

**Abyste měli z vaření takové potěšení jako z jídla,**

přečtěte si tento návod k použití. Budete tak moci využívat všech technických předností svého sporáku.

Získáte důležité informace o bezpečnosti. Seznámíte se s jednotlivými částmi svého nového sporáku. A krok za krokem vám ukážeme, jak jej nastavovat. Je to docela jednoduché.

V tabulkách naleznete pro běžné pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Vše bylo testováno v našem kuchyňském studiu.

A pokud by se snad někdy vyskytla nějaká závada, naleznete zde informace, jak si můžete malé závady odstranit sami.

Podrobný rejstřík urychlí vyhledávání.

A nyní už jen dobrou chuť.

## **Návod k použití**

---

**HEB 34D5.0**

**cs**

**9000 431 557**

# Obsah

<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>5</b>
Před vestavbou .....	5
Upozornění týkající se vaší bezpečnosti .....	5
Příčiny škod .....	7
<b>Váš nový sporák</b> .....	<b>8</b>
Ovládací panel .....	8
Tlačítka a ukazatel .....	9
Volič funkcí .....	9
Volič teploty .....	10
Spínače varných zón .....	11
Varný prostor .....	11
Příslušenství .....	12
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>15</b>
Nastavení času .....	15
Předehřátí pečicí trouby .....	15
Čištění příslušenství .....	15
<b>Nastavení varné desky</b> .....	<b>16</b>
<b>Nastavení pečicí trouby</b> .....	<b>16</b>
Druh ohřevu a teplota .....	16
Rychloohřev .....	17
<b>Nastavení časových funkcí</b> .....	<b>18</b>
Budík .....	18
Doba trvání .....	19
Čas konce .....	21
Hodiny .....	23

# Obsah

<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>24</b>
<b>Změna základních nastavení</b> .....	<b>25</b>
<b>Údržba a čištění</b> .....	<b>26</b>
Čisticí prostředky .....	26
Vyjmutí pečicího vozíku .....	28
Demontáž a montáž skleněných tabulí .....	29
<b>Co dělat v případě závady?</b> .....	<b>32</b>
Tabulka závad .....	32
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby . . . .	33
Skleněný kryt .....	33
<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>34</b>
<b>Tipy jak šetřit energii a životní prostředí</b> .....	<b>35</b>
Jak ušetřit energii .....	35
Ekologická likvidace .....	35
<b>Pečicí automatika</b> .....	<b>36</b>
Nádobí .....	36
Příprava pokrmu .....	37
Maso .....	37
Nastavení .....	39
Doba trvání programu .....	41
Tipy k pečicí automaticce .....	41
<b>Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu</b> .....	<b>42</b>
Koláče a pečivo .....	42
Tipy pro pečení .....	47
Maso, drůbež, ryby .....	49
Tipy k pečení a grilování .....	54

## Obsah

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty .....	55
Hotové výrobky .....	56
Speciální pokrmy .....	57
Rozmrazování .....	58
Sušení .....	59
Zavařování .....	59
<b>Akrylamid v potravinách .....</b>	<b>61</b>
<b>Zkušební pokrmy .....</b>	<b>62</b>

---

# Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití. Návod k použití a montážní návod pak pečlivě uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte oba návody.

---

## Před vestavbou

### Škody při transportu

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. V případě poškození během přepravy nesmíte spotřebič zapojit.

### Elektrické připojení

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku.

---

## Upozornění týkající se vaší bezpečnosti

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Dospělí a děti nesmí spotřebič používat bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně schopní nebo
- nemají potřebné znalosti a zkušenosti.

Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem.

### Horký varný prostor

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch ve varném prostoru ani topných prvků. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Mohla by unikat horká pára.

Udržujte malé děti mimo dosah spotřebičů.

Nebezpečí požáru!

Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty.

Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Nebezpečí zkratu!

Nikdy neskrípejte přívodní kabel horkými dvířky spotřebiče. Může se poškodit kabelová izolace.

Nebezpečí opaření!

Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by horká pára.

Nebezpečí popálení!

Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Alkoholové páry se mohou ve varném prostoru vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

## **Horké příslušenství a nádoby**

Nebezpečí popálení!

Horké příslušenství a nádoby z varného prostoru nikdy nevyndavejte bez chňapky.

## **Neodborné opravy**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Je-li spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

---

## Příčiny škod

### **Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby**

Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.

### **Voda v horké troubě**

Nikdy nelijte do horké trouby vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.

### **Vlhké potraviny**

V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.

### **Ovocná šťáva**

Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.

### **Chladnutí s otevřeným pečicím vozíkem**

Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když pečicí vozík jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.

### **Silně znečištěné těsnění trouby**

Je-li těsnění trouby silně znečištěno, pečicí vozík se správně nedovírá. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění pečicího vozíku udržujte vždy v čistotě.

### **Pečicí vozík jako sedátko**

Na otevřený pečicí vozík si nestoupejte ani nesedejte.

### **Přeprava spotřebiče**

Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

# Váš nový sporák

Zde se seznámíte se svým novým sporákem. Vysvětlíme vám funkce ovládacího panelu a jednotlivé ovládací prvky. Najdete zde informace o varném prostoru a příslušenství.

## Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Na ukazateli se nikdy nezobrazují všechny symboly současně. V závislosti na typu spotřebiče jsou možné jednotlivé odchylky.



### Otočné knoflíky

Otočné knoflíky jsou zápusťné. Otočný knoflík lze zasunout a vysunout stisknutím v nulové poloze.











### Tlačítka

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




## Tlačítka a ukazatel

Pomocí tlačítek můžete nastavovat různé přídavné funkce. Na ukazateli si můžete přečíst nastavené hodnoty.





Tlačítko	Použití
 Rychlý ohřev	Mimořádně rychlé předeheřtání pečicí trouby.
 Kilogram	Nastavení kilogramů u programů.
 Časové funkce	Nastavení budíku  , doby trvání  , času konce  a času  .
 Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího panelu.
 Minus	Snížení hodnot nastavení.
 Plus	Zvýšení hodnot nastavení.

Podle závorek [ ] okolo příslušného symbolu poznáte, která časová funkce je na ukazateli zobrazená.

Výjimka: U času svítí symbol  pouze tehdy, pokud ho měníte.

## Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.

Poloha	Použití
 Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
 3D-horký vzduch*	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 Horní/dolní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 Stupeň pro pizzu	Rychlá příprava zmrazených potravin bez předeheřtání, např. pizzy, hranolek nebo závinu. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.




Poloha	Použití
 Gril s cirkulací vzduchu	Pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Grilování steaků, párků, toastů a kusů ryb. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, párků, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
 Dolní ohřev	Zavařování, dopékání nebo zhnědnutí. Teplota sálá zdola.
 Rozmrazování	Rozmrazování masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
 Pečicí automatika	Programy pro dušené pokrmy a šťavnaté pečeně. Druh ohřevu a doba trvání se stanoví vždy podle hmotnosti.
 Osvětlení pečicí trouby	Rozsvícení osvětlení trouby.



\* Druh ohřevu, kterým se dle normy EN50304 určuje energetická třída.

Když nastavíte volič funkcí, rozsvítí se osvětlení trouby.

## Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

Poloha	Význam
 Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50-270 Teplotní rozmezí	Teplota v troubě ve °C.
1, 2, 3 Stupně grilování	Stupně grilování pro maloplošný  a velkoplošný  gril. Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný

Když pečicí trouba hřeje, svítí na ukazateli symbol . V přestávkách mezi ohřevem zhasíná. U druhu ohřevu rozmrazování  symbol nesvítí.

## Spínače varných zón

Pomocí čtyř spínačů varných zón se nastavuje topný výkon jednotlivých varných zón.


Poloha	Význam
0 Nulová poloha	Varná zóna je vypnutá.
1-9 Stupně vaření	Výkon varné zóny. 1 = nejnižší výkon 9 = nejvyšší výkon  Mezistupně jsou vyznačené čárkou I.

Když zapnete některou varnou zónu, nad spínačem varné zóny se rozsvítí kontrolka.

## Varný prostor

Ve varném prostoru se nachází osvětlení pečicí trouby. Chladicí ventilátor chrání pečicí troubu před přehřátím.

### Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí ve varném prostoru osvětlení. Nastavením voliče funkcí do polohy  můžete osvětlení zapnout bez ohřevu.

### Chladicí ventilátor

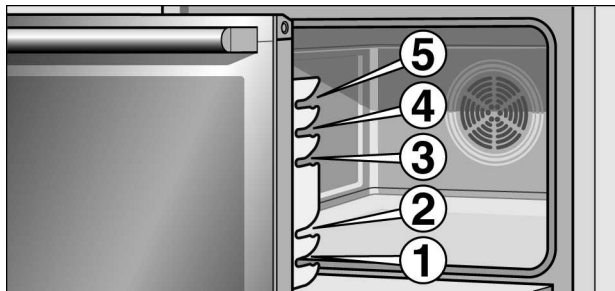
Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky. Pozor! Nezakrývejte větrací štěrby. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

Aby varný prostor po pečení rychleji vychladl, chladicí ventilátor ještě určitou dobu běží.

## Příslušenství

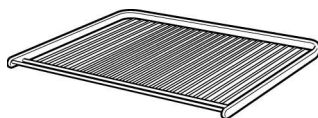
Příslušenství lze na pečicím vozíku zasunout do 5 různých výšek.

Pečicí vozík je vybavený tlumeným dojezdem. Při zavírání stačí pečicí vozík jen mírně postrčit a on se tlumeně zasune.



Když je příslušenství horké, může se zdeformovat. Po vychladnutí deformace zmizí a nemá žádný vliv na funkci.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Uveďte číslo „HEZ“.



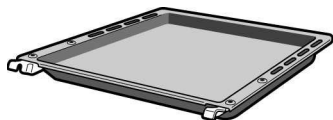
### Rošt

Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.



### Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.



### Univerzální vysoký plech

Na šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečinky. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít jako zachycovací nádobu pro tuk.

## Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

Rozsáhlou nabídku k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Nabídka a možnost objednání zvláštního příslušenství on-line se v jednotlivých zemích liší.

Nahlédněte do prodejních podkladů.

Rošt HEZ 344002	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Smaltovaný plech na pečení HEZ 341002	pro koláče a cukroví.
Univerzální vysoký plech HEZ 342002	Na šfavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečinky. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít jako zachycovací nádobu pro tuk.
Vkládací rošt HEZ 324000	Pro pečeně. Rošt vždy postavte na univerzální vysoký plech. Zachytí se tak odkapávající tuk a šťáva z masa.
Plech na pečení, s bočním výsuvem HEZ 341672	na koláče a placičky. Pečení na dvou úrovních: Držák zavěste ve výšce 1, pečení na třech úrovních: Věšák zavěste ve výšce 3. Plech na pečení lze vysouvat vlevo nebo vpravo. Plech na pečení položte na držák zkosením k pečicímu vozíku.
Grilovací plech HEZ 325000	Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku, aby nedošlo k přílišnému znečištění pečicí trouby. Grilovací plech používejte pouze na univerzálním vysokém plechu. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech k zachycení odkapávajícího tuku: Univerzální vysoký plech s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Skleněný plech HEZ 346002	Hluboký skleněný plech na pečení. Výborně se hodí i jako servírovací nádoba. Skleněný plech položte na rošt.
Smaltovaný plech na pečení s povrchovou úpravou proti připálení HEZ 341012	Koláče a cukroví se k plechu nepřichytí.
Univerzální vysoký plech s povrchovou úpravou proti připálení HEZ 342012	Šfavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.
Plech na pizzu HEZ 317000	Ideální pro pizzu, zmrazené potraviny nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete používat místo univerzálního vysokého plechu. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulce.

Lávový kámen HEZ 327000	Lávový kámen je výborně vhodný pro přípravu doma pečeného chleba, housek a pizzy, které mají mít křupavý spodek. Lávový kámen musí být vždy přehřátý na doporučenou teplotu.
Profesionální vysoký plech HEZ 343002	Mimořádně vhodný pro přípravu velkého množství.
Poklička pro profesionální vysoký plech HEZ 333001	Díky pokličce se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.
Skleněný plech HEZ 915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy, připravované v pečicí troubě. Je vhodný především pro pečicí automatiku.
Kovový pekáč HEZ 6000	Pekáč je přizpůsobený pro pečicí zónu sklokeramické varné desky. Je vhodný pro vaření se senzory, ale i pečicí automatiku. Pekáč je zvenku smaltovaný a zevnitř má nepřilnavou vrstvu.
Univerzální pekáč HEZ 390800	pro mimořádně velké porce nebo pro velké množství porcí. Pekáč je zvenku z granitového smaltu se skleněnou pokličkou vhodnou do pečicí trouby. Skleněnou pokličkou lze použít jako zapékací formu.
<b>Zboží ze zákaznického servisu</b>	Pro své domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo v internetovém obchodě pro jednotlivé země zakoupit vhodné ošetřovací a čisticí prostředky nebo ostatní příslušenství. Uveďte příslušné číslo zboží.
Ubrousky na ošetřování ploch z ušlechtilé oceli Č. zboží 311134	Zabraňují usazování nečistot. Optimální ošetření ploch spotřebičů z ušlechtilé oceli díky impregnaci speciálním olejem.
Čisticí gel na pečicí trouby a grily Č. zboží 463582	K čištění vnitřku trouby. Gel je bez zápachu.
Hadřík z mikrovlákná se strukturou Č. zboží 460770	Mimořádně vhodný k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník. Hadřík z mikrovlákná odstraňuje v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.
Pojistka dvířek Č. zboží 612594	Aby dvířka pečicí trouby nemohly otevřít děti. V závislosti na dvířkách spotřebiče se pojistka přišroubovává různě. Řiďte se listem, který je přiložený k pojistce dvířek.

---


# Před prvním použitím

Zde je popsáno, co musíte udělat, než budete v pečicí troubě poprvé připravovat pokrmy. Nejprve si přečtěte kapitolu *Bezpečnostní pokyny*.

---

## Nastavení času


Po připojení svítí na ukazateli symbol  a čtyři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .  
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00.
2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte čas.


Za několik sekund se nastavený čas uloží.

---

## Předehřátí pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu. Ideální je jedna hodina při horním/dolním ohřevu  na 240 °C.

Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalů.

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev .
2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

Po uplynutí jedné hodiny pečicí troubu vypněte. Za tímto účelem nastavte volič funkcí na nulu.

---

## Čištění příslušenství

Dříve než poprvé použijete příslušenství, důkladně ho vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.

---

# Nastavení varné desky

K varné desce je přiložený samostatný návod k použití. Najdete v něm důležité pokyny týkající se bezpečnosti, podrobný návod pro nastavení a velké množství informací pro údržbu a čištění.

---

# Nastavení pečicí trouby

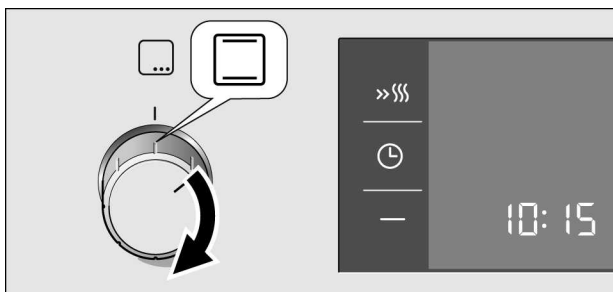
Existují různé možnosti nastavení pečicí trouby. Zde vám vysvětlíme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. Na pečicí troubě můžete pro přípravu pokrmu nastavit dobu trvání a čas konce. O tom si přečtěte v kapitole *Nastavení časových funkcí*.

---

## Druh ohřevu a teplota

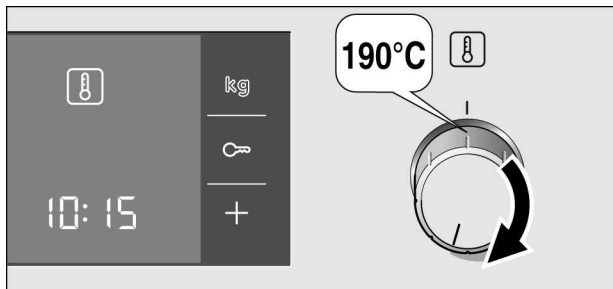
Příklad na obrázku: Horní/dolní ohřev na 190 °C.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.





2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Pečicí trouba začne hřát.

Volič funkcí nastavte na nulu.

Druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

## Vypnutí pečicí trouby




## Změna nastavení

---

## Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu se pečicí trouba mimořádně rychle zahřeje na nastavenou teplotu.

Rychloohřev používejte u nastavení teplot nad 100 °C. Vhodné jsou druhy ohřevu:

- 3D-horký vzduch 
- Horní/dolní ohřev 
- Stupeň pro pizzu 

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte tlačítko »|||».

Na ukazateli se zobrazí symbol »|||». Pečicí trouba začne hřát.

## Ukončení rychloohřevu

Zazní akustický signál. Symbol »|||» na ukazateli zhasne. Vložte pokrm do pečicí trouby.

---

## Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má různé časové funkce. Tlačítkem ☹ lze vyvolat nabídku a volit mezi jednotlivými funkcemi. Dokud můžete provádět nastavení, svítí všechny časové symboly. Závorky [ ] indikují, u které časové funkce se nacházíte. Když je časový symbol v závorkách, můžete nastavenou časovou funkci změnit přímo tlačítkem + nebo –.

---

### Budík

Budík můžete používat jako kuchyňský budík (minutku). Funguje nezávisle na troubě. Budík má vlastní signál. Díky tomu můžete sluchem rozlišit, zda uplynul čas nastavený na budíku nebo nastavená doba trvání.

1. Stiskněte tlačítko ☹.  
Na ukazateli se zobrazí časové symboly, symbol ☹ je v závorkách.
2. Tlačítkem + nebo – nastavte dobu budíku.  
Navrhovaná hodnota: tlačítko + = 10 minut  
Navrhovaná hodnota: tlačítko – = 5 minut

Za několik sekund se nastavená doba uloží. Budík se spustí. Na ukazateli svítí symbol [☹] a viditelně se odměřuje doba budíku. Ostatní časové symboly zhasnou.

#### Doba budíku uplynula

Zazní akustický signál. Na ukazateli se zobrazí 00:00. Tlačítkem ☹ vypnete budík.


#### Změna nastavené doby budíku






Tlačítkem + nebo – změňte dobu budíku. Za několik sekund se změna uloží.

#### Vymazání doby budíku

Tlačítkem – nastavte dobu budíku na 00:00. Za několik sekund se změna uloží. Budík je vypnutý.

## Zjištění nastavení času

Pokud jste nastavili více časů, svítí na ukazateli příslušné symboly. Zobrazuje se odměřování budíku. Symbol  je v závorkách a doba budíku se viditelně odměřuje.


Pro zjištění nastavení budíku , doby trvání , času konce  nebo času  stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud není příslušný symbol v závorkách. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.


---

## Doba trvání

Na pečicí troubě můžete nastavit dobu pečení pokrmu. Po uplynutí doby trvání se pečicí trouba automaticky vypne. Nemusíte tak přerušovat jiné práce, abyste mohli vypnout pečicí troubu. Doba pečení nebude nechtěně překročena.

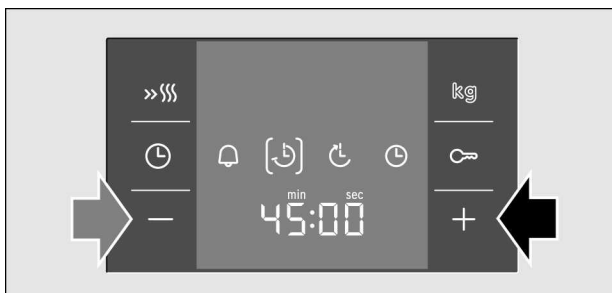
Příklad na obrázku: Doba trvání 45 minut.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

Na ukazateli se zobrazí 00:00. Svítí časové symboly, symbol  je v závorkách.



4. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte dobu trvání.  
Navrhovaná hodnota: tlačítko **+** = 30 minut  
Navrhovaná hodnota: tlačítko **-** = 10 minut



Za několik sekund se pečicí trouba spustí. Na ukazateli se viditelně odměřuje doba trvání a svítí symbol [->]. Ostatní časové symboly zhasnou.

#### Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí 00:00.

Stiskněte tlačítko ☰. Tlačítkem **+** nebo **-** můžete znovu nastavit dobu trvání.

Nebo dvakrát stiskněte tlačítko ☰ a volič funkcí nastavte na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.

#### Změna doby trvání

Tlačítkem **+** nebo **-** změňte dobu trvání. Za několik sekund se změna uloží.

Pokud jste nastavili budík, stiskněte předem tlačítko ☰.






#### Zrušení doby trvání

Tlačítkem **-** nastavte dobu trvání na 00:00. Za několik sekund se změna uloží. Doba trvání je zrušená.

Pokud jste nastavili budík, stiskněte předem tlačítko ☰.

#### Zjištění nastavení času

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí na ukazateli příslušné symboly. Symbol zobrazené časové funkce je v závorkách.

Pro zjištění nastavení budíku , doby trvání , času konce  nebo času  stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud není příslušný symbol v závorkách. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.



## Čas konce


Čas, kdy má být pokrm hotový, můžete posunout. Pečicí trouba se automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovaný okamžik.

Např. je možné pokrm ráno vložit do trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

Dbejte na to, aby potraviny nezůstaly v troubě příliš dlouho a nezkazily se.

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

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
4. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte dobu trvání.
5. Stiskněte tlačítko .

Symbol  je v závorkách. Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.



6. Tlačítkem **+** nebo **-** posuňte čas konce na později.



Za několik sekund převezme pečicí trouba nastavení a přepne se do čekacího režimu. Na ukazateli je zobrazený čas, kdy bude pokrm hotový a symbol ☹ je v závorkách. Symbol 🔔 a ⏸ zhasne. Po spuštění pečicí trouby se doba trvání viditelně odměřuje a symbol ⏪ je v závorkách. Symbol ☹ zhasne.

### Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí 00:00.

Stiskněte tlačítko ⏸. Tlačítkem **+** nebo **-** můžete znovu nastavit dobu trvání.

Nebo dvakrát stiskněte tlačítko ⏸ a volič funkcí nastavte na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.

### Změna času konce

Tlačítkem **+** nebo **-** změňte čas konce. Za několik sekund se změna uloží.

Pokud jste nastavili budík, předem dvakrát stiskněte tlačítko ⏸.

Pokud se již doba trvání odměřuje, neměňte čas konce. Výsledek vaření by neodpovídal.

### Zrušení času konce

Tlačítkem **-** nastavte čas konce na aktuální čas.

Za několik sekund se změna uloží. Pečicí trouba se spustí.

Pokud jste nastavili budík, předem dvakrát stiskněte tlačítko ⏸.

## Zjištění nastavení času

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí na ukazateli příslušné symboly. Symbol zobrazené časové funkce je v závorkách.

Pro zjištění nastavení budíku  $\text{☞}$ , doby trvání  $\text{⌚}$ , času konce  $\text{⌚}$  nebo času  $\text{⌚}$  stiskněte tlačítko  $\text{⌚}$  tolikrát, dokud není příslušný symbol v závorkách. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

---

## Hodiny

Po připojení nebo po výpadku proudu svítí na ukazateli symbol  $\text{⌚}$  a čtyři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko  $\text{⌚}$ .  
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00.
2. Tlačítkem  $\text{+}$  nebo  $\text{-}$  nastavte čas.

Za několik sekund se nastavený čas uloží.

## Změna času

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko  $\text{⌚}$ .  
Na ukazateli se zobrazí časové symboly, symbol  $\text{⌚}$  je v závorkách.
2. Tlačítkem  $\text{+}$  nebo  $\text{-}$  změňte čas.

Za několik sekund se nastavený čas uloží.

## Vypnutí zobrazení času

Zobrazení času můžete vypnout. O tom si přečtěte v kapitole *Změna základních nastavení*.

---

# Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout, je pečicí trouba opatřena dětskou pojistkou.


Pečicí trouba nereaguje na žádné nastavení. Budík a čas lze nastavovat i při zapnuté dětské pojistce.

Pokud je nastavený druh ohřevu a teplota nebo stupeň grilování, dětská pojistka ohřev přeruší.

## Zapnutí dětské pojistky


Nesmí být nastavená doba trvání nebo čas konce.

Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko .

Na ukazateli se zobrazí symbol . Dětská pojistka je zapnutá.

## Vypnutí dětské pojistky

Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko .

Na ukazateli zhasne symbol . Dětská pojistka je vypnutá.

## Dětská pojistka při pečicí automaticce

Když je nastavená pečicí automatika, dětská pojistka nefunguje.



# Změna základních nastavení

Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení. Tato nastavení si můžete upravit dle svých vlastních zvyklostí.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
<b>c1</b> Zobrazení času	neustále*	pouze tlačítkem ⊖	-
<b>c2</b> Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo doby budíku	cca 10 s	cca 2 min*	cca 5 min
<b>c3</b> Čekací doba do uložení nastavení	cca 2 s	cca 5 s*	cca 10 s

\* Nastavení z výroby

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

- 1.** Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko ⊖. Na ukazateli se zobrazí aktuální základní nastavení zobrazení času, např. c1 1 pro volbu 1.
- 2.** Tlačítkem + nebo – základní nastavení změňte.
- 3.** Potvrďte tlačítkem ⊖. Na ukazateli se zobrazí další základní nastavení. Tlačítkem ⊖ můžete projít všechny úrovně a tlačítkem + nebo – změnit nastavení.
- 4.** Nakonec držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko ⊖.

Všechna základní nastavení se uloží.

Základní nastavení můžete kdykoli znovu změnit.

---

# Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde vám vysvětlíme, jak pečicí troubu správně udržovat a čistit.

## Poznámky

Nepatrné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby vznikají na základě různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.

Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.

Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

---

## Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čisticími prostředky, řiďte se údaji uvedenými v tabulce.

Nepoužívejte

- agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymáchejte.

---

## Oblast

Čelní strana pečicí trouby

## Čisticí prostředky

Horký mycí roztok:

Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.

Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo ani škrabku na sklo.

Oblast	Čisticí prostředky
Ušlechtilá ocel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel, vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Prosklená dvířka	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Dno pečicího vozíku	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadříkem.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.
Těsnění Neodstraňujte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem. Nedrhňte.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.

### Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

Zadní stěna varného prostoru je opatřena samočisticí smaltovanou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty, stříkající při pečení. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Pokud jsou nečistoty patrné i po několikerém provozu, vyčistěte zadní stěnu horkým mycím roztokem a měkkou houbou.

Časem mohou vzniknout zabarvení, která již nelze odstranit. Nedochozí tím k poškození smaltu.

#### Důležitá upozornění

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Poškrábaly, resp. zničily by povrchovou vrstvu.

## Čištění dna, stropu a postranních stěn ve varném prostoru

Zadní stěnu nikdy nečistěte čisticím prostředkem na pečicí trouby.

Jestliže se tento čisticí prostředek dostane na povrchovou vrstvu omylem, okamžitě ho odstraňte měkkou houbou a dostatečným množstvím vody.

Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo vodu s octem.

Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.

Používejte pouze ve studené troubě.

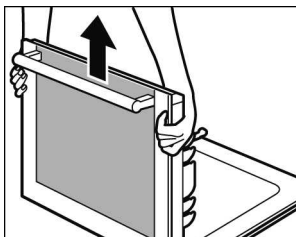
Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku ani čisticí prostředek na pečicí trouby.

---

## Vyjmutí pečicího vozíku

Pro snadné čištění vnitřku trouby lze pečicí vozík vyjmout. Vytáhněte pečicí vozík až nadoraz.

Uchopte ho vlevo a vpravo, mírně ho nazdvihněte a vyjměte. Opatrně ho postavte na rovnou plochu.

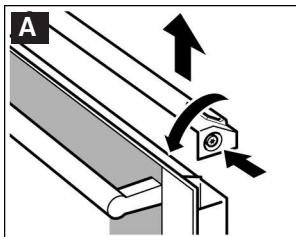


# Demontáž a montáž skleněných tabulí

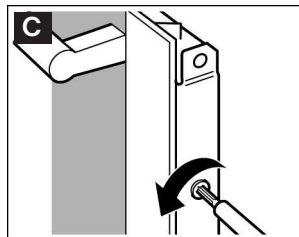
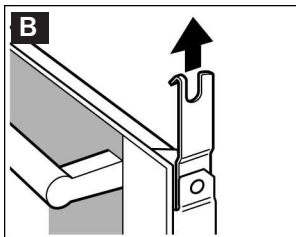
## Demontáž

Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule v pečicím vozíku demontovat.

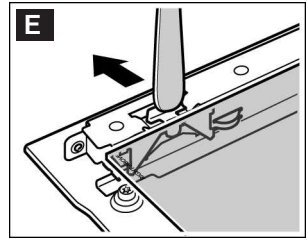
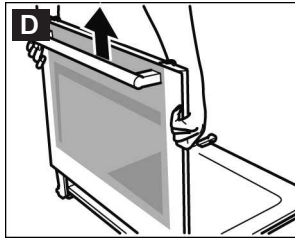
1. Vytáhněte pečicí vozík.
2. Odšroubujte kryt nahoře na pečicím vozíku. Vyšroubujte šrouby na levé i na pravé straně. (Obrázek A)



3. Vytáhněte kovovou lištu na pravé straně. (Obrázek B)
4. Vyšroubujte šroub na pravé straně. (Obrázek C).



5. Skleněné tabule uchopte vlevo a vpravo, vyklopte je mírně dopředu a vytáhněte nahoru. (Obrázek D)  
Madlem dolů je položte na hadr. Vnitřní tabule se závěsným hákem zůstane v pečicím vozíku.
6. Přídržné pružiny vpravo a vlevo postupně zatlačte směrem ven. (Obrázek E)  
Pro usnadnění zatlačení pružiny na stranu lze použít lžíci.  
Vyměňte horní tabuli.



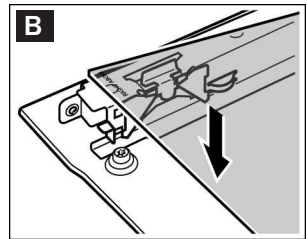
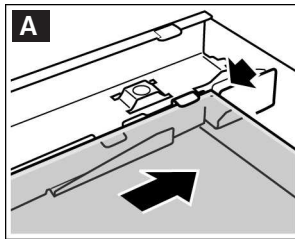
Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky ani škrabku na sklo. Sklo se může poškodit.

## Montáž

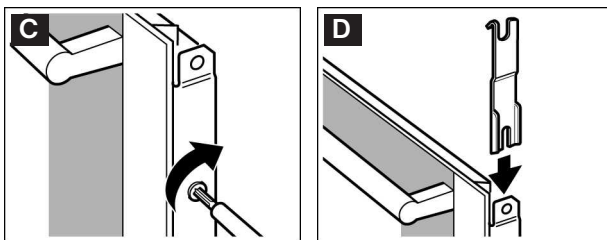
Při montáži dbejte na to, aby se na tabuli vlevo dole nacházel obrácený nápis "Right above".

1. Tabuli zasuňte šikmo dozadu. (Obrázek A)
2. Přídržné pružiny vpravo a vlevo zatlačte směrem ven, aby tabule dobře dosedla.
3. Vepředu silně zatlačte na tabuli, až zaskočí. Zkontrolujte, zda je tabule pevně usazená. (Obrázek B)

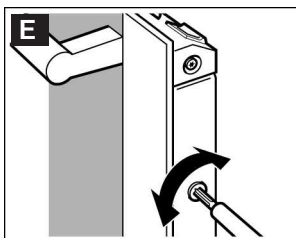


4. Skleněné tabule zasuňte do držáku v pečicím vozíku.

5. Znovu zašroubujte pravý šroub tak, aby lícoval. (Obrázek C) Nedotahujte ho.
6. Kovovou lištu zasuněte zpět háčkem dovnitř. (Obrázek D)



7. Nasaďte a přišroubujte kryt. Pokud kryt nelze přišroubovat, zkontrolujte, zda jsou tabule správně usazené v držáku.
8. Otáčením šroubu doprava nebo doleva lze skleněnou tabuli nastavit tak, aby vzdálenost vlevo i vpravo byla stejná. (Obrázek E)



9. Zavřete pečicí vozík.

**Pečicí troubu používejte teprve tehdy, jsou-li tabule řádně namontovány.**

# Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, pokuste se prosím pomocí tabulky odstranit závadu sami.

## Tabulka závad

Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se prosím do kapitoly *Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studium*. Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.

Závada	Možná příčina	Odstranění/upozornění
Pečicí trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontroluje, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na ukazateli svítí $\ominus$ a nuly.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Několikrát otočte knoflíky sem a tam.

## Chybová hlášení

Pokud se na ukazateli zobrazí chybové hlášení s  $E$ , stiskněte tlačítko  $\ominus$ . Hlášení zhasne. Nastavená časová funkce se zruší.

Pokud chybové hlášení ani potom nezhasne, zavolejte servis.

Při následujícím chybovém hlášení můžete závadu odstranit sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Odstranění/upozornění
E011	Některé tlačítko bylo příliš dlouho stisknuté nebo je zakryté.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda některé tlačítko není zaseknuté, zakryté nebo znečištěné.



- ⚠** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

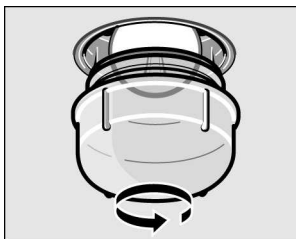
---

## Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky, 40 W, obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně.

Používejte pouze tyto žárovky.

- ⚠**
1. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
  2. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
  3. Otáčením doleva odšroubujte skleněný kryt.



4. Žárovku vyměňte za stejný typ.
5. Znovu našroubujte skleněný kryt.
6. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

---

## Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt je nutné vyměnit. Příslušné skleněné kryty obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo "E" a "FD" spotřebiče.

---

# Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Telefonní číslo a adresu nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra vám ráda sdělí kontakt na nejbližší servisní středisko.

## Číslo E a číslo FD

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a číslo FD svého spotřebiče.

Typový štítek s těmito čísly najdete na pravé straně pečicího vozíku.

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

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Servis 📞
----------

---

# Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete při pečení ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

---

## Jak ušetřit energii

Pečicí troubu předeřívajte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.

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

Dvířka pečicí trouby během pečení otevírejte co možná nejméně.

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

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

---

## Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických přístrojích (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo znovuzhodnocení zařízení, která už dosloužila.

---

# Pečicí automatika

Pomocí pečicí automatiky se vám zcela jednoduše podaří rafinované dušené pokrmy a šťavnaté pečeně. Ušetříte si obracení a varný prostor zůstane čistý.

Výsledek pečení závisí na kvalitě masa a velikosti a druhu nádoby.

Pro vyjmutí hotového pokrmu z pečicí trouby použijte chňapku. Nádoba může být velmi horká. Pozor, při odklopení nádoby může unikat horká pára.

---

## Nádobí

Pečicí automatika je vhodná pouze pro pečení v příklopené nádobě. Používejte pouze nádoby s dobře přiléhající pokličkou. Dodržujte také pokyny výrobce nádoby.

### Vhodné nádobí

Vhodné jsou žáruvzdorné nádoby (do 300 °C), skleněné nebo sklokeramické nádoby.

Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Lesklý povrch velmi silně odráží vyzařované teplo. Pokrm je opečený méně dohněda a maso nemusí být hotové. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, sejměte po skončení programu pokličku. Maso pak ještě 8 až 10 minut grilujte na stupeň grilování 3.

Pokud používáte pekáče ze smaltované oceli, litiny nebo hliníku litého pod tlakem, pokrm je opečený víc dohněda. Přidejte více tekutiny.

### Nevhodné nádobí

Nejsou vhodné nádoby ze světlého, lesklého hliníku, neglazované keramické nádoby a nádoby s plastovými držadly.

### Velikost nádoby

Maso by mělo pokrývat dno nádoby přibližně ze dvou třetin. Tak získáte hezkou šťávu z pečeně.

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

---

## Příprava pokrmu

Používejte čerstvé maso, ideálně s teplotou z chladničky nebo zmrazené maso.

Zvolte vhodnou nádobu.

Čerstvé nebo zmrazené maso zvažte. Přesné údaje jsou uvedeny v tabulce. Hmotnost potřebujete pro nastavení.

Pokud nenajdete odpovídající hmotnost masa, nastavte nejbližší vyšší hmotnost.

Pokud má vaše maso hmotnost např. 1,6 kg, nastavte 1,75 kg.

Zmrazené maso okořeňte stejně jako čerstvé maso.

U některých pokrmů je nutno přidat tekutinu.

Přidejte tolik tekutiny, aby bylo dno nádoby zakryto do výšky cca ½ cm. Pokud je v tabulce uvedeno "trochu" tekutiny, stačí většinou 2-3 polévkové lžíce. Řiďte se pokyny uvedenými v tabulkách.

Nádobu přikryjte pokličkou. Položte ji na rošt do výšky 2.

Nádobu vkládejte vždy do studené trouby.

---

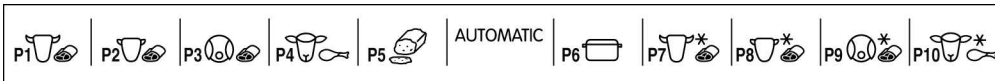
## Maso

Do prázdné nádoby dejte tolik tekutiny, kolik je uvedeno v tabulce.

U programů pro hovězí pečení (P1 a P7) se před uplynutím doby pečení vypne osvětlení pečicí trouby. K dopečení bude využito zbytkové teplo. Pokrm je hotový po zaznění akustického signálu.

U pečeně nastavte hmotnost masa, u sekané a guláše celkovou hmotnost.

Na guláš použijte vysokou nádobu. Dospod vložte maso a na něj zeleninu.



<b>Čerstvé maso</b>	<b>Číslo programu</b>	<b>Hmotnostní rozmezí v kg</b>	<b>Přidat tekutinu</b>	<b>Nastavená hmotnost</b>
Hovězí pečeně Vrchní šál, ořech, špička, plec	P1	0,5-2,5	ano	Hmotnost masa
Telečí pečeně Vrchní šál, ořech, špička	P2	0,5-2,5	ano	Hmotnost masa
Vepřová pečeně Krkovice, ramínko, péro	P3	0,5-2,5	ano	Hmotnost masa
Jehněčí kýta bez kosti	P4	0,5-2,5	ano	Hmotnost masa
Sekaná Hovězí maso, směs hovězího a vepřového masa	P5	0,5-2,5	ne	Celková hmotnost
Guláš Hovězí maso, vepřové maso, směs hovězího a vepřového masa	P6	0,5-2,5	ano	Celková hmotnost

<b>Zmrazené maso</b>	<b>Číslo programu</b>	<b>Hmotnostní rozmezí v kg</b>	<b>Přidat tekutinu</b>	<b>Nastavená hmotnost</b>
Hovězí pečeně Vrchní šál, ořech, špička, plec	P7	0,5-2,0	Trochu	Hmotnost masa
Telečí pečeně Vrchní šál, ořech, špička	P8	0,5-2,0	Trochu	Hmotnost masa
Vepřová pečeně Krkovice, ramínko, péro	P9	0,5-2,0	Trochu	Hmotnost masa
Jehněčí kýta bez kosti	P10	0,5-2,0	Trochu	Hmotnost masa


### **Upozornění k pečení**

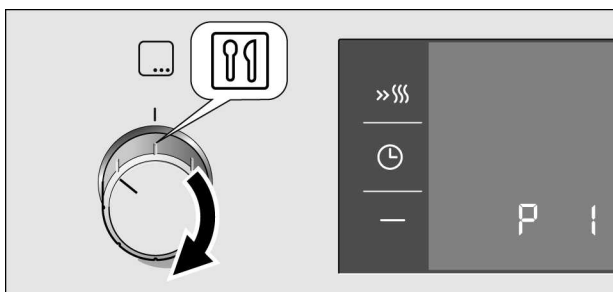
Když je pečeně hotová, může se nechat ještě 10 minut ve vypnuté, zavřeném troubě. Tak se lépe rozloží šťáva z masa.

## Nastavení

Pokud jste zvolili program, nastavte pečicí troubu. Volič teploty musí být nastavený na nulu.

Příklad na obrázku: čerstvá telecí pečeně (program 2) o hmotnosti 1,5 kg.

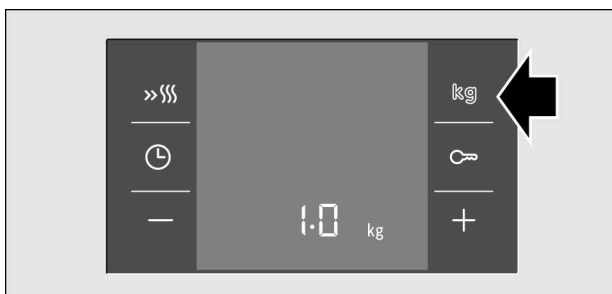
1. Volič funkcí nastavte na pečicí automatiku . Na ukazateli se zobrazí číslo prvního programu.



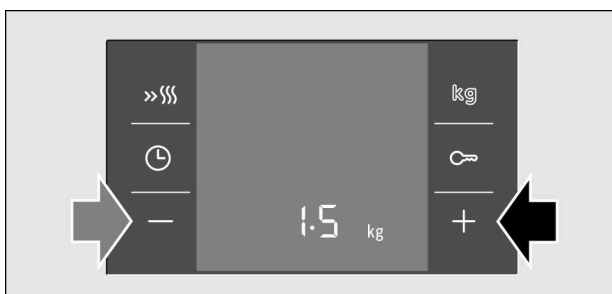
2. Tlačítkem **+** nebo **-** zvolte číslo programu.



3. Stiskněte tlačítko **kg**.  
Na ukazateli se jako navržená hmotnost zobrazí 1 kg.



4. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte hmotnost.



Po několika sekundách se program spustí. Doba trvání se viditelně odměřuje a symbol  $\curvearrowright$  je v závorkách.

#### **Program skončil**

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí 00:00. Volič funkcí nastavte na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.

#### **Změna programu**

Číslo programu a hmotnost již nelze po spuštění změnit.

#### **Přerušení programu**

Nastavte volič funkcí na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.


#### **Změna doby trvání a času konce**

U pečicí automatiky nelze změnit dobu trvání a čas konce.



---

## Doba trvání programu



Pokud chcete vědět, jak dlouho program trvá, proveďte nastavení podle popisu v bodě 1 až 4. Doba trvání  se zobrazí na ukazateli. Pokud pak chcete program přerušit, nastavte volič funkcí na nulu.

---

## Tipy k pečení automatické

---

Pečeně má větší hmotnost než je uvedené hmotnostní rozmezí.

Hmotnostní rozmezí je záměrně omezené. Na příliš velké pečeně není často k dispozici dostatečně velký pekáč. Velké kusy připravujte pomocí horního a dolního ohřevu  nebo grilu s cirkulací vzduchu .

---

Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš tmavá.

Zvolte menší nádobu a přidejte více tekutiny.

---

Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš světlá a vodová.

Zvolte větší nádobu a přidejte méně tekutiny.

---

Pečeně je shora vysušená.

Použijte nádobu s dobře přiléhající pokličkou. Velmi libové maso zůstane šťavnaté, když ho obložíte plátký špeku.

---

Během pečení je cítit připálení, ale pečeně vypadá dobře.

Poklička pekáče správně nepřiléhá nebo maso nabylo na objemu a nazdvihlo pokličku. Vždy používejte odpovídající pokličku. Dbejte na to, aby mezi masem a pokličkou byla vzdálenost minimálně 3 cm.

---

Maso v guláši je příliš osmahnuté.

Příště dejte do nádoby nejprve maso a na něj zeleninu.

---

---

# Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů, a pro ně vhodná nastavení. Je zde uvedeno, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro příslušný pokrm nejvhodnější. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobí a přípravě pokrmů.

## Upozornění

Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studenou a prázdnou troubu. Troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Před použitím odstraňte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete.

Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.

Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.

Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.


Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

---

## Koláče a pečivo

### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů na jedné úrovni je nejvhodnější horní/dolní ohřev .

Pokud pečete pomocí horkého vzduchu :  
koláč ve formě, výška zasunutí 2  
koláč na plechu, výška zasunutí 3.

## Pečení na více úrovních

Použijte 3D-horký vzduch (☼).

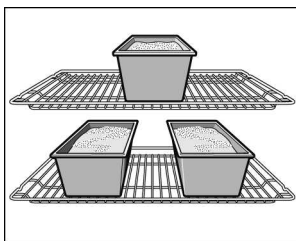
Pečení na dvou úrovních:  
univerzální vysoký plech ve výšce zasunutí 3  
plech na pečení ve výšce zasunutí 1.

Pečení na třech úrovních:  
plech na pečení ve výšce zasunutí 5  
univerzální vysoký plech ve výšce zasunutí 3  
plech na pečení ve výšce zasunutí 1.

Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

V tabulkách jsou uvedeny četné návrhy pro přípravu pokrmů.

Pokud pečete ve třech truhlíkových formách současně, postavte je na rošty tak, jak je znázorněno na obrázku.



## Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. Při použití světlých tenkostěnných kovových forem na pečení nebo skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč nezhnědne tak rovnoměrně. Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se podle pokynů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a přísad může být odlišné.

## Tabulky














V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo.

Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje




















stejněměnější hnědnutí. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.
















Když troubu přehřejete, doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut.

Další informace naleznete v části "Tipy pro pečení", uvedené za tabulkami.

Koláče ve formě	Nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Třený koláč, jednoduchý	Věncovitá/ truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	Věncovitá/ truhlíková forma	2		150-170	65-75
Dortový korpus z třeného těsta	Koláčová forma	3		160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, třené těsto	Dortová/ bábovková forma	2		160-180	50-60
Piškotový korpus, 2 vejce Přehřát	Koláčová forma	2		160-180	20-30
Piškotový dort, 6 vajec Přehřát	Tmavá dortová forma	2		160-180	40-50
Korpus z křehkého těsta s okrajem	Tmavá dortová forma	1		170-190	25-35
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta*	Tmavá dortová forma	1		170-190	70-90
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	Bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenké těsto, málo obložená, Přehřát	Plech na pizzu	1		250-270	10-15
Pikantní koláče*	Tmavá dortová forma	1		180-200	45-55

\* Koláč nechte cca 20 minut vychladnout ve vypnuté, zavřené troubě.

<b>Koláče na plechu</b>	<b>Příslušenství</b>	<b>Výška</b>	<b>Druh ohřevu</b>	<b>Teplota ve °C</b>	<b>Doba pečení v minutách</b>
Třené těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	2		170-190	20-30
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
Třené těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	Plech na pečení	2		180-200	25-35
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		140-160	40-50
Kynuté těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	3		170-190	25-35
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
Kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	Plech na pečení	3		160-180	40-50
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		150-170	50-60
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	Plech na pečení	2		170-190	20-30
Křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	Univerzální pánev	2		170-190	60-70
Švýcarský koláč s ovocem	Univerzální pánev	1		210-230	40-50
Piškotová roláda Předežhát	Plech na pečení	2		170-190	15-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	Plech na pečení	2		170-190	25-35
Štoly z 500 g mouky	Plech na pečení	3		160-180	60-70
Štoly z 1 kg mouky	Plech na pečení	3		140-160	90-100
Sladký závin	Univerzální pánev	2		190-210	55-65
Pizza	Plech na pečení	2		210-230	25-35
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		180-200	40-50
Slaný koláč se smetanou Předežhát	Univerzální pánev	2		250-270	10-12

<b>Drobné pečivo</b>	<b>Příslušenství</b>	<b>Výška</b>	<b>Druh ohřevu</b>	<b>Teplota ve °C</b>	<b>Doba pečení v minutách</b>
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-25
	Univerzální pánve + plech na pečení	3+1		130-150	25-35
	Univerzální pánve + 2 plechy na pečení	1+3+5		130-150	30-40
Makrónky	plech na pečení	2		100-120	30-40
	Univerzální pánve + plech na pečení	3+1		100-120	35-45
	Univerzální pánve + 2 plechy na pečení	1+3+5		100-120	40-50
Pěnové cukroví	plech na pečení	3		80-100	100-150
Mufiny	Rošt s plechem na mufiny	2		170-190	20-25
	2 rošty s plechy na mufiny	3+1		160-180	25-30
Pečivo z páleného těsta	plech na pečení	2		210-230	30-40
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		180-200	20-30
	Univerzální pánve + plech na pečení	3+1		180-200	25-35
	Univerzální pánve + 2 plechy na pečení	1+3+5		170-190	35-45
Pečivo z kynutého těsta	plech na pečení	2		180-200	20-30
	Univerzální pánve + plech na pečení	3+1		160-180	25-35

## Chléb a housky

Při pečení chleba pečicí troubu přehřejte, pokud není uvedeno jinak.

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Při pečení na 2 úrovních zasuňte vždy univerzální pánev nad plech na pečení.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2	☐	270 200	5 30-40
Kváskový chléb 1,2 kg mouky	Univerzální pánev	2	☐	270 200	8 35-45
Chlebová placka	Univerzální pánev	2	☐	270	10-15
Housky Nepřehřívát	Plech na pečení	3	☐	200-220	20-30
Housky z kynutého těsta, sladké	Plech na pečení	3	☐	180-200	15-20
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1	☒	160-180	20-30

## Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.

Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená.

Koláč "spadne".

Bábovka vyběhla uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.

Koláč je nahoře příliš tmavý.

Koláč je příliš suchý.

Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.

Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedeně v receptu píchněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.

Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.

Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.

Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.

Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkratěte dobu pečení.

Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).

---

Pečivo hnědne nerovnoměrně.

---

Ovocný koláč je zesponu příliš světlý.

---

Šťáva z ovoce přetéká.

---

Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.

---

Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.


---

Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.

---

Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu. Respektujte recepty a dodržujte dobu pečení.

---

Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního a dolního ohřevu  na jedné úrovni. I přečnivající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.

---

Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.

---

Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.

---

Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.

---

K pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch . Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

---

Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

---



# Maso, drůbež, ryby

## Upozornění k nádobí

Můžete používat jakékoli žáruvzdorné nádoby. Na velké pečeně je vhodný také univerzální vysoký plech.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Poklička musí být odpovídající pro příslušný pekáč a dobře přiléhat.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

V nerezových pekáčích není maso opečené tolik dohněda a nemusí být hotové. Prodlužte dobu pečení.

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Horké skleněné nádoby odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studený, mohlo by sklo prasknout.

## Pokyny pro pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca ½ cm. K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1-2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je potřeba o trochu více tekutiny než ve skleněné nádobě.

Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

## Pokyny pro grilování

Grilujte vždy v zavřené troubě.

Při grilování troubu před vložením grilovaného pokrmu nejprve cca 3 minuty přehřejte.

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

Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální vysoký plech. Šťáva z masa se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Plech na pečení nebo univerzální vysoký plech nezasouvejte do výšky 4 nebo 5. Vlivem velkého tepla by mohlo dojít k jeho deformaci a při vyjímání k poškození varného prostoru.

Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky po uplynutí  $\frac{2}{3}$  uvedené doby obraťte.

Grilovací topné těleso se stále znovu zapíná a vypíná. Nejedná se o závadu. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.




Kusy masa v polovině doby obraťte.





















Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené troubě. Tak se lépe rozloží šťáva z masa.











Po uvaření zabalte roastbeef do alobalu a nechte 10 minut v pečicí troubě odpočinout.

U vepřové pečeně s kůží tuto kůží křížem nařízněte. Pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

## Maso

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
<b>Hovězí maso</b>						
Dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopené	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140

<b>Maso</b>	<b>Hmotnost</b>	<b>Příslušenství a nádoby</b>	<b>Výška</b>	<b>Druh ohřevu</b>	<b>Teplota v °C, stupeň grilování</b>	<b>Doba pečení v minutách</b>
Hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	Odklopené	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, středně propečený	1,0 kg	Odklopené	1		220-240	60
Steaky, silné 3 cm, středně propečené		Rošt + univerzální pánvev	5+1		3	15
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně	1,0 kg	Odklopené	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telecí kolínko	1,5 kg	Odklopené	2		210-230	140
<b>Vepřové maso</b>						
Pečeně, bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	Odklopené	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	Odklopené	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Vepřová panenka	500 g	Rošt + univerzální pánvev	3+1		220-230	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	Odklopené			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopené	2		200-220	70
Steaky, silné 2 cm		Rošt + univerzální pánvev	5+1		3	20

<b>Maso</b>	<b>Hmotnost</b>	<b>Příslušenství a nádoby</b>	<b>Výška</b>	<b>Druh ohřevu</b>	<b>Teplota v °C, stupeň grilování</b>	<b>Doba pečení v minutách</b>
Vepřové medailonky, silné 3 cm		Rošt + univerzální pánve	5+1		3	10
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	Odklopené	2		190-210	60
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	Odklopené	1		150-170	120
<b>Zvěřina</b>						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	Odklopené	2		200-220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	přiklopené	2		210-230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	přiklopené	2		180-200	140
Jelení pečeně	1,5 kg	přiklopené	2		180-200	130
Králík	2 kg	přiklopené	2		220-240	60
<b>Sekaná</b>	z 500 g masa	Odklopené	1		180-200	80
<b>Párky</b>		Rošt + univerzální pánve	4+1		3	15

## Drůbež

Hmotnosti uvedené v tabulce se vztahují na drůbež bez nádivky připravenou k pečení.

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte do výšky 1 univerzální vysoký plech. Šťáva z masa se v ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.

Celou drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí  $\frac{2}{3}$  uvedené doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte.

Části drůbeže obraťte po uplynutí  $\frac{2}{3}$  doby.

Drůbež bude opečená obzvláště dokřupava, když ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Kuře, celé	1,2 kg	Rošt	2		230-250	60-70
Brojler, celý	1,6 kg	Rošt	2		200-220	80-90
Půlky kuřete	po 500 g	Rošt	2		220-240	40-50
Části kuřete	po 150 g	Rošt	3		210-230	30-40
Části kuřete	po 300 g	Rošt	3		220-240	35-45
Kuřecí prsíčka	po 200 g	Rošt	2		3	30-40
Kachna, celá	2,0 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kachní prsa	po 300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Husa, celá	3,5-4 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husí stehna	po 400 g	Rošt	3		220-240	50-60
Mladá krůta, celá	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Krůtí roláda	1,5 kg	Odklopené	1		190-210	110-130
Krůtí prsa	1,0 kg	přiklopené	2		180-200	80-90
Horní krůtí stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

## Ryby

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Zachytí se v něm tekutina a pečicí trouba zůstane čistší.

Kousky ryb po uplynutí 2/3 doby grilování obraťte.

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

U rybího filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v minutách
Ryba, celá	cca po 300 g	Rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Rošt	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Přiklopená	2		180-200	70-80
Rybí podkova, silná 3 cm		Rošt	3		2	20-25
Rybí filé		Přiklopená	2		210-230	20-30

## Tipy k pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.

Jak zjistit, zda je pečeně již hotová.

Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.

Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.

Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte "zkušku lžičkou". Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.

Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.

Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.

Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.

Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.

Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.

Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.









Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

## Nákypy, gratinované pokrmý, toasty

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Pečicí trouba zůstane čistší.

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

Doba tepelné úpravy nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu. Údaje uvedené v tabulce jsou pouze orientační hodnoty.











Nákypy	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2		180-200	50-60
Suflé	Nákypová forma	2		170-190	35-45
	Formičky na jednotlivé porce	2		190-210	25-30
Těstovinový nákyp	Nákypová forma	2		200-220	40-50
Lasagne	Nákypová forma	2		180-200	40-50
Zapékané brambory, syrové přísady, max. výška 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	60-80
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	4		3	7-10
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	4		3	5-8

## Hotové výrobky









Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Pokud na příslušenství pokládáte papír na pečení, dbejte na to, aby byl vhodný pro příslušné teploty. Velikost papíru přizpůsobte pokrmu.

Výsledek pečení vždy silně závisí na příslušných potravinách. I polotovary mohou být nerovnoměrně předpečené.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
<b>Pizza, zmrazená</b>					
Pizza s tenkým těstem	Univerzální vysoký plech	2		200-220	15-20
	Univerzální vysoký plech + Rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza se silným těstem	Univerzální vysoký plech	2		170-190	20-30
	Univerzální vysoký plech + Rošt	3+1		170-190	25-35
Pizzabagetka	Univerzální vysoký plech	3		170-190	20-30
Minipizza	Univerzální vysoký plech	3		190-210	10-20
Pizza, chlazená, předeheat	Univerzální vysoký plech	1		180-200	10-15
<b>Výrobky z brambor, zmrazené</b>					
Hranolky	Univerzální vysoký plech	3		190-210	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	30-40
Krokety	Univerzální vysoký plech	3		190-210	20-25



<b>Pokrm</b>	<b>Příslušenství</b>	<b>Výška</b>	<b>Druh ohřevu</b>	<b>Teplota ve °C, stupeň grilování</b>	<b>Doba pečení v minutách</b>
Růsti (bramborové placky), plněné bramborové taštičky	Univerzální vysoký plech	3		200-220	15-25
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
Houska, bageta	Univerzální vysoký plech	3		180-200	10-20
Preclíky (syrové polotovary)	Univerzální vysoký plech	3		200-220	10-20
<b>Pečivo, předpečené</b>					
Houska nebo bageta k rozpékání	Univerzální vysoký plech	3		190-210	10-20
	Univerzální vysoký plech + Rošt	3+1		160-180	20-25
<b>Obalované polotovary, zmrazené</b>					
Rybí prsty	Univerzální vysoký plech	2		220-240	10-20
Kuřecí kousky, nugety	Univerzální vysoký plech	3		200-220	15-25
<b>Závin, zmrazený</b>	Univerzální vysoký plech	3		180-200	35-40

## Speciální pokrmy

Na spotřebiči můžete nastavit teploty od 50 do 270 °C. Na 50 °C se vám skvěle podaří krémový jogurt i vláčné kynuté těsto.



### Jogurt

Svařte mléko (3,5 % tuku), poté ho nechte vychladnout na 50 °C. Přimíchejte 150 g jogurtu. Naplňte do misek nebo malých skleniček se šroubovacím víčkem a přiklopené postavte na rošt. Troubu nechte 5 minut předehřát na 50 °C. Poté připravujte podle níže uvedených údajů.

## Kynutí těsta

Připravte kynuté těsto jako obvykle. Vložte do žáruvzdorné keramické nádoby a přiklopte. Varný prostor nechte 5 minut předehřát. Spotřebič vypněte a těsto nechte vykynout ve vypnuté troubě.

## Příprava

Pokrm	Nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání
jogurt	misky nebo skleničky se šroubovacím víčkem postavte na rošt	1		50	6-8 hod
kynutí těsta	žáruvzdorná nádoba	postavte na dno trouby		předehřejte na 50 °C, vypněte spotřebič, těsto dejte do trouby	5 min 20-30 min

## Rozmrazování

Zmrazené potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obalu.

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Zmrazené potraviny	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C
Např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	1		Volič teploty zůstává vypnutý

## Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 3, rošt do výšky 1.

Na univerzální vysoký plech a rošt položte papír na pečení nebo pergamenový papír.

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

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
600 g plátků jablek	1+3		80	cca 5 g
800 g plátků hrušek	1+3		80	cca 8
1,5 kg švestek nebo blum	1+3		80	cca 8-10
200 g očištěných bylinek	1+3		80	cca 1 1/2

## Zavařování

### Příprava

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

Pozor! Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Naplňte ovoce a zeleninu do sklenic. Okraje sklenic případně znovu otřete. Musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete pomocí spon.

Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

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

### Takto provedete nastavení

1. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzálního vysokého plechu nalijte ½ l horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Volič funkcí nastavte na dolní ohřev .
5. Volič teploty nastavte na 170 až 180 °C.

### Zavařování ovoce

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

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

Ovoce v jednolitrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
Jablka, Rybíz, Jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, Meruňky, Broskve, Angrešt	vypnout	cca 30 minut
Jablková povidla, Hrušky, Švestky	vypnout	cca 35 minut

### Zavařování zeleniny

Jakmile ve sklenicích začnou stoupat vzhůru bublinky, snižte teplotu přibližně na 120 až 140 °C, podle druhu zeleniny na cca 35 až 70 minut. Poté pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném nálevu v jednolitrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut

Zelenina ve studeném nálevu v jednolitrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
Fazole, Kedlubna, Červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

### Vyjmutí sklenic

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

## Akrylamid v potravinách

### Jakých pokrmů se to týká?

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

### Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

#### Všeobecně

Používejte co nejkratší doby pečení.  
Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.  
Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.

#### Pečení

Horní/dolní ohřev max. 200 °C, 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 180 °C.

#### Cukroví

Horní/dolní ohřev max. 190 °C, 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C.  
Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.

#### Hranolky z pečicí trouby

Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

# Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny zkušebními ústavy pro usnadnění kontroly a testování různých spotřebičů.

Podle normy EN/IEC 60350.

## Pečení

Při pečení na 2 úrovních zasuňte vždy univerzální vysoký plech nad plech na pečení.

Při pečení na 3 úrovních zasuňte univerzální vysoký plech doprostřed.

Stříkané pečivo: Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.


Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:


Tmavé dortové formy postavte nad sebe.








Zakrytý jablečný koláč na 1 úrovni:

Tmavé dortové formy postavte úhlopříčně vedle sebe.

Dortové formy z bílého plechu:



Pečte pomocí horního a dolního ohřevu  na 1 úrovni. Místo roštu použijte univerzální vysoký plech a dortovou formu na něj postavte.

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3		160-180	20-30
	Plech na pečení	3		160-180	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	30-40
	Univerzální vysoký plech + 2 plechy na pečení	1+3+5		140-160	40-50
Koláčky Předeheřát	Plech na pečení	3		160-180	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	30-40
	Univerzální vysoký plech + 2 plechy na pečení	1+3+5		140-160	35-45
Koláčky	Plech na pečení	3		160-180	20-30

<b>Pokrm</b>	<b>Příslušenství a nádoby</b>	<b>Výška</b>	<b>Druh ohřevu</b>	<b>Teplota ve °C</b>	<b>Doba trvání v minutách</b>
Vodový piškot Předeheřtát	Dortová forma na roštu	2		170-190	30-40
Vodový piškot	Dortová forma na roštu	2		160-180	30-40
Kynuté koláče na plechu	Univerzální vysoký plech	3		160-180	40-50
	Univerzální vysoký plech	3		160-180	40-50
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	50-60
Zakrytý jablečný koláč	Rošt + 2 dortové formy Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 rošty + 2 dortové formy Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

## Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na gril, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Zachytí se v něm tekutina a pečicí trouba zůstane čistší.

<b>Pokrm</b>	<b>Příslušenství a nádoby</b>	<b>Výška</b>	<b>Druh ohřevu</b>	<b>Stupeň grilování</b>	<b>Doba trvání v minutách</b>
Opečené toasty Předeheřtát 10 minut	Rošt	5		3	½-2
Hovězí karbanátky, 12 kusů* Nepředeheřtát	Rošt + Univerzální vysoký plech	4+1		3	25-30

\* Po uplynutí 2/3 doby obraťte.

