud během provozu otevřete dvírka spotřebiče, přestane spotřebič hrát. Když dvírka zavřete, spotřebič hřeje dál. Pokud chcete spotřebič obsluhovat v souladu s požadavky pro šabat, otevříte dvírka spotřebiče až po provozu.

1. Základní nastavení „Osvětlení“ změňte na „Stále vypnuté“. → "Základní nastavení", Strana 20  
Osvětlení v troubě tak zůstane během provozu, a když otevřete dvírka spotřebiče, vždy vypnuté.
2. Nastavte požadovaný druh provozu.  
→ "Nastavení druhu provozu", Strana 12  
→ "Nastavení druhu ohřevu a teploty", Strana 13
3. V závislosti na druhu provozu nastavte požadovanou dobu trvání.  
→ "Nastavení doby trvání", Strana 14  
→ "Časové funkce", Strana 14
4. Pomocí "Čas konce" nastavte čas, kdy má provoz skončit.  
→ "Nastavení času konce", Strana 14  
→ "Časové funkce", Strana 14
5. Pokrm vložte do trouby, než začne spotřebič hrát.
6. Spusťte provoz.  
✓ Na displeji se zobrazí čas spuštění. Spotřebič je ve vyčkávacím režimu.  
✓ Po dosažení času spuštění začne spotřebič hrát a odměruje se doba trvání.
7. Po skončení provozu vyndejte pokrm z trouby. Za cca 15 až 20 minut se spotřebič automaticky úplně vypne.

**Poznámka:** V případě potřeby znova změňte základní nastavení osvětlení.

1. Nastavte vhodný druh ohřevu a teplotu od 100 °C. Od nastavené teploty 200 °C se rychloohřev zapne automaticky.
2. Stiskněte "Rychloohřev".  
✓ Na dlaždici se zobrazí "Zap.".  
3. Spusťte provoz pomocí ▷/□.  
✓ Rychloohřev se spustí.  
✓ Jakmile rychlý ohřev skončí, zazní akustický signál. U "Rychloohřev" »» se zobrazí "Vyp.".
4. Vložte pokrm do trouby.

## Přerušení rychloohřevu

# 10 Časové funkce

K provozu můžete nastavit dobu trvání a čas, kdy má provoz skončit. Minutku lze nastavit nezávisle na provozu.

### Časová funkce Použití

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

### 10.1 Nastavení doby trvání

Dobu trvání provozu můžete nastavit až na 24 hodin.

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

1. Stiskněte "Doba trvání".
2. Pro nastavení doby trvání stiskněte příslušnou časovou hodnotu, např. ukazatel hodin "h" nebo ukazatel minut "min".
- ✓ Zvolená hodnota je označena modře.
3. Dobu trvání nastavte pomocí — nebo + nebo na liště pro nastavení. Nebo dobu trvání zadejte přímo pomocí číselné klávesnice ☰. V případě potřeby hodnotu nastavení zrušte pomocí ⌂.
4. Stiskněte "Použít".
5. Spusťte provoz pomocí ▷/□.
- ✓ Spotřebič začne hřát a odměřuje se doba trvání.
- ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí upozornění, že provoz skončil.
6. Po uplynutí doby trvání:
  - V případě potřeby můžete provést další nastavení a spustit provoz znova.
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí ⌂.

### Změna doby trvání

Dobu trvání můžete kdykoliv změnit.

1. Stiskněte dobu trvání.
2. Dobu trvání změňte pomocí — nebo + nebo na liště pro nastavení. Nebo teplotu zadejte přímo pomocí číselné klávesnice ☰.
3. Stiskněte "Použít".

### Zrušení doby trvání

Dobu trvání můžete kdykoliv zrušit.

1. Stiskněte dobu trvání.
2. Zrušte dobu trvání pomocí ⌂.

**Poznámka:** U druhů provozu, které vždy vyžadují dobu trvání, nastaví spotřebič dobu trvání zpět na přednastavenou hodnotu.

3. Stiskněte "Použít".

- Stiskněte "Rychloohřev".
- ✓ Na displeji se u "Rychloohřev" ☰ zobrazí "Vyp.".

### 10.2 Nastavení času konce

Čas, kdy má skončit doba trvání provozu, můžete posunout až o 24 hodin.

#### Požadavky

- Jsou nastavené druh provozu a teplota nebo stupeň.
- Je nastavená doba trvání.
- 1. Stiskněte "Čas konce".
- 2. Posuňte čas pomocí — nebo + nebo čas zadejte přímo pomocí číselné klávesnice ☰. V případě potřeby hodnotu nastavení zrušte pomocí ⌂.
- 3. Stiskněte "Použít".
- 4. Spusťte provoz pomocí ▷/□.
- ✓ Na displeji se zobrazí čas spuštění. Spotřebič je ve vyčkávacím režimu.
- ✓ Po dosažení času spuštění začne spotřebič hřát a odměřuje se doba trvání.
- ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí upozornění, že provoz skončil.
- 5. Po uplynutí doby trvání:
  - V případě potřeby můžete provést další nastavení a spustit provoz znova.
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí ⌂.

#### Nastavení času konce

Pro dosažení dobrého výsledku pečení změňte nastavený čas pouze do té doby, než se provoz spustí a začne se odměřovat doba trvání.

1. Stiskněte "Čas konce".
2. Změňte čas pomocí — nebo + nebo čas zadejte přímo pomocí číselné klávesnice ☰.
3. Stiskněte "Použít".

#### Zrušení času konce

Nastavený čas konce můžete kdykoliv zrušit.

1. Stiskněte "Stop".
2. Stiskněte "Čas konce".
3. Zrušte čas pomocí ⌂.

**Poznámka:** U druhů provozu, které vždy vyžadují dobu trvání, nastaví spotřebič čas, kdy doba trvání skončí, na nejbližší možný čas.

4. Stiskněte "Spuštění".

### 10.3 Nastavení minutky

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

1. Stiskněte tlačítko ▽.
2. Pro nastavení minutky stiskněte na displeji příslušnou časovou hodnotu, např. ukazatel hodin "h" nebo ukazatel minut "min".
- ✓ Zvolená hodnota je označena modře.

3. Minutku nastavte pomocí — nebo + nebo přímo na liště pro nastavení. Nebo čas minutky zadejte přímo pomocí číselné klávesnice ☰. V případě potřeby hodnotu nastavení zrušte pomocí ⌂.
  4. Pro spuštění minutky stiskněte "Spuštění".
- ✓ Minutka se začne odměřovat.
  - ✓ Minutka se na displeji zobrazuje, i když je spotřebič vypnutý.
  - ✓ Když je spotřebič zapnutý, jsou na displeji zobrazená nastavení probíhajícího provozu. Minutka se zobrazuje na stavovém rádku.
  - ✓ Po uplynutí minutky zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí upozornění, že minutka skončila.

## 11 Vaření v páře

Příprava pokrmů pomocí páry je obzvláště šetrná. Můžete použít druhy ohřevu s párou nebo u některých druhů ohřevu zapnout přidávání páry.

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

Při otevírání dvírek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- Dvírka spotřebiče otevírejte opatrně.
- Udržujte mimo dosah dětí.

### 11.1 Před každým provozem s párou

Před každým provozem s párou zajistěte, aby byl ve spotřebiči dostatek vody.

#### Naplnění nádržky na vodu

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

Výparы z hořlavých tekutin by se v troubě mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvírka spotřebiče mohou prasknout. Může unikat horká pára a mohou vyšlehknout plameny.

- Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje).
- Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápňovací roztok.

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

Během provozu spotřebiče se může nádržka na vodu zahřát.

- Po předcházejícím provozu spotřebiče počkejte, dokud nádržka na vodu nevychladne.
- Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.

**Požadavek:** Je správně nastavená tvrdost vody.

1. Stiskněte ☰.
- ✓ Ovládací panel se automaticky posune dopředu.
2. Vytáhněte ovládací panel oběma rukama dopředu a poté ho posuňte nahoru, až zaskočí ①.

#### Změna minutky

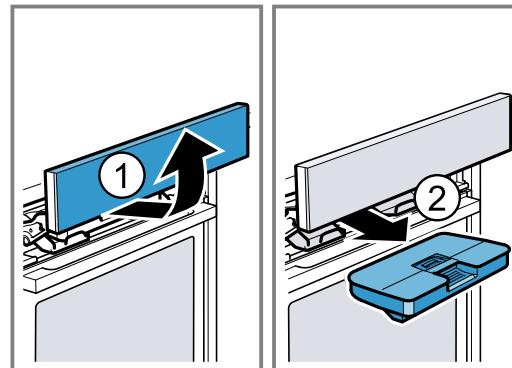
Minutku můžete kdykoliv změnit.

1. Stiskněte tlačítko ⌂.
2. Stiskněte "Pauza".
3. Změňte minutku.
4. Stiskněte "Spuštění".

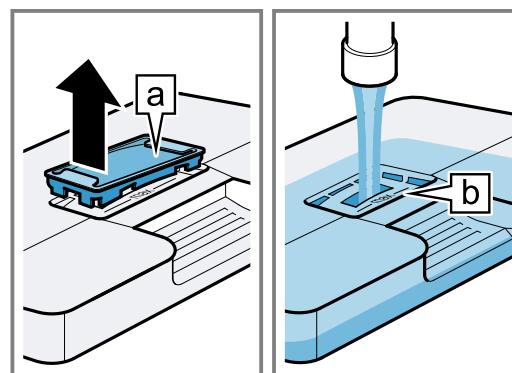
#### Zrušení minutky

1. Stiskněte tlačítko ⌂.
2. Zrušte minutku pomocí ⌂.
3. Stiskněte "Spuštění".

3. Vytáhněte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku ②.

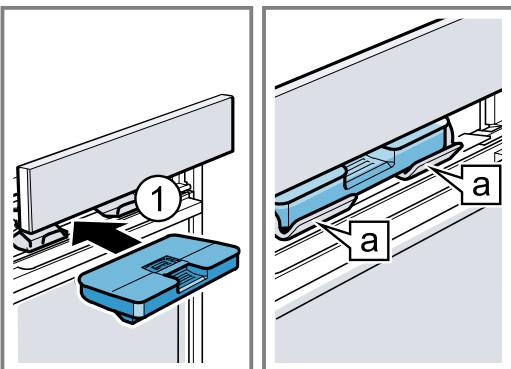


4. Přitlačte víčko na nádržce na vodu po obvodu k těsnění, aby z nádržky na vodu nemohla vytéct voda.
5. Sejměte kryt [a] z nádržky na vodu.
6. Do nádržky na vodu naplňte vodu až ke značce „max“ [b].



7. Znovu nasaděte kryt do otvoru v nádržce na vodu.

8. Naplněnou nádržku na vodu nasadte zpět ①. Dbejte na to, aby nádržka na vodu zaskočila vzadu do držáků **a**.



9. Posuňte ovládací panel pomalu dolů, zatlačte ho dozadu, aby byl úplně zavřený.

## 11.2 Možnosti nastavení s párou

Pokrmy můžete pomocí páry připravovat různým způsobem.

### Druhy ohřevu s párou

Máte k dispozici různé druhy ohřevu s párou, při kterých se pokrmy šetrně připravují pomocí horké páry.

#### POZOR!

Při provozu s druhy ohřevu s párou vzniká velké množství páry. Kondenzovaná voda, která se zachycuje v odkapávacím žlábků pod pečicím prostorem, může přetéct a poškodit sousední skřínky.

- Během provozu neotevřejte dveřka spotřebiče nebo je otevřejte co možná nejméně.

### fullSteam Plus

Při vaření v páře pomocí fullSteam Plus obklopuje horká pára pokrm a brání tak ztrátě živin z potravin. Tvar, barva a typická chuť potravin zůstanou při této metodě přípravy zachované.

Pokud je nastavená teplota mezi 105 °C a 120 °C, zkrátí se doba přípravy. Při vaření v páře zůstane zachováno ještě více živin a vitamínů.

### Regenerace (ohřívání)

Pomocí regenerace můžete šetrně ohřívat již uvařené pokrmy nebo rozpékat pečivo z předcházejícího dne.

### Kynutí těsta

Pomocí druhu ohřevu s párou „kynutí těsta“ kyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevyšší se.

### Rozmrazování

Pomocí rozmrazování můžete šetrně rozmrazovat zmrazené pokrmy.

### Přidávání páry

Při pečení s přidáváním páry vpouští spotřebič v různých intervalech do trouby páru. Pokrm tak získá křupavou kůrku a lesklý povrch. Maso bude uvnitř šťavnaté a jemné a jeho objem se zmenší jen minimálně.

Přidávání páry lze kombinovat s následujícími funkcemi:

- Druhy ohřevu → Strana 13
  - 4D horký vzduch
  - Horní/dolní ohřev
  - Gril s cirkulací vzduchu
  - Udržování teploty
- "Pokrmy", Strana 18

### Parní ráz

Pomocí parního rázu můžete krátce cíleně přidat intenzivní páru. Zejména chléb a housky hezkou nabýdou, budou křupavé a získají hezkou barvu. Spotřebič přidává do trouby páru cca 3 až 5 minut. V závislosti na provozu můžete parní ráz aktivovat několikrát.

Parní ráz můžete přidat u následujících funkcí:

- Druhy ohřevu → Strana 13
  - 4D horký vzduch
  - Horní/dolní ohřev
  - Gril s cirkulací vzduchu

**Poznámka:** Parní ráz používejte jen při teplotách v troubě vyšších než 120 °C.

## 11.3 Nastavení druhu ohřevu s párou

#### Poznámka:

Říďte se pokyny pro druhy ohřevu s párou:

- → "Druhy ohřevu s párou", Strana 16

**Požadavek:** Nádržka na vodu je naplněná. Když se nádržka na vodu během provozu vyprázdní, zobrazí se na displeji upozornění. Provoz se přeruší.

→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 15

1. Stiskněte "Vaření v páře".
2. Stiskněte požadovaný druh ohřevu s párou.
3. Teplotu nastavte pomocí — nebo + nebo přímo na liště pro nastavení. Nebo dobu trvání zadejte přímo pomocí číselné klávesnice .
4. Stiskněte "Doba trvání".
- Druhy provozu s párou vyžadují vždy dobu trvání.
5. Pro změnu přednastavené doby trvání stiskněte příslušnou časovou hodnotu, např. ukazatel minut "min" nebo ukazatel sekund "s".
- ✓ Zvolená hodnota je označená modře.
6. Dobu trvání nastavte pomocí — nebo + nebo na liště pro nastavení. Nebo dobu trvání zadejte přímo pomocí číselné klávesnice .
- V případě potřeby hodnotu nastavení zrušte pomocí .
7. Stiskněte "Použít".
8. Spusťte provoz pomocí .
- ✓ Spotřebič začne hrát a odměřuje se doba trvání.
- ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí upozornění, že provoz skončil.
9. Po uplynutí doby trvání:
  - V případě potřeby můžete provést další nastavení a spustit provoz znova.
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí .
10. Vylijte nádržku na vodu a vysušte vnitřek trouby.
- "Po každém provozu s párou", Strana 17

### Změna druhu ohřevu s párou

Změňte-li druh ohřevu s párou, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

1. Stiskněte .
2. Stiskněte .
3. Stiskněte požadovaný druh ohřevu s párou.
4. Znovu nastavte provoz a spusťte ho pomocí .

### Změna teploty

Po spuštění provozu můžete teplotu kdykoli změnit.

1. Stiskněte teplotu.
2. Změňte teplotu pomocí — nebo + nebo přímo na liště pro nastavení. Nebo teplotu zadejte přímo pomocí číselné klávesnice .
3. Stiskněte "Použít".

### Změna doby trvání

Dobu trvání můžete kdykoliv změnit.

1. Stiskněte dobu trvání.
2. Dobu trvání změňte pomocí — nebo + nebo na liště pro nastavení. Nebo teplotu zadejte přímo pomocí číselné klávesnice .
3. Stiskněte "Použít".

## 11.4 Nastavení přidávání páry

### Požadavky

- Řídte se informacemi k příslušnému druhu provozu.  
→ "Možnosti nastavení s párou", Strana 16
  - Nádržka na vodu je naplněná. Když se nádržka na vodu během provozu vyprázdní, zobrazí se na displeji upozornění. Provoz pokračuje bez přidávání páry.  
→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 15
1. Stiskněte požadovaný druh provozu.
  2. Proveďte nastavení k druhu provozu, např. druh ohřevu a teplotu.
  3. Stiskněte "Přidávání páry" .
  4. Stiskněte požadovaný stupeň páry.

Stupeň páry	Přidávání páry
1	málo
2	středně
3	hodně

5. Stiskněte "Použít".
6. Spusťte provoz pomocí .
- ✓ Spotřebič začne hřát.
- ✓ Na displeji se zobrazí hodnoty nastavení a čas, jak dlouho již provoz běží.
7. Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí .
8. Vylijte nádržku na vodu a vysušte vnitřek trouby.  
→ "Po každém provozu s párou", Strana 17

### Změna přidávání páry

Přidávání páry můžete kdykoli změnit nebo deaktivovat.

1. Stiskněte stupeň páry.
2. Změňte nebo deaktivujte přidávání páry.
3. Stiskněte "Použít".

## 11.5 Nastavení parního rázu

### Požadavky

- Řídte se informacemi k příslušnému druhu provozu.  
→ "Možnosti nastavení s párou", Strana 16
  - Nádržka na vodu je naplněná. Když se nádržka na vodu během provozu vyprázdní, zobrazí se na displeji upozornění. Provoz se přeruší.  
→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 15
1. Stiskněte požadovaný druh provozu.

2. Proveďte nastavení k druhu provozu, např. druh ohřevu a teplotu.
  3. Stiskněte "Parní ráz".
  4. Spusťte provoz.
  5. V požadovaný okamžik stiskněte "Parní ráz" .
  - ✓ Parní ráz použijte, až když je přístroj úplně zahřátý.
  - ✓ Spotřebič ohřeje vodu.
  6. Když je voda ohřátá, znova stiskněte "Parní ráz" .
- Poznámka:** Když je aktivovaný rychlý předehřev »»», lze parní ráz použít až po skončení rychlého předehřevu.
- ✓ Parní ráz se spustí a spotřebič přidává do trouby páru cca 3 až 5 minut.
  - ✓ Po skončení parního rázu provoz normálně pokračuje dál. V závislosti na provozu lze parní ráz v případě potřeby spustit znova.
  - 7. Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí .
  - 8. Vylijte nádržku na vodu a vysušte vnitřek trouby.  
→ "Po každém provozu s párou", Strana 17

### Zrušení parního rázu

Parní ráz můžete kdykoli zrušit.

- Stiskněte "Parní ráz" .
- ✓ Na displeji se zobrazí "Parní ráz" "Vyp.".
- ✓ Provoz pokračuje bez parního rázu.

## 11.6 Po každém provozu s párou

Po každém provozu s párou spotřebič vysušte.

- Poznámka:** Po provozu s párou mohou v troubě zůstat zbytky vodního kamene. Na funkci spotřebiče to nemá vliv. Zbytky vodního kamene odstraňte teplou vodou a hadrem namočeným v octě. Řídte se údaji pro čištění.  
→ "Čištění a ošetřování", Strana 23

### Vyprázdnění nádržky na vodu

#### VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během provozu spotřebiče se může nádržka na vodu zahřát.

- Po předcházejícím provozu spotřebiče počkejte, dokud nádržka na vodu nevychladne.
- Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.

#### POZOR!

Sušením nádržky na vodu v horké troubě dojde k poškození nádržky na vodu.

- Nesušte nádržku na vodu v horké troubě. Nádržka na vodu by se při mytí v myčce nádobí poškodila.

- Nemýjte nádržku na vodu v myčce nádobí.
- Nádržku na vodu vyčistěte měkkým hadrem a běžným mycím prostředkem.

  1. Pomocí otevřete ovládací panel.
  2. Vyndejte nádržku na vodu.
  3. Opatrně sejměte víčko nádržky na vodu.
  4. Vyprázdněte nádržku na vodu, vyčistěte ji mycím prostředkem a důkladně vypláchněte čistou vodou.
  5. Všechny součásti osušte měkkým hadrem.
  6. Těsnění na víčku utřete dosucha.
  7. Nádržku na vodu nechte uschnout s otevřeným víčkem.
  8. Nasadte víčko na nádržku na vodu a přitlačte ho.
  9. Vložte nádržku na vodu a zavřete ovládací panel.

## Sušení nádoby na kondenzovanou vodu

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

Spotřebič se během provozu zahřívá.

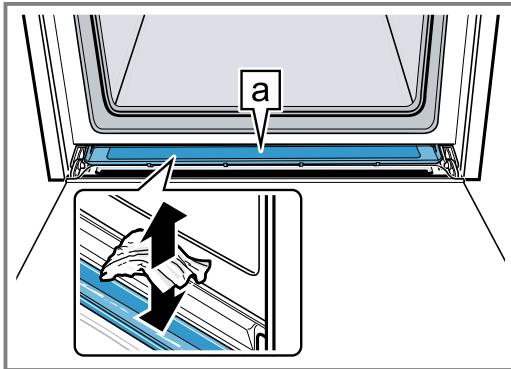
- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

**Požadavek:** Trouba je vychladlá.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.

2. **Poznámka:**

Nádoba na kondenzovanou vodu **a** se nachází pod pečicím prostorem.



Vodu v nádobě na kondenzát **a** vysušte kuchyňskou utěrkou a opatrně ořete.

## 12 Pokrmy

Pomocí druhu provozu "Pokrmy" vám spotřebič pomůže při přípravě různých pokrmů a automaticky zvolí optimální nastavení.

### 12.1 Nádoby pro pokrmy

Výsledek pečení závisí na vlastnostech a velikosti nádoby.

Používejte pouze žáruvzdorné nádoby, které jsou vhodné pro teploty do 300 °C. Nejhodnější jsou nádoby ze skla nebo sklokeramiky. Pečeně by měly zakrývat dno nádoby z cca 2/3.

Nádoby z následujících materiálů nejsou vhodné:

- světlý, lesklý hliník
- neglazovaná keramika
- plast nebo plastové rukojeti

### 12.2 Možnosti nastavení pokrmů

Spotřebič používá pro optimální přípravu pokrmů různá nastavení v závislosti na příslušném pokrmu.

Použitá nastavení vidíte na displeji. Určitá nastavení můžete změnit. Postupujte podle pokynů na displeji.

**Poznámka:** Výsledek pečení závisí na kvalitě a vlastnostech potravin. Používejte čerstvé potraviny, nejlépe s teplotou z lednice. Zmrzařené pokrmy použijte rovnou po vyndání z mrazáku.

#### Rady a upozornění týkající se nastavení

Když nastavíte pokrm, zobrazí se na displeji relevantní informace pro tento pokrm, např.:

- Vhodná úroveň vkládání
  - Vhodné příslušenství nebo nádoby
  - Přidání tekutiny
  - Okamžik obrácení nebo zamíchání
- Při dosažení tohoto okamžiku zazní akustický signál.

**Poznámka:** Pro vyčištění můžete nádobu na kondenzovanou vodu demontovat.

→ "Demontáž nádoby na kondenzovanou vodu", Strana 28

### Vysušení vnitřku trouby

Po každém provozu s párou vnitřek trouby vysušte.

- ▶ Vnitřek trouby můžete vysušit ručně nebo můžete použít funkci sušení.

→ "Funkce sušení", Strana 27

Pro zobrazení informací stiskněte **I**. Některé pokyny se zobrazí automaticky.

#### Programy

U programů jsou přednastavené optimální druh ohřevu, teplota a doba trvání.

Pro dosažení optimálního výsledku pečení musíte navíc nastavit hmotnost, tloušťku pokrmu nebo stupeň pečení. Nastavovat můžete pouze ve stanoveném rozmezí.

Pokud není uvedeno jinak, nastavte celkovou hmotnost pokrmu.

#### Doporučená nastavení

U doporučených nastavení je pevně přednastavený optimální druh ohřevu.

Přednastavenou teplotu a dobu trvání můžete přizpůsobit.

#### Způsoby pečení

U některých pokrmů můžete zvolit preferovaný způsob pečení.

Pro konvenční pečení zvolte následující způsob pečení:

- klasické

#### Pokrmy s párou

U některých pokrmů můžete zvolit pečení s párou **W**. Pokrmy se pečou šetrně.

Pro pečení s přidáváním páry zvolte následující způsoby pečení:

- jemné a šťavnaté  
jemné a křupavé
- šťavnaté  
šťavnaté a nadýchané
- mimořádně nadýchané  
mimořádně nadýchané a lesklé

- lesklé a křupavé zlatavé a křupavé
- jako čerstvě upečené jako čerstvě uvařené
- šetrné

Pro pečení pomocí samostatných druhů ohřevu s párou zvolte následující způsoby pečení:

- šetrné a šťavnaté
- šetrné a jemné
- šetrné a rychlé
- jednoduché
- jednoduché a bezpečné
- jako čerstvě uvařené
- přesné

Řídte se informacemi k provozu s párou.

→ "Vaření v páře", Strana 15

## 12.3 Přehled pokrmů

Které jednotlivé pokrmy máte k dispozici, vidíte na spotřebiči, když si zobrazíte druh provozu. Výběr pokrmů závisí na vybavení vašeho spotřebiče.

Jsou rozšířděné podle kategorií a pokrmů.

**Poznámka:** V základních nastaveních si zvolit regionální výběr zobrazených pokrmů.  
→ "Základní nastavení", Strana 20

Kategorie	Pokrmy
Koláče	Koláč ve formě Koláče na plechu Drobné pečivo Cukroví
Chléb, housky	Chléb Housky
Pizza, slané koláče	Pizza Slané koláče, quiche
Nákypy, suflé	Nákyp, slaný, čerstvý, vařené přísady Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm Lasagne, čerstvé Lasagne, zmrazené Nákyp, sladký, čerstvý Ovocný crumble Suflé ve formičkách na 1 porci Yorkshirský pudink
Drůbež	Kuře Kachna, husa Krůta
Maso	Vepřové maso Hovězí maso Telecí maso Jehněčí maso Zvěřina Pokrmy z masa
Ryby	Ryba, celá Rybí filet rybí kotleta Pokrmy z ryb Mořské plody

Kategorie	Pokrmy
Zmrazené potraviny	Pizza Housky Zapékané pokrmy Výrobky z brambor Zelenina Drůbež, ryby
Přílohy, zelenina	Zelenina Brambory Rýže Obilné pokrmy Luštěniny Těstoviny, knedlíky Vejce
Dezerty, kompoty	Kynuté knedlíky Karamelový krém Mléčná rýže Kompot Jogurt ve skleničkách
Ohřívání, rozpékání	Zelenina Menu Pečivo Přílohy
Rozmrazování pokrmů	Ovoce, zelenina
Zavařování, odšťavňování, sterilizace	Zavařování Odšťavňování Sterilizace kojeneckých lahví

## 12.4 Nastavení pokrmu

1. Stiskněte "Pokrmy".
  2. Stiskněte požadovanou kategorii.
  3. Stiskněte požadovaný pokrm.
  4. Stiskněte požadovaný druh pokrmu.
- Tip:** U některých pokrmů můžete zvolit preferovaný způsob pečení.  
→ "Možnosti nastavení pokrmů", Strana 18
- ✓ Na displeji se zobrazí nastavení pro pokrm.
  - 5. V případě potřeby změňte nastavení.  
V závislosti na pokrmu můžete změnit jen určitá nastavení.  
→ "Možnosti nastavení pokrmů", Strana 18
  - 6. Pro zobrazení informací, např. k příslušenství a úrovni vkládání, stiskněte .
  - 7. Spusťte provoz pomocí .
  - ✓ Spotřebič začne hrát a odměňuje se doba trvání.
  - ✓ Když je pokrm hotový, zazní akustický signál. Spotřebič přestane hrát.
  - 8. Po uplynutí doby trvání:
    - V případě potřeby můžete provést další nastavení a spustit provoz znova.
    - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí .

## 12.5 Funkce automatického vypnutí

Funkce automatického vypnutí  u některých pokrmů umožňuje pečení masa a pečiva bez starostí. Když je provoz hotový, spotřebič automaticky přestane hrát.

Pro dosažení optimálního výsledku pečení vyndejte pokrm z trouby po skončení provozu.

## 13 Oblíbené

V oblíbených si můžete uložit svoje nastavení a použít je znovu.

**Poznámka:** V závislosti na typu spotřebiče / stavu softwaru spotřebiče si musíte tuto funkci nejprve do spotřebiče stáhnout. Informace získáte v aplikaci Home Connect.

### 13.1 Uložení oblíbených

Jako oblíbené si můžete uložit až 30 různých druhů provozu.

- ▶ Stiskněte ☆ vedle druhu provozu.  
Pro přejmenování oblíbeného programu musíte použít aplikaci Home Connect. Jakmile je spotřebič spojený, zobrazí se v aplikaci pokyny.

### 13.2 Zvolení oblíbeného programu

Pokud jste si uložili oblíbené programy, můžete je zvolit pro nastavení provozu.

1. Stiskněte "Oblíbené".
2. Stiskněte požadovaný oblíbený.
3. V případě potřeby můžete nastavní změnit.
4. Spusťte provoz pomocí ▷/□.

- ✓ Na displeji vidíte hodnoty nastavení.

**Poznámka:**

Říďte se pokyny pro různé druhy ohřevu:



### 13.3 Změna oblíbených

Uložené oblíbené můžete kdykoli změnit, seřadit nebo smazat.

- ▶ Pro změnu oblíbených musíte použít aplikaci Home Connect. Jakmile je spotřebič spojený, zobrazí se v aplikaci pokyny.

## 14 Dětská pojistka

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

### 14.1 Aktivace dětské pojistky

Dětskou pojistku můžete aktivovat při zapnutém i vypnutém spotřebiči.

- ▶ Pro aktivaci dětské pojistky podržte cca 4 sekundy stisknuté ☺.
- ✓ Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

- ✓ Ovládací panel je zablokován. Spotřebič lze jen vypnout pomocí ⌂.
- ✓ Když je spotřebič zapnutý, svítí ☺. Když je spotřebič vypnutý, ☺ nesvítí.

### 14.2 Deaktivace dětské pojistky

Dětskou pojistku můžete kdykoli deaktivovat.

- ▶ Pro deaktivaci dětské pojistky podržte cca 4 sekundy stisknuté ☺.
- ✓ Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

## 15 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

### 15.1 Přehled základních nastavení

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

Více informací k jednotlivým základním nastavením si zobrazíte na displeji pomocí ⓘ.

Základní nastavení	Výběr
Jazyk	Viz výběr na spotřebiči
Home Connect	Spojení pečící trouby s mobilním koncovým zařízením a dálkové ovládání pomocí tohoto zařízení. Home Connect → Strana 21

Základní nastavení	Výběr
Čas	Čas ve formátu 24 h
Datum	Datum ve formátu DD.MM.RRRR
Displej	Výběr
Jas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stupně 1, 2, 3, 4 a 5<sup>1</sup></li> </ul>
Ukazatel pohotovostního režimu	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zapnutý, časově omezený</li> <li>■ Zapnuté (při tomto nastavení se zvýší spotřeba energie)</li> <li>■ Vyp.<sup>1</sup></li> </ul>

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

Displej	Výběr
Čas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Digitální + datum<sup>1</sup></li> <li>■ Digitální</li> <li>■ Analogový</li> </ul>
Seřízení	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vodorovné a svislé vyrovnání displeje</li> </ul>
<sup>1</sup> Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)	
Akustický signál	Výběr
Tón senzorového tlačítka	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zapnutý<sup>1</sup></li> <li>■ Vyp.</li> </ul>
akustický signál	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Velmi krátký</li> <li>■ Krátký</li> <li>■ Střední<sup>1</sup></li> <li>■ Dlouhý</li> </ul>
<sup>1</sup> Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)	
Nastavení spotřebiče	Výběr
Doba doběhu ventilátoru	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Minimální</li> <li>■ Doporučená<sup>1</sup></li> <li>■ Dlouhý</li> <li>■ Velmi dlouhá</li> </ul>
Výsvitný systém	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spotřebič je dovybavený (u dvojitého a trojitého výsvitu)</li> <li>■ Spotřebič není dovybavený (u rámu a jednoduchého výsvitu)<sup>1</sup></li> </ul>
Osvětlení	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zapnuté při pečení a při otevření dvířek<sup>1</sup></li> <li>■ Jen při otevření dvířek</li> <li>■ Stále vypnuté</li> </ul>
Tvrdost vody	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 4 (velmi tvrdá)<sup>1</sup></li> <li>■ 3 (tvrdá)</li> <li>■ 2 (středně tvrdá)</li> <li>■ 1 (měkká)</li> <li>■ 0 (zmékčená)</li> </ul>
<sup>1</sup> Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)	

Personalizace	Výběr
Logo značky	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ukazatele<sup>1</sup></li> <li>■ Nezobrazovat</li> </ul>
Provoz po zapnutí	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hlavní nabídka<sup>1</sup></li> <li>■ Druhy ohřevu</li> <li>■ Vaření v páře</li> <li>■ Pokrmy</li> <li>■ Oblíbené nápoje</li> </ul>
Uplynulá doba pečení	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ukazatele<sup>1</sup></li> <li>■ Nezobrazovat</li> </ul>
Pokrmy	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Všechny<sup>1</sup></li> <li>■ Ne vepřové maso</li> <li>■ Jen košer</li> </ul>
Regionální pokrmy	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Všechny<sup>1</sup></li> <li>■ Evropské pokrmy</li> <li>■ Britské pokrmy</li> </ul>
Dětská pojistka	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jen zablokování tlačítek<sup>1</sup></li> <li>■ Deaktivováno</li> </ul>
Automatický rychloohřev	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zapnuto<sup>1</sup></li> <li>■ Nesvítí</li> </ul>
<sup>1</sup> Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)	
Nastavení z výroby	Výběr
Nastavení z výroby	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Obnovit</li> </ul>
Informace o spotřebiči	Informace o spotřebiči o spotřebiči

## 15.2 Změna základních nastavení

1. Ve stavovém řádku stiskněte ☺.
2. Stiskněte požadovanou oblast základních nastavení.
3. Stiskněte požadované základní nastavení.
4. Stiskněte požadovanou volbu pro základní nastavení.
- ✓ U většiny základních nastavení se změna hned aktivuje.
5. Pro změnu ostatních základních nastavení se pomocí ← vraťte a zvolte jiné základní nastavení.
6. Pro opuštění základních nastavení přejděte pomocí ← zpět do hlavní nabídky nebo spotřebič vypněte pomocí ⌂.
- ✓ Změny se uloží.

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

## 16 Home Connect

Tento spotřebič může být zapojen do sítě. Pro ovládání funkcí pomocí aplikace Home Connect, přizpůsobení základních nastavení nebo ke kontrole aktuálního provozního stavu spojte svůj spotřebič s mobilním koncovým přístrojem.

Služby Home Connect nejsou dostupné v každé zemi. Dostupnost funkce Home Connect závisí na dostupnosti služeb Home Connect ve vaší zemi. Informace k tomuto viz: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Aplikace Home Connect vás provede celým procesem přihlášení. Při nastavení postupujte podle pokynů v aplikaci Home Connect.

### Tipy

- Ríděte se dodanými podklady k Home Connect.
- Dodržujte také pokyny uvedené v aplikaci Home Connect.

**Poznámky**

- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití a zajistěte, aby byly dodržené i v tom případě, pokud budete spotřebič obsluhovat pomocí aplikace Home Connect.  
→ "Bezpečnost", Strana 2
- Ovládání na spotřebiči má vždy přednost. V této době není možné ovládání pomocí aplikace Home Connect.
- V pohotovostním režimu v síti je spotřeba spotřebiče max. 2 W.

**16.1 Nastavení Home Connect****Požadavky**

- Spotřebič je připojený k elektrické síti a je zapnutý.
- Máte mobilní koncové zařízení s aktuální verzí operačního systému iOS nebo Android, např. chytrý telefon.
- Mobilní koncové zařízení a spotřebič jsou v dosahu signálu WLAN domácí sítě.

**16.2 Nastavení Home Connect**

V základních nastaveních spotřebiče můžete přizpůsobit nastavení pro Home Connect a nastavení sítě. Konkrétní zobrazení nastavení na displeji závisí na tom, zda byla provedena konfigurace Home Connect a zda je spotřebič připojený k domácí síti.

Základní nastavení	Možná nastavení	Vysvětlení
Asistent Home Connect	Spustit asistenta Zrušit spojení	Pomocí asistenta Home Connect můžete spojit spotřebič s aplikací Home Connect. <b>Poznámka:</b> Používáte-li asistenta Home Connect poprvé, máte k dispozici pouze nastavení "Spustit asistenta".
WiFi	Zap. Vyp.	S WiFi můžete vypnout síťové připojení spotřebiče. Jste-li úspěšně připojeni, můžete WiFi deaktivovat, aniž byste ztratili podrobné údaje. Jakmile WiFi znova aktivujete, spotřebič se automaticky připojí. <b>Poznámka:</b> V pohotovostním režimu v síti má spotřebič spotřebu maximálně 2 wattů.
Stav dálkového ovládání	Monitorování Manuální dálkové spuštění Trvalé dálkové spuštění	Při monitorování můžete v aplikaci zobrazit pouze provozní stav spotřebiče. Při manuálním dálkovém spuštění musíte dálkové spuštění pokaždé aktivovat, abyste mohli spotřebič spustit pomocí aplikace. Pokud do 15 minut po aktivaci dálkového spuštění nebo skončení provozu otevřete dvířka spotřebiče, dálkové spuštění se deaktivuje. Při trvalém dálkovém spuštění můžete spotřebič kdykoli spustit a obsluhovat na dálku. Pokud spotřebič často obsluhujete na dálku, je výhodné nastavit dálkové spuštění na trvalé.

**16.3 Ovládání spotřebiče pomocí aplikace Home Connect**

Pomocí aplikace Home Connect můžete spotřebič nastavovat a spouštět na dálku.

**⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit.

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

1. Stáhněte si aplikaci Home Connect.



2. Otevřete aplikaci Home Connect a načtěte QR kód.



3. Postupujte podle pokynů v aplikaci Home Connect.

**Poznámky**

- Pokud do 15 minut po aktivaci dálkového spuštění nebo skončení provozu otevřete dvířka spotřebiče, manuální dálkové spuštění se deaktivuje.
- Když na spotřebiči spustíte provoz pečící trouby, automaticky se aktivuje spuštění na dálku. Můžete nastavení změnit pomocí aplikace Home Connect nebo můžete spustit nový program.

**16.4 Aktualizace softwaru**

Pomocí funkce aktualizace softwaru se aktualizuje software spotřebiče, např. optimalizace, odstraňování potíží, bezpečnostní aktualizace.

Předpokladem je, že jste zaregistrovaný uživatel Home Connect, máte na svém mobilním koncovém zařízení nainstalovanou aplikaci a jste připojeni k serveru Home Connect.

Jakmile je k dispozici aktualizace softwaru, budete o tom informováni aplikací Home Connect a pomocí aplikace můžete spustit aktualizaci softwaru. Po úspěšném stažení můžete spustit instalaci pomocí aplikace Home Connect, pokud jste v domácí síti WLAN (WiFi). Aplikace Home Connect vás bude informovat o úspěšné instalaci.

**Poznámky**

- Během stahování můžete spotřebič dál používat. V závislosti na osobním nastavení v aplikaci je možné aktualizaci softwaru stahovat také automaticky.
- V případě aktualizací relevantních pro bezpečnost doporučujeme pokud možno rychlé provedení instalace.
- Instalace trvá několik minut. Během instalace nemůžete spotřebič používat.

**16.5 Vzdálená diagnostika**

Zákaznický servis může získat k vašemu spotřebiči přístup prostřednictvím vzdálené diagnostiky, pokud se na zákaznický servis obrátíte s příslušným přáním, pokud je váš spotřebič spojený se serverem Home Connect a v zemi, ve které spotřebič používáte, je vzdálená diagnostika k dispozici.

**Tip:** Další informace a rovněž informace k dostupnosti vzdálené diagnostiky ve vaší zemi najdete na lokálních webových stránkách v oblasti pro servis/podporu: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

**16.6 Ochrana údajů**

Dodržujte pokyny týkající se ochrany údajů.

Při prvním připojení vašeho spotřebiče k domácí síti spojené s internetem přenese váš spotřebič níže uvedené kategorie údajů na server Home Connect (první registrace):

- Jednoznačná identifikace spotřebiče (sestávající z kódů spotřebiče a adresy MAC vestavěného komunikačního modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostní certifikát komunikačního modulu Wi-Fi (pro informačně-technické jištění spojení).
- Aktuální verze softwaru a hardwaru vašeho domácího spotřebiče.
- Stav případného předchozího resetování na nastavení z výroby.

Tato první registrace připraví použití funkčností Home Connect a je poprvé potřebná teprve v okamžiku, kdy chcete poprvé funkčnosti Home Connect používat.

**Poznámka:** Dbejte na to, že funkčnosti Home Connect je možné používat jen ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně údajů si můžete vyvolat v aplikaci Home Connect.

**17 Čistění a ošetřování**

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

**17.1 Čisticí prostředky**

Nepoužívejte nevhodné čisticí prostředky, abyste nepoškodili různé povrchy spotřebiče.

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

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

**POZOR!**

Nevhodné čisticí prostředky by poškodily povrchy spotřebiče.

- ▶ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

**Vhodné čisticí prostředky**

Používejte pouze vhodné čisticí prostředky pro různé povrchy spotřebiče.

- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.
- ▶ Nepoužívejte tvrdé drátěnky nebo houbičky.
- ▶ Nepoužívejte speciální čisticí prostředky pro čištění za tepla.

Čisticí prostředek na pečící trouby v horké troubě poškozuje smalt.

- ▶ Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečící trouby v horké troubě.
- ▶ Před příštím rozehřátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Smíchané různé čisticí prostředky mohou vzájemně chemicky reagovat.

- ▶ Nemíchejte čisticí prostředky.
- ▶ Úplně odstraňte zbytky čisticích prostředků.
- ▶ Sůl, kterou obsahují nové houbové utěrky, může poškodit povrchy.
- ▶ Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

Dodržujte návod na čištění spotřebiče.  
→ "Čistění spotřebiče", Strana 25

**Čelní strana spotřebiče**

Povrch	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Ušlechtilá ocel	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> <li>■ Speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel pro horké povrchy</li> </ul>	<p>Abyste zabránili korozi, z ušlechtilé oceli ihned odstraňte skvrny od vodního kamene, tuku, škrabu a bílkovin.</p> <p>Naneste ve slabé vrstvě ošetřovací prostředek na ušlechtilou ocel.</p>
Plast nebo lakováné plochy Např. ovládací panel	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> </ul>	<p>Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.</p> <p>Abyste zabránili skvrnám, které již nepůjdou odstranit, ihned odstraňte odvápňovací prostředek, který se dostane na povrch.</p>

**Dvířka spotřebiče**

Oblast	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Skla dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> <li>■ Čisticí prostředek na pečící trouby</li> </ul>	<p>Nepoužívejte škrabku na sklo nebo nerezovou drátěnku.</p> <p><b>Tip:</b> Pro důkladné vyčištění skla dvířek demontujte. → "Dvířka spotřebiče", Strana 27</p>
Kryt dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Z ušlechtilé oceli: Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel</li> <li>■ Z plastu: Horký mycí roztok</li> </ul>	<p>Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.</p> <p>Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.</p> <p><b>Tip:</b> Pro důkladné vyčištění kryt dvířek sejměte. → "Dvířka spotřebiče", Strana 27</p>
Vnitřní rám dvířek z ušlechtilé oceli	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel</li> </ul>	Zbarvení lze odstranit pomocí čističe na ušlechtilou ocel. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.
Madlo dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> </ul>	Abyste zabránili skvrnám, které již nepůjdou odstranit, ihned odstraňte odvápňovací prostředek, který se dostane na povrch.
Těsnění dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> </ul>	Těsnění neodstraňujte a nedrhněte.

**Vnitřek trouby**

Oblast	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Smaltované plochy	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> <li>■ Voda s octem</li> <li>■ Čisticí prostředek na pečící trouby</li> </ul>	<p>Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku.</p> <p>Pro vysušení pečicího prostoru po čištění nechte otevřená dvířka spotřebiče.</p> <p><b>Poznámky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Smalt se při velmi vysokých teplotách vypaluje, čímž vznikají drobné barevné rozdíly. Na funkci spotřebiče to nemá vliv.</li> <li>■ Hraný tenkých plechů nelze kompletně smaltovat a mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.</li> <li>■ Vlivem zbytků potravin vzniká na smaltovaných plochách bílý povlak. Povlak je zdravotně nezávadný. Na funkci spotřebiče to nemá vliv. Povlak můžete odstranit pomocí kyseliny citronové.</li> </ul>
Samočisticí plochy	-	<p>Dodržujte návod pro samočisticí plochy. → "Regenerace samočisticích ploch v troubě", Strana 25</p>
Rámy	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> </ul>	<p>Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku.</p> <p><b>Poznámka:</b> Pro důkladné vyčištění rámy vyndejte. → "Rámy", Strana 31</p>

Oblast	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Příslušenství	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> <li>■ Čisticí prostředek na pečící trouby</li> </ul>	<p>Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku.</p> <p>Smaltované příslušenství je vhodné pro mytí v myčce nádobí. Na parní nádoby z ušlechtilé oceli nepoužívejte drátěnku z ušlechtilé oceli.</p> <p>Nečistoty na parních nádobách z ušlechtilé oceli způsobené potravinami s obsahem škrobu (např. rýží) odstraňte vodou s octem.</p>
Nádržka na vodu	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> </ul>	<p>Aby se po čištění odstranily zbytky mycího prostředku, důkladně ji vypláchněte vodou.</p> <p>Po čištění nechte nádržku na vodu uschnout s otevřeným víčkem. Těsnění na víčku osuňte.</p> <p>Nemyjte v myčce nádobí.</p>

## 17.2 Čistění spotřebiče

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

### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

- Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

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

- Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

**Požadavek:** Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům.  
→ "Čisticí prostředky", Strana 23

1. Spotřebič čistěte horkým mycím roztokem a hadrem.
  - Na některé povrchy můžete použít alternativní čisticí prostředky  
→ "Vhodné čisticí prostředky", Strana 23
2. Osuňte měkkým hadrem.

### Regenerace samočisticích ploch v troubě

Zadní stěna trouby je samočisticí. Samočisticí plochy jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou a mají drsný povrch. Samočisticí plochy během provozu spotřebiče absorbuje stříkance z pečení masa nebo pečiva a grilování a odstraňuje je. Když už se samočisticí plochy při provozu samy dostatečně nečistí, nechte pečící prostor cíleně rozechřát.

### POZOR!

Pokud samočisticí plochy pravidelně nečistíte, mohou se plochy poškodit.

- Pokud se na samočisticích plochách objeví tmavé skvrny, rozechřejte pečící prostor.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na pečící trouby a abrazivní čisticí pomůcky. Jestliže se čisticí prostředek na pečící trouby dostane na samočisticí plochy omylem, okamžitě ho odstraňte vodou a houbou utěrkou. Nedrhněte.
- 1. Vyndejte z trouby příslušenství a nádobí.
- 2. Rámy vyhákněte a vyndejte z trouby.  
→ "Rámy", Strana 31
- 3. Mycím roztokem a měkkým hadrem odstraňte hrubé nečistoty:
  - z hladkých smaltovaných povrchů
  - z vnitřní strany dvířek spotřebiče
  - ze skleněného krytu osvětlení trouby
 Zabráňte tak vzniku skvrn, které by pak již nebylo možné odstranit.
- 4. Vyndejte z trouby všechny předměty. Vnitřek trouby musí být prázdný.
- 5. Nastavte druh ohřevu 4D horký vzduch.
- 6. Nastavte maximální teplotu.
- 7. Spusťte provoz.
- 8. Za 1 hodinu spotřebič vypněte.
- 9. Po vychladnutí spotřebiče v případě potřeby vytřete vnitřek trouby vlhkým hadrem.
- Poznámka:** Na samočisticích plochách se mohou tvořit načervenalé skvrny. Zbytky cukru a bílkovin v potravinách se neodstraní a zůstanou ulpívat na stěnách. Načervenalé skvrny jsou zbytky slaných potravin, nejedná se o korozi. Skvrny nejsou zdravotně závadné. Tyto skvrny neomezují čisticí schopnost samočisticích ploch.
- 10. Nasadte rámy.  
→ "Rámy", Strana 31

## 18 Čisticí funkce "humidClean"

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

### 18.1 Nastavení čisticí funkce

#### VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Voda může v horké troubě způsobit vznik horké páry.  
► Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

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

**Požadavek:** Trouba je úplně vychladlá.

1. Vyndejte z trouby příslušenství.

#### 2. POZOR!

Destilovaná voda v troubě by způsobila korozi.

- Nepoužívejte destilovanou vodu.

0,4 l vody smíchejte s kapkou mycího prostředku a nalije doprostřed dna pečicí trouby.

#### 3. Stiskněte "Čištění".

#### 4. Stiskněte "humidClean".

Dobu trvání nelze změnit.

#### 5. Stiskněte ▷/□.

- ✓ Na displeji se zobrazí upozornění na nutné přípravy pro čisticí funkci.

#### 6. Potvrďte upozornění.

- ✓ Čisticí funkce se spustí a doba trvání se začne odměřovat.
- ✓ Jakmile čisticí funkce skončí, zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí upozornění, že provoz skončil.
- 7. Vypněte spotřebič pomocí .
- 8. → "Vyčištění pečicího prostoru po čisticí funkci", Strana 26.

### 18.2 Vyčištění pečicího prostoru po čisticí funkci

#### POZOR!

Délé trvající vlhkost v troubě způsobuje korozi.

- Po použití funkce čištění pečicí prostor vytřete a nechte úplně vyschnout.
- 1. Nechte spotřebič vychladnout.
- 2. Zbývající vodu v troubě utřete savou houbovou utěrkou.
- 3. Hladké smaltované plochy v troubě vyčistěte hadříkem nebo měkkým kartáčkem. Úporné nečistoty odstraňte drátěnkou z ušlechtilé oceli.
- 4. Vápenaté skvrny odstraňte hadrem namočeným v octě a poté otřete čistou vodou.
- 5. Vysušte vnitřek trouby měkkým hadrem.
- 6. Pro úplné vysušení vnitřku trouby nechte cca 1 hodinu otevřená dvírka spotřebiče nebo použijte funkci "Sušení".  
→ "Nastavení sušení", Strana 27

## 19 Odvápnění

Aby spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápnovat.

Frekvence odvápnění závisí na počtu provozů s párou a na tvrdosti vody. Spotřebič vás upozorní, jakmile už lze provést jen 5 nebo méně provozů s párou. Když neprovědete odvápnění, nemůžete už nastavit provoz s párou.

Odvápnění se skládá z několika kroků a trvá cca 70–95 minut:

- Odvápnění (cca 55–70 minut)
- První propláchnutí (cca 8 - 12 minut)
- Druhé propláchnutí (cca 8 - 12 minut)

Odvápnění proveděte kompletně.

Když se odvápnění přeruší, nemůžete nastavit provoz. Aby byl spotřebič opět provozuschopný, proveděte dvě propláchnutí.

### 19.1 Příprava před odvápněním

#### POZOR!

Doba působení při odvápnění je přizpůsobena námi doporučenému tekutému odvápnovacímu prostředku. Jiné odvápnovací prostředky mohou způsobit poškození spotřebiče.

- K odvápnění používejte výhradně námi doporučený tekutý odvápnovací prostředek.

Pokud by se odvápnovací roztok dostal na ovládací panel nebo jiné chouloustivé povrchy, poškodily by se.

- Odvápnovací roztok ihned omyjte vodou.

#### 1. Namíchání odvápnovacího roztoku:

- 200 ml tekutého odvápnovacího prostředku
- 400 ml vody

2. Otevřete ovládací panel.
3. Vyndejte nádržku na vodu a naplňte ji odvápnovacím roztokem.
4. Nádržku na vodu s odvápnovacím roztokem nasaděte zpět.
5. Zavřete ovládací panel.

### 19.2 Nastavení odvápnění

**Požadavek:** → "Příprava před odvápněním", Strana 26

1. Stiskněte "Čištění".
2. Stiskněte "Odvápnění".  
Dobu trvání nelze změnit.
3. Stiskněte ▷/□.
- ✓ Na displeji se zobrazí upozornění na nutné přípravy pro odvápnění.
4. Potvrďte upozornění.
- ✓ Odvápnění se spustí a doba trvání se začne odměřovat.
- ✓ Jakmile je dokončena první fáze odvápnění, zazní akustický signál. Spotřebič vás dvakrát vyzve, abyste provedli propláchnutí.
5. Pro propláchnutí spotřebiče proveděte pro každé propláchnutí následující:
  - Otevřete ovládací panel a vyndejte nádržku na vodu.
  - Nádržku na vodu důkladně vypláchněte a naplňte ji vodou.

- Vložte nádržku na vodu a zavřete ovládací panel.
- Pomocí ▷/□ spusťte propláchnutí.
- ✓ Když jedno propláchnutí skončí, zazní akustický signál.

6. Když skončí druhé propláchnutí:
  - Vylijte a vysušte nádržku na vodu.  
→ "Vyprázdnění nádržky na vodu", Strana 17
  - Vypněte spotřebič pomocí ⓧ.

## 20 Funkce sušení

Po provozu s párou vnitřek trouby vysušte, aby v něm nezůstala zbývající vlhkost.

### POZOR!

Voda na dně trouby při provozu spotřebiče s teplotami vyššími než 120 °C způsobí poškození smaltu.

- Nespouštějte provoz, pokud je na dně trouby voda.
- Před spuštěním provozu vodu na dně trouby utřete.

### 20.1 Vysušení vnitřku trouby

Vnitřek trouby můžete vysušit ručně nebo můžete použít funkci "Funkce sušení".

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Odstraňte z vnitřku trouby nečistoty.
3. Vytřete vodu v troubě.
4. Vysušte vnitřek trouby.
  - Pro vysušení vnitřku trouby nechte cca 1 hodinu otevřená dvířka spotřebiče.

- Pro použití funkce "Funkce sušení" nastavte "Funkce sušení".  
→ "Nastavení sušení", Strana 27

### Nastavení sušení

**Požadavek:** → "Vysušení vnitřku trouby", Strana 27

1. Stiskněte "Čištění".
2. Stiskněte "Funkce sušení".  
Dobu trvání nelze změnit.
3. Stiskněte ▷/□.
- ✓ Na displeji se zobrazí upozornění na nutné přípravy pro sušení.
4. Potvrďte upozornění.
- ✓ Sušení se spustí a doba trvání se začne odměřovat.
- ✓ Jakmile sušení skončí, zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí upozornění, že provoz skončil.
5. Vypněte spotřebič pomocí ⓧ.
6. Aby se vnitřek trouby úplně vysušil, nechte dvířka spotřebiče 1 až 2 minuty otevřená.

## 21 Dvířka spotřebiče

Pro důkladné vycištění můžete dvířka spotřebiče demontovat.

**Poznámka:** Nádobu na kondenzát vytřete, netlačte na ni.

### 21.1 Vysazení dvířek spotřebiče

#### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

- Používejte ochranné rukavice.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevřívání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskřípnout.
- Nesahejte do prostoru závěsů.

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

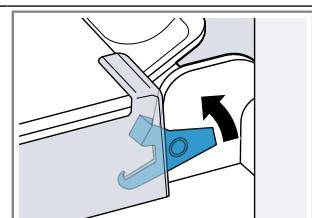
#### 2. ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Pokud nejsou závěsy zajištěny, mohou velkou silou zaklapnout.

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

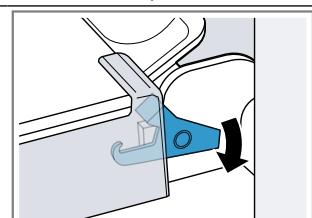
Vyklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu.

Vyklopená zajišťovací páčka



Závěs je zajištěny a nemůže zaklapnout.

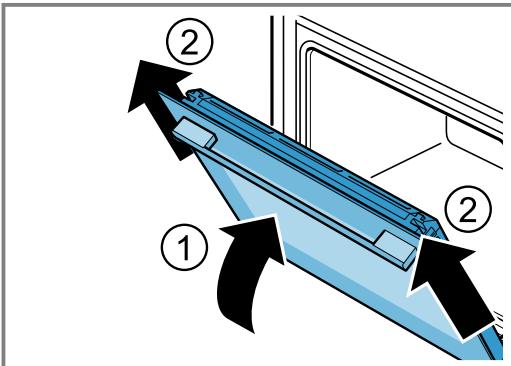
Zaklopená zajišťovací páčka



Dvířka spotřebiče jsou zajištěny a nelze je vysadit.

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

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



- Dvířka spotřebiče položte na rovnou plochu.

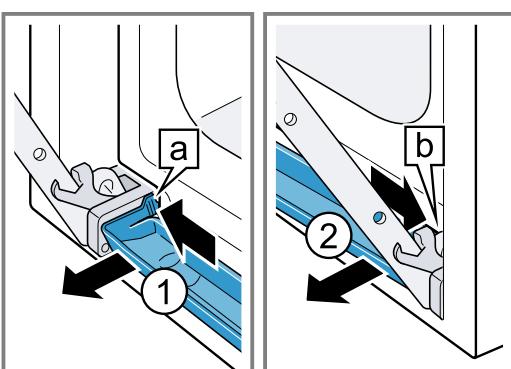
### Demontáž nádoby na kondenzovanou vodu

#### Poznámky

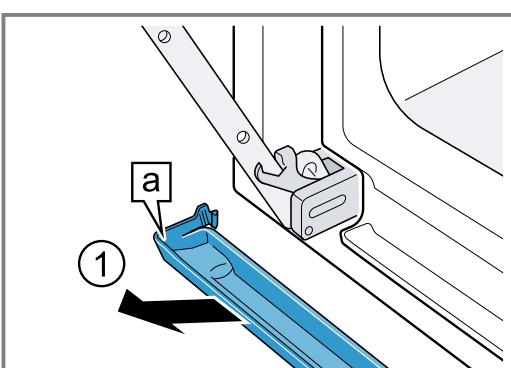
- Nádobu na kondenzovanou vodu po každém provozu s párou a před každou demontáží utřete.
- Nádobu na kondenzovanou vodu nemýjte v myčce nádobí.

**Požadavek:** Dvířka spotřebiče musí být demontovaná.

- Stiskněte levé tlačítko **a** tak ①, aby vyskočil háček.
- Stiskněte pravé tlačítko **b** tak ②, aby vyskočil háček.

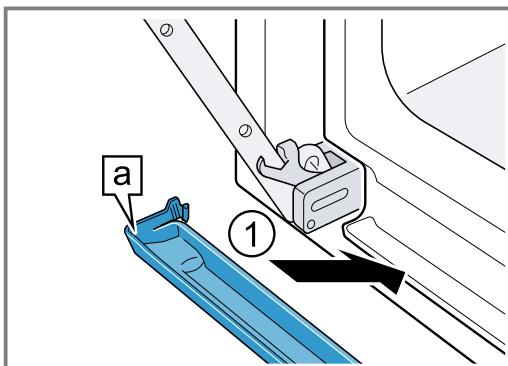


- Nádobu na kondenzovanou vodu nakloňte mírně dopředu tak, aby se uvolnily dolní přídržné háčky.
- Vytáhněte nádobu na kondenzovanou vodu **a** oběma rukama šikmo nahoru ①.

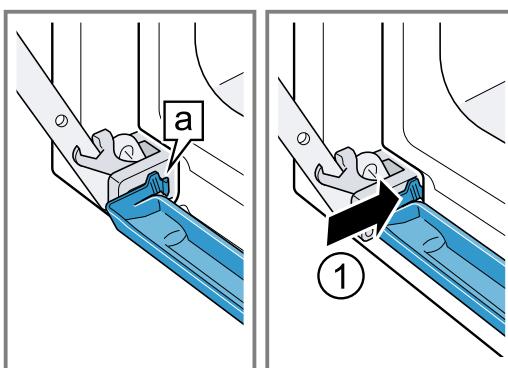


### Montáž nádoby na kondenzovanou vodu

- Oběma rukama vložte šikmo nádobu na kondenzovanou vodu **a** ①.



- Háčky **a** nádoby na kondenzovanou vodu nechte vlevo a vpravo zaskočit do otvoru ①.



- Nádobu na kondenzovanou vodu zatlačte tak, aby háčky vpravo, vlevo a dole zaskočily.
- ✓ Nádoba na kondenzovanou vodu je namontovaná ve vodorovné poloze.

## 21.2 Nasazení dvířek spotřebiče

#### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

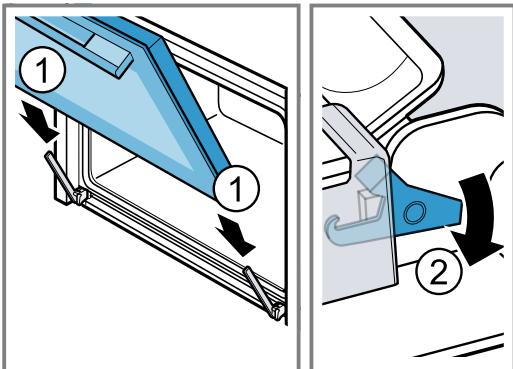
Závěsy dvířek spotřebiče se během otevřání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskřípnout.

- Nesahejte do prostoru závěsů.  
Pokud nejsou závěsy zajištěny, mohou velkou silou zaklopnot.

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

- Dvířka spotřebiče nasadte rovně na oba závěsy ①. Zasuňte dvířka spotřebiče až nadoraz.
- Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

3. Zaklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu ②.



✓ Zajišťovací páčky jsou zaklopené. Dvířka spotřebiče jsou zajištěná a nelze je vysadit.

4. Zavřete dvířka spotřebiče.

### 21.3 Demontáž skleněných tabulí

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

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

- Nesahejte do prostoru závěsů.

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hranы.

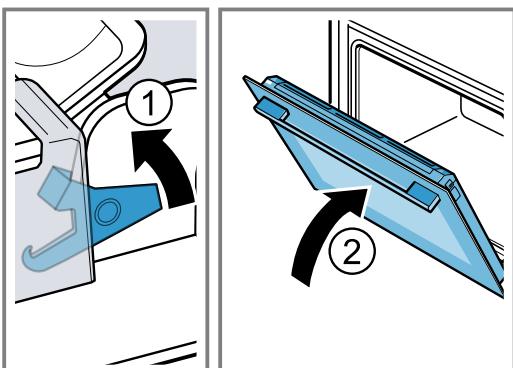
- Používejte ochranné rukavice.

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

2. Vyklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu ①.

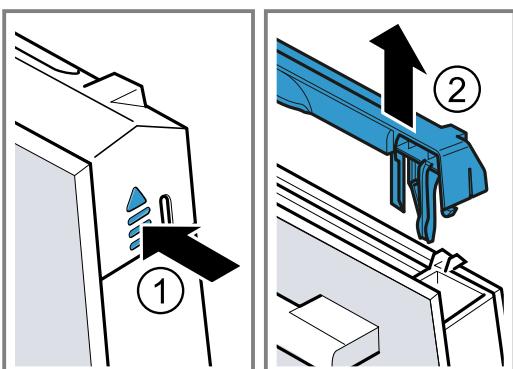
✓ Zajišťovací páčky jsou vyklopené. Závěsy jsou zajištěné a nemohou zaklapnout.

3. Zavřete dvířka spotřebiče až nadoraz ②.



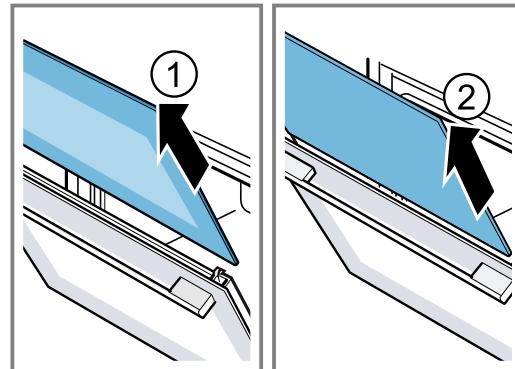
4. Vlevo a vpravo zatlačte zvenku na kryt dvířek ①, až vyskočí.

5. Sejměte kryt dvířek ②.

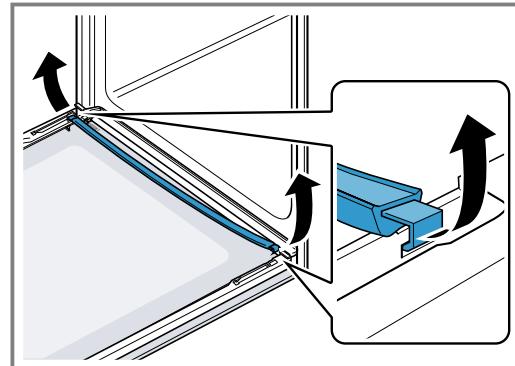


6. Vytáhněte vnitřní sklo ① a opatrně ho položte na rovnou plochu.

7. Vytáhněte mezisklo ② a opatrně ho položte na rovnou plochu.

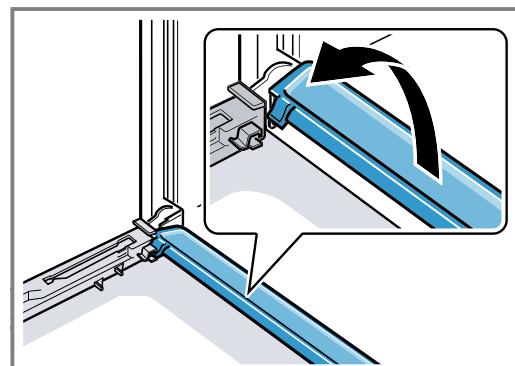


8. Otevřete dvířka spotřebiče a sejměte těsnění dvířek.



9. V případě potřeby můžete za účelem čištění vyjmout kondenzační lištu.

- Otevřete dvířka spotřebiče.
- Kondenzační lištu odklopte nahoru a vyjměte.



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

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

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

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

11. Kondenzační lištu vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem.

12. Vyčistěte dvířka spotřebiče.

→ "Vhodné čisticí prostředky", Strana 23

13. Skla dvířek osušte a namontujte zpět.

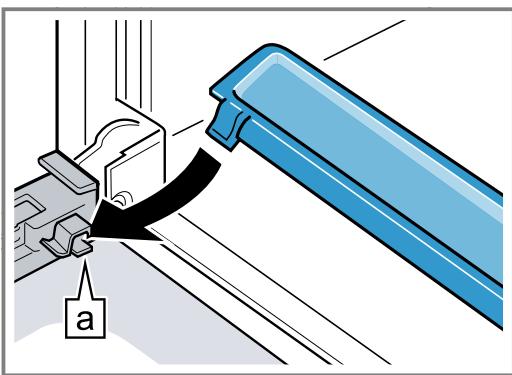
→ "Montáž skleněných tabulí", Strana 30

## 21.4 Montáž skleněných tabulí

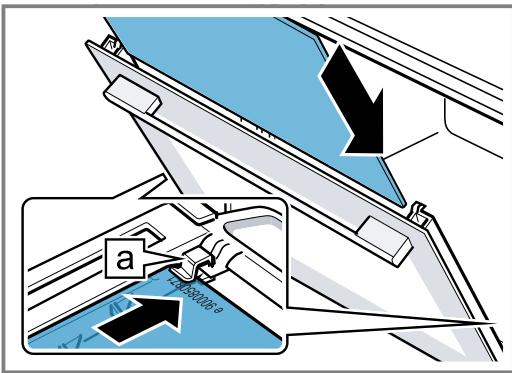
### **⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

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

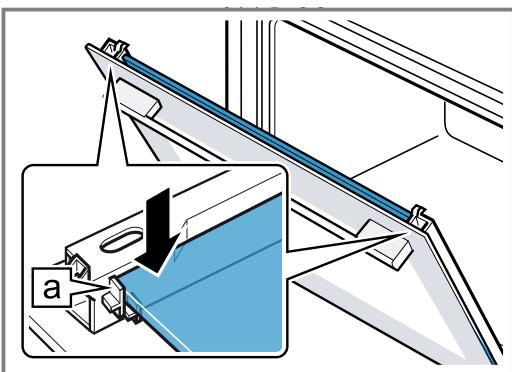
- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.
  - Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hranы.
  - ▶ Používejte ochranné rukavice.
1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
  2. Kondenzační lištu nasadte svisle do držáku **a** a otočte ji dolů.



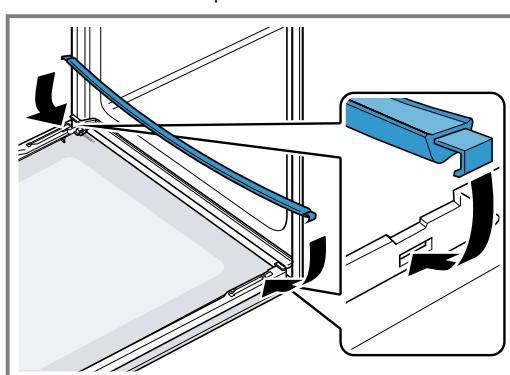
3. Mezisklo zasuňte do levého a pravého držáku **a**.



4. Mezisklo nahoře přitlačte tak, aby bylo v levém a pravém držáku **a**.

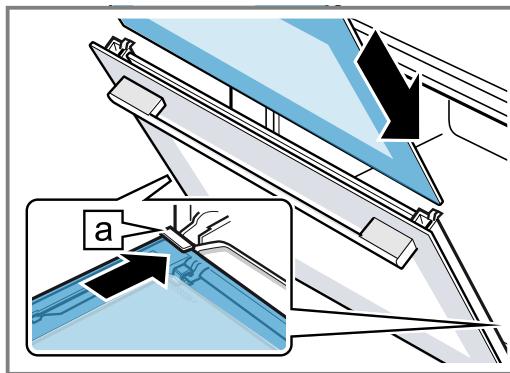


5. Otevřete dvířka spotřebiče a nasadte těsnění dvířek.

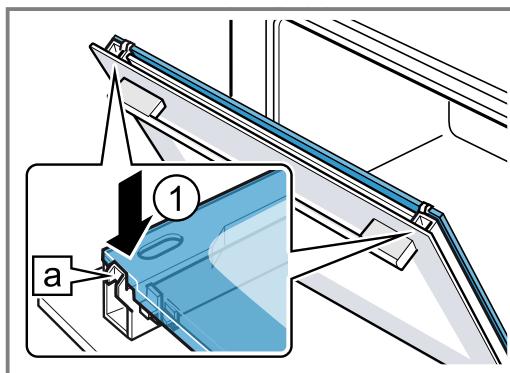


6. **Poznámka:** Při zasouvání skla dbejte na to, aby lesklá strana skla směrovala ven a výrez byl vlevo a vpravo nahore.

Vnitřní sklo zasuňte do levého a pravého držáku **a**.



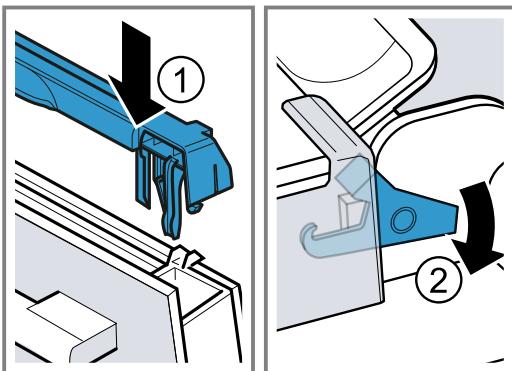
7. Vnitřní sklo nahoře přitlačte tak, aby bylo v levém a pravém držáku **a**.



8. Nasadte kryt dvířek **①** a přitlačte ho tak, aby slyšitelně zaskočil.

9. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

- 10.** Zaklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu ②.



- ✓ Zajišťovací páčky jsou zaklopené. Dvířka spotřebiče jsou zajištěna a nelze je vysadit.

- 11.** Zavřete dvířka spotřebiče.

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

## 22 Rámy

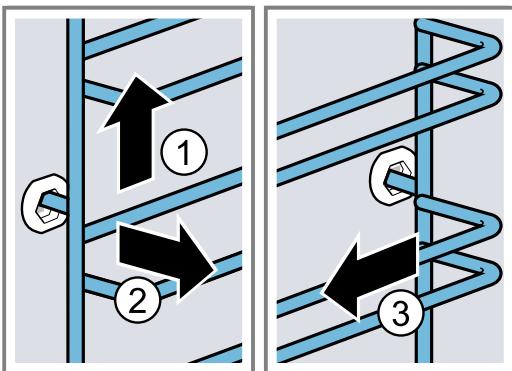
Kvůli důkladnému čištění rámů a pečicího prostoru nebo výměně rámů můžete rámy vyjmout.

### 22.1 Vymnutí rámů

#### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Rámy se silně zahřívají.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých rámů.
  - ▶ Vždy nechte spotřebič vychladnout.
  - ▶ Udržujte mimo dosah dětí.
1. Rám mírně nazdvihňte ① a vyhákněte ②.
  2. Vytáhněte rám dopředu ③ a vyndejte ho.



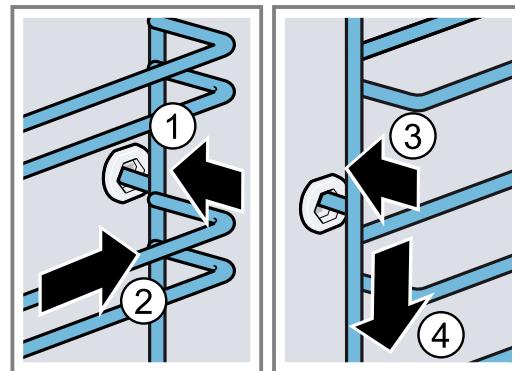
3. Rám vyčistěte.  
→ "Čisticí prostředky", Strana 23

### 22.2 Nasazení rámů

#### Poznámky

- Rámy pasují pouze vpravo nebo vlevo.
- U obou rámů dbejte na to, aby byly prohnuté tyče ve vpředu.

1. Rám zasuňte doprostřed do zadního otvoru ① tak, aby rám doléhal ke stěně trouby, a zatlačte ho dozadu ②.
2. Rám zasuňte do předního otvoru ③ tak, aby rám doléhal ke stěně trouby, a zatlačte ho dolů ④.



## 23 Odstranění poruch

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

#### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze vyškolený odborný personál.
- ▶ Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.  
→ "Zákaznický servis", Strana 34

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

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

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

## 23.1 Poruchy funkce

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič nepracuje.	<p>Zareagovala pojistka v pojistkové skříňce.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce.</li> </ul>
Výpadek napájení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje.</li> </ul>
Závada elektroniky	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnutím jističe odpojte spotřebič minimálně na 30 sekund od elektrické sítě.</li> <li>2. Resetujte základní nastavení na tovární nastavení. → "Základní nastavení", Strana 20</li> </ol>
Na displeji se zobrazí „Jazyk čeština“.	<p>Výpadek napájení.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Proveděte nastavení pro první uvedení do provozu.</li> </ul>
Provoz se nespustí nebo se přeruší.	<p>Možné jsou různé příčiny.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zkontrolujte pokyny, které se zobrazí na displeji. → "Zobrazení informací", Strana 13</li> </ul>
Porucha funkce	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontaktujte zákaznický servis. → "Zákaznický servis", Strana 34</li> </ul>
Spotřebič nehřeje.	<p>Je zapnutý předváděcí režim.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnutím jističe v pojistkové skřínce odpojte spotřebič krátce od elektrické sítě a znova ho zapněte.</li> <li>2. Během cca 5 minut vypněte předváděcí režim v základních nastaveních. → "Změna základních nastavení", Strana 21</li> </ol>
Výpadek napájení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Po výpadku proudu jednou otevřete a zavřete dveřka spotřebiče.</li> <li>▼ Spotřebič se zkontroluje a je připravený k použití.</li> </ul>
Nezobrazí se čas, když je spotřebič vypnutý.	<p>Změnili jste základní nastavení.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Změňte základní nastavení ukazatele času. → "Základní nastavení", Strana 20</li> </ul>
Home Connect nefunguje správně.	<p>Možné jsou různé příčiny.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Přejděte na <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>
Ovládací panel nelze otevřít.	<p>Zareagovala pojistka v pojistkové skříňce.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce.</li> </ul>
Výpadek napájení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje.</li> </ul>
Porucha funkce	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontaktujte zákaznický servis. → "Zákaznický servis", Strana 34</li> <li>2. Pokud je v nádržce na vodu voda, nádržku na vodu vyprázdněte: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Otevřete dveřka spotřebiče.</li> <li>- Uchopte panel vpravo a vlevo dolu.</li> <li>- Panel pomalu vytáhněte a posuňte nahoru.</li> </ul> </li> </ol>
Vznik velkého množství páry při vaření v páře.	<p>Spotřebič se automaticky kalibruje. Není potřebné žádné jednání.</p> <p>Při příliš krátkých dobách pečení se spotřebič automaticky nezkalibruje. Pokud opakovaně vzniká velké množství páry, spotřebič znova zkalibrujte.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Resetujte spotřebič na nastavení z výroby. → "Základní nastavení", Strana 20</li> <li>2. Zopakujte kalibraci. → "Před prvním použitím", Strana 11</li> </ol>
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo.	<p>Je nastavená příliš nízká tvrdost vody.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odvápněte přístroj. → "Odvápnění", Strana 26</li> <li>2. Zkontrolujte tvrdost vody a nastavte ji v základních nastaveních. → "Základní nastavení", Strana 20</li> </ol>

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič vás vyzve k propláchnutí.	Během odvápnění došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče. ▶ Propláchnete spotřebič. → "Odvápnění", Strana 26
Na displeji se zobrazí "Naplňte nádržku na vodu", ačkoli je nádržka na vodu naplněná.	Nádržka na vodu správně nezaskočila. ▶ Nasadte správně nádržku na vodu tak, aby zaskočila do držáku. → "Naplnění nádržky na vodu", Strana 15
	Nádržka na vodu spadla. V důsledku otřesu se uvolnily díly v nádržce na vodu. Nádržka na vodu netěsní. ▶ Objednejte si novou nádržku na vodu. → "Zákaznický servis", Strana 34
	Porucha funkce ▶ Nepoužívejte demineralizovanou nebo filtrovanou vodu. → "Zjištění tvrdosti vody před prvním uvedením do provozu", Strana 11
Tlačítka blikají.	Senzor je vadný. ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → "Zákaznický servis", Strana 34
Při vaření s párou je slyšet zvuky „plop“.	Za ovládacím panelem se vytvořila kondenzovaná voda. Není nutné nic dělat. Jakmile se kondenzovaná voda odpáří, tlačítka přestanou blikat.
Spotřebič při provozu a po vypnutí bzučí.	Pára způsobuje efekt chladného a teplého objemu u zmrazených potravin. Není potřebné žádné jednání.
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	Tento provozní zvuk vzniká při kontrole funkce čerpadla. Není potřebné žádné jednání.
Dosažena maximální doba provozu.	Změnili jste základní nastavení. ▶ Změňte základní nastavení osvětlení. → "Základní nastavení", Strana 20
	LED žárovka je vadná. ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → "Zákaznický servis", Strana 34
	Aby se zabránilo neúmyslnému trvalému provozu, po několika hodinách spotřebič automaticky přestane hřát, pokud nedojde ke změně nastavení. Na displeji se zobrazí upozornění. Kdy je dosaženo maximální doby provozu, záleží na aktuálních nastaveních druhu provozu. 1. Pro pokračování provozu spotřebič vypněte a znova zapněte pomocí . Znovu nastavte provoz a spusťte ho. 2. Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte ho pomocí .
	<b>Tip:</b> Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče, nastavte dobu trvání. → "Časové funkce", Strana 14
Na displeji se zobrazí chybový kód, který obsahuje písmena a čísla, např. E0111.	Elektronika rozpoznala chybu. 1. Spotřebič vypněte a opět ho zapněte. ✓ Pokud byla porucha jednorázová, hlášení zhasne. 2. Pokud se hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis. Při telefonátu uveďte přesné chybové hlášení. → "Zákaznický servis", Strana 34
Výsledek pečení není uspokojivý.	Nastavení nebyla správná. Hodnoty nastavení, např. teplota nebo doba trvání, závisí na receptu, množství a potravínách. ▶ Příště nastavte nižší nebo vyšší hodnoty. <b>Tip:</b> Velké množství informací k pečení a vhodným hodnotám nastavení najdete v aplikaci Home Connect nebo na naší domovské stránce <a href="http://siemens-home.bsh-group.com">siemens-home.bsh-group.com</a> .

## 24 Likvidace

### 24.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.

2. Odpojte síťový kabel.
3. Spotřebič ekologicky zlikvidujte.  
Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



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

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

## 25 Zákaznický servis

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

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

Kontaktní údaje zákaznického servisu viz přiložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka. Tento výrobek obsahuje zdroje světla třídy energetické účinnosti G. Zdroje světla se dodávají jako náhradní díl a měnit ho smí pouze vyškolený odborný personál.

### 25.1 Označení produktu (E-č.), výrobní číslo (FD) a identifikační číslo (Z-č.)

Označení produktu (E-č.), výrobní číslo (FD) identifikační číslo (Z-č.) je uvedeno na typovém štítku spotřebiče.

Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče. U některých spotřebičů, které jsou vybavené párou, najdete typový štítek za panelem.



Pro rychlé nalezení údajů vašeho spotřebiče a telefonního čísla zákaznického servisu si můžete údaje poznacit.

Informace o spotřebiči si můžete zobrazit také v základních nastaveních.

→ "Základní nastavení", Strana 20

## 26 Informace o nezávislém a Open Source software

Tento výrobek obsahuje softwarové komponenty, které jsou ze strany vlastníka autorských práv licencovány jako nezávislé nebo Open Source software.

Příslušné licenční informace jsou uloženy ve spotřebiči. Přístup k příslušným licenčním informacím je možný také pomocí aplikace Home Connect: „Profil -> Právní upozornění -> Licenční informace“.<sup>1</sup> Licenční informace si můžete stáhnout také na stránce značkového výrobku. (Na webové stránce výrobku vyhledejte model svého spotřebiče a další dokumentaci.) Alternativně si

můžete příslušné informace vyžádat na adresu ossrequest@bshg.com nebo BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Zdrojový kód bude poskytnut na vyžádání.

Vaši žádost odešlete na adresu ossrequest@bshg.com nebo BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Předmět: „OSSREQUEST“

Náklady na vyřízení vaší žádosti vám budou fakturovány. Tato nabídka je platná tři roky od data zakoupení resp. min. po dobu, kdy nabízíme support a náhradní díly pro příslušný spotřebič.

<sup>1</sup> V závislosti na vybavení spotřebiče

## 27 Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 2014/53/EU.

Podrobné RED prohlášení o shodě naleznete na internetové stránce [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) na stránce vašeho spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.



<b>D</b>	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): pouze pro použití ve vnitřních prostorách.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): pouze pro použití ve vnitřních prostorách.

## 28 Správný postup

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

**Tip:** Velké množství informací k pečení a vhodným hodnotám nastavení najdete v aplikaci Home Connect nebo na naší domovské stránce [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com).

### 28.1 Všeobecné pokyny k přípravě

Při přípravě všech pokrmů se řídte těmito informacemi.

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

### 28.2 Pokyny k pečení

- Pro pečení koláčů, pečiva nebo chleba jsou nejhodnější tmavé kovové formy na pečení.
- Na nákypy a zapékání pokrmy používejte široké mělké nádoby. V úzké vysoké nádobě budou pokrmy vyžadovat více času a budou na horní straně tmavší.
- Pokud pečete nákypy přímo v univerzálním hlubokém plechu, zasuňte ho do úrovni 2.
- Hodnoty nastavení pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak i pro těsto pečené v truhlíkové formě.

Pásмо 2,4 GHz(2 400–2 483,5 MHz): max. 100 mW

#### POZOR!

Když se v horké troubě nachází voda, vzniká pára. Vlivem změny teploty může dojít k poškození.

- Nikdy nelijte vodu do horké trouby.
- Nikdy nestavte nádobu s vodou na dno pečicího prostoru.

#### Úrovně vkládání

Když použijete druh ohřevu 4D horký vzduch, můžete volit mezi úrovní vkládání 1, 2, 3 a 4. Nejlepšího výsledku dosáhnete, když použijete následující úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni	Výška
Vysoké pečivo / forma na roštu	2
Nízké pečivo / plech na pečení	3

#### Pečení na více úrovních

2 úrovně	
■ Univerzální hluboký plech	3
■ Plech na pečení	1

2 úrovně	
■ 2 rošty a na nich formy	3

3 úrovně	
■ Plech na pečení	5
■ Univerzální hluboký plech	3

3 úrovně	
■ Plech na pečení	1

4 úrovně	
■ 4 rošty s papírem na pečení	5

4 úrovně	
■ 4 rošty s papírem na pečení	3

4 úrovně	
■ 4 rošty s papírem na pečení	2

4 úrovně	
■ 4 rošty s papírem na pečení	1

Používejte druh ohřevu 4D horký vzduch.

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

### 28.3 Pokyny k pečení, dušení a grilování

- Doporučená nastavení platí pro pečený pokrm s teplotou z lednice a pro drůbež v kuchyňské úpravě bez nádivky.
- Drůbež položte do nádoby prsní stranou nebo kůží dolů.
- Pečení, grilovaný pokrm nebo celou rybu po uplynutí cca ½ až ¾ uvedené doby obratě.

#### Pečení na roštu

Při pečení na roštu bude pečený pokrm ze všech stran obzvláště křupavý. Můžete péct například velkou drůbež nebo více kusů současně.

- Pečte kusy s podobnou hmotností a výškou. Grilované kousky se opečou rovnoměrně a zůstanou šťavnaté.
- Pečený pokrm položte přímo na rošt.
- Pro zachycení odkapávající tekutiny zasuňte univerzální hluboký plech s rostem s pokrmem do uvedené úrovně vkládání.
- Podle velikosti a druhu pečeného pokrmu přidejte do univerzálního hlubokého plechu až ½ litru vody. Ze zachyceného výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a pečící prostor se méně zašpiní.

#### Pečení v nádobě

Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečící prostor čistější.

#### Obecné pokyny k pečení v nádobě

- Používejte žáruvzdorné nádoby vhodné do pečicí trouby.
- Nádobu postavte na rošt.
- Nejhodnější jsou nádoby ze skla.
- Řídte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

#### Pečení v nepřiklopené nádobě

- Použijte vysokou formu na pečení.
- Pokud nemáte vhodnou nádobu, můžete použít univerzální hluboký plech.

#### Pečení v přiklopené nádobě

- Použijte odpovídající poklici, která dobře přiléhá.
- U masa by měla být vzdálenost mezi pečeným masem a poklicí minimálně 3 cm. Maso může zvětšit svůj objem.

#### ⚠️ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Při odklopení poklice po pečení může proudit ven velmi horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Nadzdvihňte poklici, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

#### Grilování

Grilujte pokrmy, které mají být křupavé.

Grilování s cirkulací vzduchu je výborně vhodné pro přípravu celé drůbeže a celých ryb a dále masa, např. pečené s kůrkou.

- Grilujte grilované kousky s podobnou hmotností a výškou. Grilované kousky se opečou rovnoměrně a zůstanou šťavnaté.
- Grilované kousky položte přímo na rošt.
- Pro zachycení odkapávající tekutiny zasuňte pod rošt minimálně o jednu úroveň níž univerzální hluboký plech.

#### Poznámky

- Grilovací topné těleso se stále znova zapíná a vypíná. To je normální. Frekvence se řídí podle nastaveného stupně grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

### 28.4 Pokyny k vaření v páře

Peče pokrmy šetrně. Pokrm zůstane obzvláště šťavnatý.

Na rozdíl od pečení s přidáváním páry nezíská maso kůrku.

- Používejte nepřiklopené žáruvzdorné nádoby odolné vůči páře.
- Nejhodnější je parní nádoba s otvory, velikost XL. Pro zachycení odkapávající kapaliny zasuňte pod ni do trouby o jednu úroveň níž univerzální hluboký plech. Můžete použít také skleněnou mísu a postavit ji na rošt.
- Potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázně, zakryjte fólií, např. potravinářskou fólií.
- Pokrm nemusíte obracet.
- Jako variantu můžete maso, drůbež nebo rybu před vařením v páře opéct. Zkrátte dobu pečení.
- Větší kusy potřebují delší dobu rozechřátí a delší dobu vaření.
- Pokud použijete více kusů se stejnou hmotností, spotřebič prodlouží dobu rozechřátí. Doba pečení zůstane stejná.
- Při vaření v páře otevříte dvírka co nejméně. Po vaření vytřete nádobu na kondenzovanou vodu. Při přetečení nádoby na kondenzovanou vodu může dojít k poškození skříňky.
- V hlavní části Návodu k použití najdete informace, jak nastavíte vaření v páře.  
→ "Vaření v páře", Strana 15

#### Zelenina na více úrovních

Na dvou úrovních můžete výborně připravovat několik pokrmů nebo celé menu, např. brokolici a brambory.

→ Strana 40

#### Rýže nebo obilné pokrmy

- Přidejte vodu nebo tekutinu v uvedeném poměru. Například 1 : 1,5 znamená 100 g rýže, 150 ml tekutiny.

### 28.5 Pokyny k přípravě hotových pokrmů

- Výsledek pečení vždy velmi silně závisí na příslušných potravinách. Příslušné potraviny už mohou být předpečené nebo nerovnoměrné.
- Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.
- Vyjměte hotové pokrmy z obalu.
- Pokud hotový pokrm ohříváte nebo vaříte v nádobě, použijte žáruvzdornou nádobu.

- Jednotlivé kusy pokrmů, jako housky a výrobky z brambor, rozmístěte na příslušenství rovnoměrně a rovně. Mezi jednotlivými kusy nechte trochu místa.

- Dodržujte pokyny výrobce na obalu.

## 28.6 Výběr pokrmů

Doporučená nastavení pro četné pokrmy roztríděné podle kategorií pokrmů.

### Doporučená nastavení pro různé pokrmy

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Druh ohřevu → Strana <b>8</b>	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Třený koláč, jemný	Bábovková forma nebo hranatá forma	2	<input type="checkbox"/>	150–170	–	60–80
Třený koláč, 2 úrovně	Bábovková forma nebo hranatá forma	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140–160	–	60–80
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2	<input type="checkbox"/>	170–190	–	55–80
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	150–160	–	50–60
Piškotový dort, 6 vajec	Rozevírací forma Ø 28 cm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1.</b> 150–160 <b>2.</b> 150–160	1 Vypnout	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 25–35
Křehký koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální hluboký plech	3	<input type="checkbox"/>	160–180	–	55–75
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	Univerzální hluboký plech	3	<input type="checkbox"/>	180–190	–	30–40
Piškotová roláda	Plech na pečení	3	<input checked="" type="checkbox"/>	180–200 <sup>1</sup>	1	10–15
Muffiny	Plech na muffiny	3	<input type="checkbox"/>	170–190	–	15–20
Drobné kynuté pečivo	Plech na pečení	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160–180	2	25–35
Cukroví	Plech na pečení	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140–160	–	15–30
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech +	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140–160	–	15–30
Cukroví, 3 úrovně	2× Plech na pečení +	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140–160	–	15–30
	Univerzální hluboký plech					
Chléb, 750 g	Univerzální hluboký plech nebo hranatá forma	2	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1.</b> 210–220 <b>2.</b> 180–190	3 Vypnout	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 25–35
Chléb, 1500 g	Univerzální hluboký plech nebo hranatá forma	2	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1.</b> 210–220 <b>2.</b> 180–190	3 Vypnout	<b>1.</b> 10–15 <b>2.</b> 45–55
Chléb, 1500 g	Univerzální hluboký plech nebo hranatá forma	2	<input type="checkbox"/>	200–210	–	35–45

<sup>1</sup> Spotřebič předeďřejte.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Druh ohřevu → Strana 8	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Chlebová placka	Univerzální hluboký plech	3	□	220–230	3	20–30
Housky, čerstvé	Plech na pečení	3	□	200–220	2	20–30
Pizza, čerstvá – na plechu na pečení	Plech na pečení	3	▢	200–220	–	25–35
Pizza, čerstvá – na plechu na pečení, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1	▢	180–190	–	35–45
Pizza, čerstvá, tenké těsto, ve formě na pizzu	Plech na pizzu	2	▢	220–230	–	20–30
Quiche	Forma na quiche s tmavou povrchovou úpravou	3	▢	190–210	–	30–40
Alsaský koláč	Univerzální hluboký plech	3	□	240–250 <sup>1</sup>	–	10–18
Nákyp, slaný, vařené příssady	Zapékací forma	2	☒	150–170	2	40–50
Zapékané brambory, syrové příssady, vysoké 4 cm	Zapékací forma	2	▢	160–190	–	50–70
Kuře, 1,3 kg, bez nádivky	Rošt	2	☒	200–220	–	60–70
Kuře, 1,3 kg, bez nádivky	Rošt	2	☒	190–210	2	50–60
Plátky kuřecích prsou, vaření v páře	Parní nádoba s otvory	3	☒	100	–	15–25
Malé části kuřete, à 250 g	Rošt	3	☒	200–220	2	30–45
Husa, bez nádivky, 3 kg	Rošt	2	☒	160–180	–	120–150
Husa, bez nádivky, 3 kg	Rošt	2	1. ▢ 2. ▢ 3. ☒	1. 130–140 2. 150–160 3. 170–180	2 2 Vypnout	1. 110–120 2. 20–30 3. 30–40
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2	☒	180–190	–	110–130
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2	□	190–200	–	120–140
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	2	1. ▢ 2. ▢ 3. ☒	1. 100 2. 170–180 3. 200–210	Vypnout 1 Vypnout	1. 25–30 2. 60–80 3. 20–30
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Rošt	2	☒	210–220	–	40–50
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2	▢	190–200	1	50–60
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	2	☒	200–220	–	130–160
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	2	□	200–220	–	140–160
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Rošt	2	☒	220–230	–	60–70
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2	▢	190–200	1	65–80
Burger, vysoký 3–4 cm	Rošt	4	☒	3	–	25–30 <sup>2</sup>

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Druh ohřevu → Strana <b>8</b>	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2	☒	170–190	–	50–80
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2	☒	170–180	1	80–90
Ryba, pečená, celá, 300 g, např. pstruh	Univerzální hluboký plech	2	☒	<b>1.</b> 170–180 <b>2.</b> 160–170	1 Vypnout	<b>1.</b> 15–20 <b>2.</b> 5–10
Ryba, vařená v páře, celá 300 g, např. pstruh	Parní nádoba s otvory	3	☒	80–90	–	15–25
Rybí filet, přírodní, vařený v páře	Parní nádoba s otvory	3	☒	80–100	–	10–16
Květák, celý, vařený v páře	Parní nádoba s otvory	3	☒	120	–	20–30
Mrkev na kolečka, vařená v páře	Parní nádoba s otvory	3	☒	120	–	5–7
Špenát, vařený v páře	Parní nádoba s otvory	3	☒	100	–	2–3
Brambory vařené ve slupce, celé	Parní nádoba s otvory	3	☒	120	–	30–35
Dlouhozrnná rýže, 1 : 1,5	Mělká nádoba	3	☒	110	–	12–17
Vejce, natvrdo	Parní nádoba s otvory	3	☒	100	–	9–12

<sup>1</sup> Spotřebič předeďrhejte.<sup>2</sup> Pokrm po 2/3 celkové doby obratěte.

## Dezerty

### Příprava karamelového krému nebo crème brûlée

1. Podle receptu připravte krém.
2. Krém napříte do formiček do výšky 2–3 cm.
3. Formičky postavte do parní nádoby s otvory, velikost XL.
4. Potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázně, zakryjte fólií, např. potravinářskou fólií.
5. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
6. Pokud jsou formičky z velmi silného materiálu, může se doba pečení prodloužit.

### Příprava jogurtu

1. Vyjměte z trouby příslušenství a rámy.

### Doporučená nastavení pro dezerty, kompot

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Druh ohřevu → Strana <b>8</b>	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Crème brûlée	Formičky na 1 porci	3	☒	85	–	20–30
Karamelový krém	Formičky na 1 porci	3	☒	85	–	30–40
Jogurt	Formičky na 1 porci	Dno trouby	☒	35–40	–	300–360

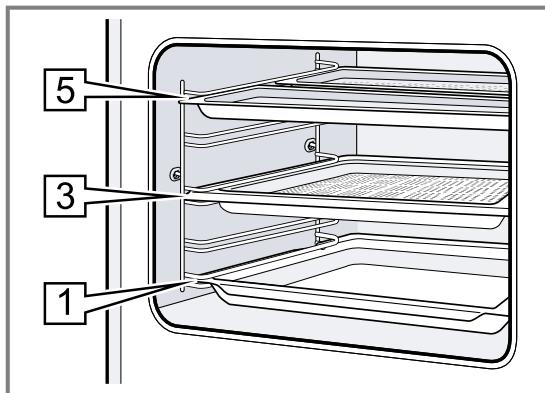
2. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.
3. Do mléka přimíchejte 150 g jogurtu s teplotou z lednice.
4. Hmotu napříte do malých nádobek, např. šálků nebo skleniček.
5. Nádobky zakryjte fólií, např. potravinářskou fólií.
6. Nádobky postavte na dno trouby.
7. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
8. Když je jogurt hotový, nechte ho minimálně 12 hodin odstát v ledniči.

## Pečení menu v páře

Doporučená nastavení a další informace k pečení celého menu.

### Pokyny k pečení menu

- Používejte vhodné příslušenství a zasuňte ho správně do trouby. → Strana 9



#### Úrovně vkládání:

- Parní nádoba, velikost M: úroveň 5
- Parní nádoba, velikost XL: úroveň 3
- Univerzální hluboký plech: úroveň 1
- Pokrm s nejdélší dobou pečení vložte do trouby první. Ostatní pokrmy vložte ve vhodném okamžiku. Všechny pokrmy tak budou hotové najednou.
- Rídte se pokyny pro přípravu jednotlivých pokrmů.
- Doba rozechráti je různá v závislosti na velikosti a hmotnosti pokrmů.
- Doba pečení nezávisí na množství.
- Použijte nádoby odolné vůči páře.
- Suflé zakryjte fólií, např. potravinářskou fólií.
- Univerzální hluboký plech zasuňte vždy do úrovni 1.
- Při pečení menu v páře se celková doba pečení prodlužuje, protože při každém otevření dvírek spotřebiče unikne trochu páry a spotřebič se musí znova rozechráti.
- Po pečení menu vytřete vnitřek trouby a osušte nádobu na kondenzovanou vodu.

### Doporučená nastavení pro pečení menu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Druh ohřevu → Strana 8	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Loupané brambory na čtvrtky	Parní nádoba s otvory, velikost M	5+5+3		100	-	1. 30
Zmrzařené filé z lososa	+ Parní nádoba bez otvorů, velikost M					2. 20
Brokolice	+ Parní nádoba s otvory, velikost XL					3. 10

## 28.7 Speciální druhy přípravy a další použití

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

### Mírný ohřev

Jemné kousky pečte pomalu při nízké teplotě, např. jemné části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího nebo drůbeže.

### Pečení drůbeže nebo masa pomocí mírného ohřevu

**Poznámka:** U mírného ohřevu nelze použít odložený start s nastaveným časem konce.

**Požadavek:** Trouba je studená.

- Používejte čerstvé, hygienicky nezávadné maso bez kostí.
- Nádobu postavte do trouby na rošt do úrovně 2.
- Troubu a nádobu cca 15 minut předehřejte.
- Maso zprudka opeče ze všech stran na varné zóně.
- Maso ihned dejte na předehřáté nádobě do trouby. Aby v troubě zůstala stejná teplota, nechte dvířka spotřebiče během mírného ohřevu zavřená.

### Tipy pro mírný ohřev

Zde najdete tipy pro dosažení dobrého výsledku při mírném ohřevu.

Požadavek	Rada
Chcete péct kachní prsa pomocí mírného ohřevu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kachní prsa dejte studená na pánev.</li> <li>Nejprve opeče stranu s kůží.</li> <li>Upeče kachní prsa pomocí mírného ohřevu.</li> <li>Po upečení pomocí mírného ohřevu grilujte kachní prsa 3 až 5 minut do křupava.</li> </ul>
Chcete maso připravené pomocí mírného ohřevu podávat co možná nejlepší.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Předehřejte talíře.</li> <li>Omáčku k masu podávejte hodně horkou.</li> </ul>

**Doporučená nastavení pro mírný ohřev**

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Doba opečení v min	Druh ohřevu → Strana 8	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Kachní prsa, růžová, à 300 g	Nepřiklopená nádoba	2	6–8	□	90 <sup>1</sup>	–	45–60
Vepřová panenka, celiá	Nepřiklopená nádoba	2	4–6	□	80 <sup>1</sup>	–	45–70
Hovězí svíčková, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2	4–6	□	80 <sup>1</sup>	–	90–120
Telecí medailonky, síně 4 cm	Nepřiklopená nádoba	2	4	□	80 <sup>1</sup>	–	30–50
Jehněčí hřbet, vykostěný, à 200 g	Nepřiklopená nádoba	2	4	□	80 <sup>1</sup>	–	30–45

<sup>1</sup> Spotřebič předehřejte.**Sterilizace a hygiena**

Můžete sterilizovat nepoškozené žáruvzdorné nádoby nebo kojenecké láhve. Proces odpovídá běžnému vyuvaření.

**Sterilizace kojeneckých lahví**

1. Kojenecké láhve vždy ihned po vypití vyčistěte štětkou na láhve.
2. Kojenecké láhve umyjte v myčce nádobí.
3. Kojenecké láhve postavte do parní nádoby, velikost XL, tak, aby se navzájem nedotýkaly.
4. Spusťte program "Sterilizace".
5. Kojenecké láhve osušte čistým hadrem.

6. Spotřebič po sterilizaci vytřete.

**Pokyny pro sterilizaci**

Při sterilizaci nádob se říďte těmito informacemi.

- Ve spotřebiči můžete připravit sklenice na marmeládu nebo zavařovací sklenice a víčka.
- Můžete následně sterilizovat sklenice s marmeládou pro prodloužení trvanlivosti marmelády.
- Sterilizujte jen žáruvzdorné nádoby odolné vůči páře.
- Používejte pouze bezvadné, čisté sklenice a víčka.
- Nádoby je před sterilizací nejlepší umýt v myčce nádobí.

**Doporučená nastavení pro hygienu**

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Druh ohřevu → Strana 8	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Sterilizování čistých nádob	Parní nádoba s otvory	2	□	100	–	15–20

**Kynutí těsta**

Těsto s droždím vykyne ve spotřebiči rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se.

**Požadavek:** Trouba je studená.

1. Vložte do trouby rošt.
2. Těsto v míse postavte na rošt.

Mísu nezakrývejte.

3. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení. Údaje jsou orientační hodnoty. Teplota a doba kynutí závisí na druhu a množství příasad.
4. Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch.
5. Před pečením vnitřek trouby osušte.

**Doporučená nastavení pro kynutí těsta**

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Druh ohřevu → Strana 8	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Tučné těsto, např. panettone	Mísa na roštu	2	□	40–45	–	40–90
Bílý chléb	Mísa na roštu	2	□	35–40	–	30–40

## Regenerace (ohřívání)

Můžete šetrně ohřívat pokrmy s přidáváním páry. Pokrmy chutnají a vypadají jako čerstvě připravené. Také můžete rozpěct pečivo z předchozího dne.

### Pokyny k regeneraci (ohřívání)

- Používejte nepřiklopené žáruvzdorné nádoby odolné vůči páře.
- Používejte široké mělké nádoby. Při použití studené nádoby se ohřívání prodlužuje.

### Doporučená nastavení pro ohřívání a regeneraci

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Druh ohřevu → Strana 8	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Pokrm na talíři, chlazený, 1 porce	Nepřiklopená nádoba	2	8	120–130	–	15–25
Pizza, pečená, chlazená	Rošt	2	8	170–180 <sup>1</sup>	–	5–15
Houska, bageta, pečená	Rošt	2	8	150–160 <sup>1</sup>	–	10–20
Pizza, pečená, zmrazená	Rošt	2	8	170–180 <sup>1</sup>	–	5–15
Houska, bageta, pečená, zmrazená	Rošt	2	8	160–170 <sup>1</sup>	–	10–20

<sup>1</sup> Spotřebič předehřejte.

## Udržování teploty

### Pokyny k udržování teploty

- Když používáte druh ohřevu "udržování teploty", zabráňte tvorbě kondenzované vody. Nemusíte vnitřek trouby vytírat.
- Pokrmy nepřiklápejte.
- Neudržujte pokrmy teplé déle než 2 hodiny.

- Mějte na paměti, že některé pokrmy se při udržování teploty dál vaří.

Různé stupně přidávání páry jsou vhodné pro udržování teploty:

- Stupeň 1: pečeně a pokrmy, které se pečou krátkou dobu
- Stupeň 2: zapékání pokrmy a přílohy
- Stupeň 3: eintopfy a polévky

## 28.8 Zkušební pokrmy

Informace v této části jsou určené zkušebním institucím pro usnadnění testování spotřebiče podle EN 60350-1.

### Pečení pečiva

- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené trouby.
- Řídte se pokyny k předehřátí v doporučených nastaveních. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.
- Současně vložené pečivo na plechách na pečení nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
- Úrovně vkládání při pečení na 2 úrovních:
  - Univerzální hluboký plech: úroveň 3
  - Plech na pečení: úroveň 1
  - Formy na rošt:

První rošt: úroveň 3

Druhý rošt: úroveň 1

- Úrovně vkládání při pečení na 3 úrovních:
  - Plech na pečení: úroveň 5
  - Univerzální hluboký plech: úroveň 3
  - Plech na pečení: úroveň 1
- Vodový piškot
  - Když pečete na 2 úrovních, postavte rozevírací formy na rošty úhlopříčně nad sebe.
  - Alternativně k rostu můžete používat také plech Air Fry, který nabízíme.

**Doporučená nastavení pro pečení pečiva**

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Druh ohřevu → Strana 8	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	<input type="checkbox"/>	140–150 <sup>1</sup>	–	25–40
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140–150 <sup>1</sup>	–	25–40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140–150 <sup>1</sup>	–	30–40
Stříkané pečivo, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130–140 <sup>1</sup>	–	35–55
Koláčky	Plech na pečení	3	<input type="checkbox"/>	160 <sup>1</sup>	–	20–30
Koláčky	Plech na pečení	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150 <sup>1</sup>	–	25–35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150 <sup>1</sup>	–	25–35
Koláčky, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140 <sup>1</sup>	–	35–45
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2	<input type="checkbox"/>	160–170 <sup>2</sup>	–	25–35
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160–170 <sup>2</sup>	–	30–40
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2	<input checked="" type="checkbox"/>	<b>1.</b> 150–160 <b>2.</b> 150–160	1 Vypnout	<b>1.</b> 10 <b>2.</b> 20–25
Vodový piškot, 2 úrovně	2× Dortová forma Ø 26 cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	150–170 <sup>2</sup>	–	30–50

<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut předehřát. Nepoužívejte funkci rychloohřevu.<sup>2</sup> Spotřebič předehřejte. Nepoužívejte funkci rychloohřevu.**Vaření v páře**

Zasuňte univerzální hluboký plech o úrovně níž pod nádobu s otvory, velikost XL, pokud je to uvedeno v doporučených nastaveních.

**Úrovně vkládání**

Úrovně vkládání při vaření v páře na jedné úrovni

- Vařte maximálně 2,5 kg.

- Parní nádoba s otvory, velikost XL: úroveň 3
- Úrovně vkládání při vaření v páře na dvou úrovních
- Na každé úrovni vařte maximálně 1,8 kg.
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: úroveň 5
- Parní nádoba s otvory, velikost XL: úroveň 3

**Doporučená nastavení pro vaření v páře**

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Druh ohřevu → Strana 8	Teplota ve °C	Intenzita páry	Doba trvání v min
Hrášek, zmrzený, dvě nádoby	2× Parní nádoba, velikost XL + Univerzální hluboký plech	5+3+1	☒	100	-	- <sup>1</sup>
Brokolice, čerstvá, 300 g	Parní nádoba, velikost XL	3	☒	100 <sup>2</sup>	-	8–9 <sup>3</sup>
Brokolice, čerstvá, jedna nádoba	Parní nádoba, velikost XL	3	☒	100 <sup>2</sup>	-	10–11 <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Kontrola je ukončena při dosažení teploty 85°C na nejchladnějším místě (viz IEC 60350-1).<sup>2</sup> Spotřebič předehřejte.<sup>3</sup> Srovnatelného stupně dušení mezi referenčním vzorkem a hlavním vzorkem je dosaženo, pokud je referenční vzorek dušen 5 minut (vyrobeno podle popisu v IEC 60350-1).**Grilování****Doporučená nastavení pro grilování**

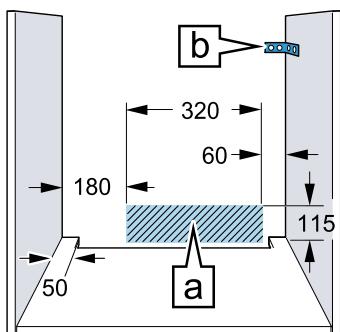
Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška	Druh ohřevu → Strana 8	Teplota ve °C / stupeň grilování	Intenzita páry	Doba trvání v min
Opékání toastů	Rošt	5	☒	3 <sup>1</sup>	-	4–6

<sup>1</sup> Spotřebič nepředehřívejte.**29 Návod k montáži****⚠ 29.1 Všeobecné pokyny k montáži**

Před zahájením montáže spotřebiče se seznamate s těmito pokyny.

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
- Při přemisťování nebo vestavbě nedržte spotřebič za madlo dvírek.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Před uvedením do provozu odstraňte zevnitř trouby a z dvírek obalový materiál a lepicí fólie.

- Řidíte se montážními listy pro vestavbu příslušenství.
- Vestavná skříňka musí být odolná vůči teplotě až do 95 °C, sousední přední stěny skříněk až do 70 °C.
- Nezabudovávejte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skřínky. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- Výrezy ve skřínce proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte třísky. Funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **a** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče. Neupevněnou skříňku připevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem **b**.



- U spotřebičů s výklopným čelním panelem se spínači dbejte na to, aby čelní panel se spínači při vysunutí nenarážel do sousedního nábytku.
- Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přistupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

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

Použití prodlužovacího síťového kabelu a neschválených adaptérů je nebezpečné.

- ▶ Nepoužívejte vícenásobné zásuvky.
- ▶ Používejte pouze certifikované prodlužovací kably, které mají minimální průřez  $1,5 \text{ mm}^2$  a splňují příslušné národní bezpečnostní požadavky.
- ▶ Je-li síťový kabel příliš krátký, kontaktujte zákaznický servis.
- ▶ Používejte pouze adaptéry schválené výrobcem.

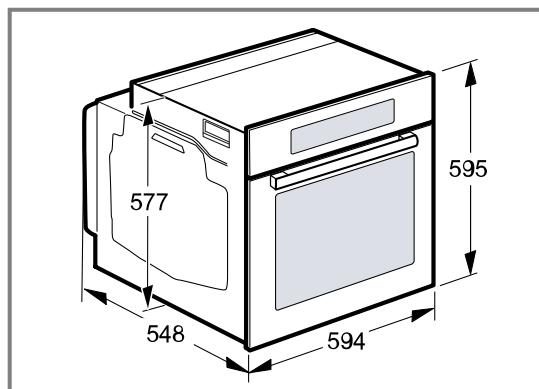
### **POZOR!**

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

- ▶ Spotřebič nepřenášeje ani nedržte za madlo dvírek.

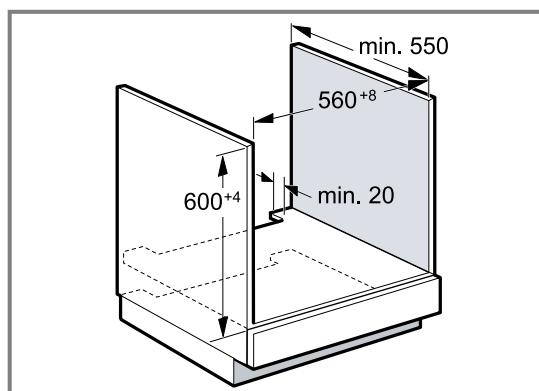
## **29.2 Rozměry spotřebiče**

Zde najdete rozměry spotřebiče



## **29.3 Vestavba pod pracovní desku**

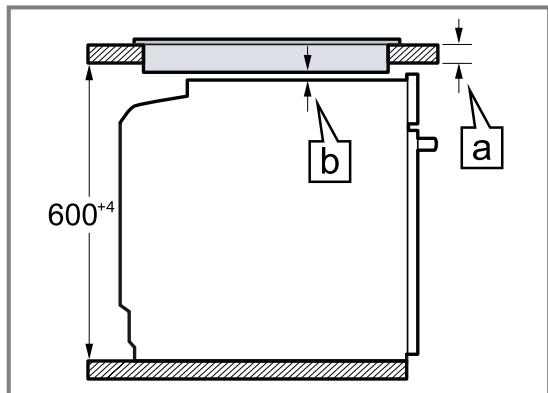
Při vestavbě pod pracovní desku dodržujte montážní rozměry a pokyny.



- Pro odvětrávání spotřebiče musí být v oddělovací desce odvětrávací výrez.
- Pracovní deska musí být připevněná k vestavné skřínce.
- Dodržujte případně dodaný montážní návod pro varnou desku.
- Řidte se odlišnými národními pokyny pro vestavbu varné desky.

## 29.4 Vestavba pod varnou desku

Je-li spotřebič vestavěn pod varnou deskou, musí být dodrženy minimální rozměry, případně včetně nosné konstrukce.



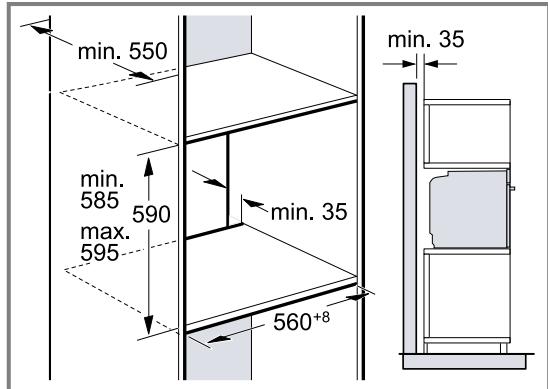
Na základě potřebné minimální vzdálenosti **b** vyplývá minimální tloušťka pracovní desky **a**.

Typ varné desky	a nasazená v mm	a v rovině v mm	b v mm
Indukční varná deska	37	38	5
Celoplošná indukční varná deska	47	48	5
Plynová varná deska	27	38	5 <sup>1</sup>
Elektrická varná deska	27	30	2

<sup>1</sup> Řídte se odlišnými národními pokyny pro vestavbu varné desky.

## 29.5 Vestavba do vysoké skřínky

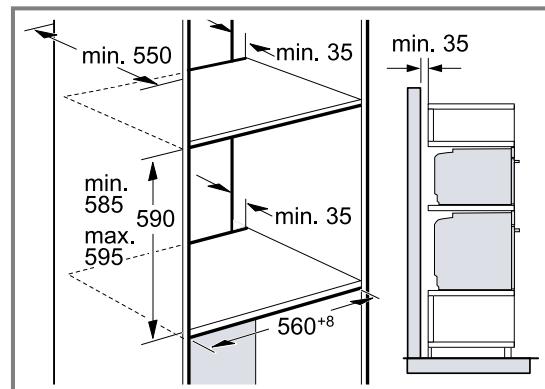
Při vestavbě do vysoké skřínky dodržujte montážní rozměry a pokyny.



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

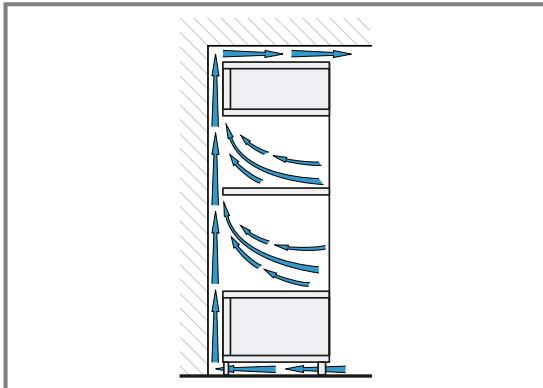
## 29.6 Montáž dvou spotřebičů nad sebou

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



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

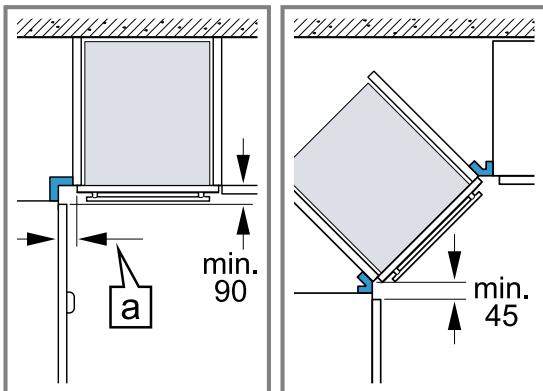
- Je třeba dbát na to, aby byla zabezpečena výměna vzduchu podle nákresu.



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

## 29.7 Vestavba do rohu

Při vestavbě do rohu dodržujte montážní rozměry a pokyny.



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

## 29.8 Elektrické připojení

Pro bezpečné elektrické připojení spotřebiče dodržujte tyto pokyny.

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

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

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

- Připojte zástrčku do zásuvky s ochranným kontaktem.

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

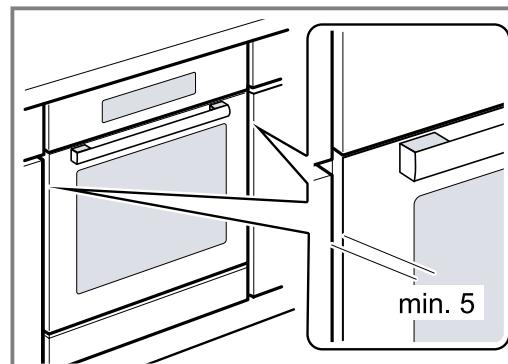
## Připojení spotřebiče k elektrickému proudu bez zástrčky s ochranným kontaktem

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

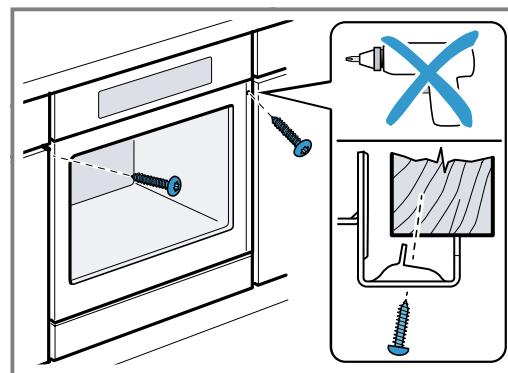
- Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojuvací zásuvce.  
V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.
- Připojení provádějte pouze podle schématu připojení.  
Napětí viz typový štítek.
- Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:
  - zeleno-žlutá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

## 29.9 Montáž spotřebiče

- Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.



- Spotřebič přišroubujte.

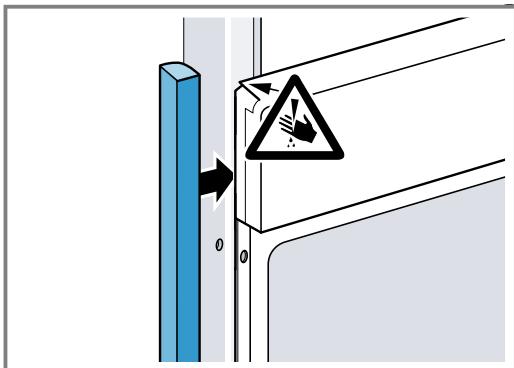


**Poznámka:** Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat přídavnými lištami.

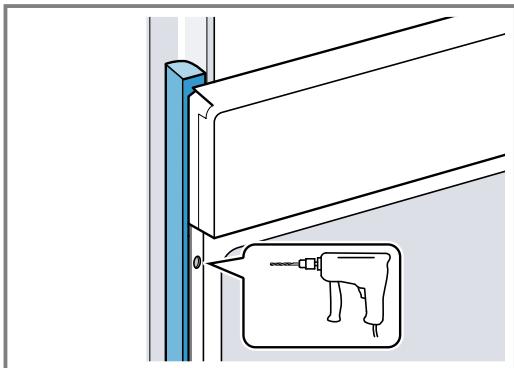
Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

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

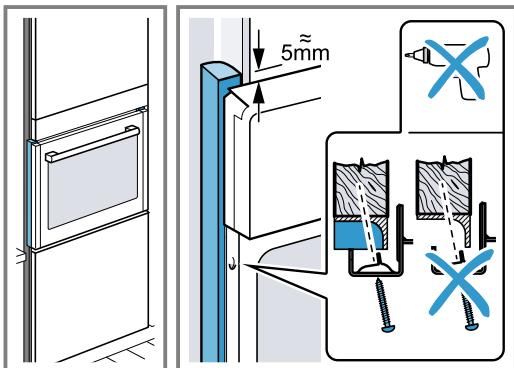
1. Použijte vhodný vložený kus pro zakrytí případných ostrých hran a zajištění bezpečné montáže.



2. Pro vytvoření šroubového spojení předvrťte do hliníkových profilů otvory.



3. Připevněte spotřebič pomocí odpovídajícího šroubu.



## 29.11 Demontáž spotřebiče

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







---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**CS** Vyrobeno společností BSH Hausgeräte GmbH s obchodní licencí Siemens AG

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001648022** (030325)