



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Vestavná pečicí trouba
HBG38B9.0**



BOSCH

cs Návod k použití

Obsah

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| Důležitá bezpečnostní upozornění | 4 | Zákaznický servis..... | 20 |
| Příčiny škod | 5 | Číslo E a číslo FD | 20 |
| Vaše nová pečicí trouba..... | 5 | Energie a životní prostředí | 21 |
| Ovládací panel | 5 | Způsob topení Horký vzduch eco | 21 |
| Tlačítka..... | 5 | Jak ušetřit energii..... | 22 |
| Otočný volič | 6 | Ekologická likvidace..... | 22 |
| Displej | 6 | Programová automatika..... | 22 |
| Kontrola teploty | 6 | Nádoba | 22 |
| Varný prostor | 6 | Příprava pokrmu..... | 22 |
| Vaše příslušenství | 7 | Programy | 22 |
| Vložení příslušenství | 7 | Volba a nastavení programu | 26 |
| Zvláštní příslušenství | 7 | Individuální přizpůsobení..... | 26 |
| Zboží ze zákaznického servisu | 8 | Tipy k programové automatice | 26 |
| Před prvním použitím..... | 9 | Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu..... | 27 |
| První nastavení | 9 | Koláče a pečivo | 27 |
| První zahřátí varného prostoru | 9 | Tipy pro pečení | 29 |
| Čištění příslušenství..... | 9 | Maso, drůbež, ryby | 30 |
| Zapnutí a vypnutí pečicí trouby | 9 | Tipy k pečení a grilování | 32 |
| Zapnutí | 9 | Mírný ohřev | 32 |
| Vypnutí | 9 | Tipy pro mírný ohřev | 33 |
| Nastavení pečicí trouby | 10 | Nákypy, gratinované pokrmy, toasty | 33 |
| Způsoby topení | 10 | Hotové výrobky..... | 34 |
| Nastavení způsobu topení a teploty | 10 | Speciální pokrmy | 35 |
| Doporučená nastavení..... | 11 | Rozmrazování | 35 |
| Nastavení rychloohřevu | 11 | Sušení | 35 |
| Časové funkce | 12 | Zavařování..... | 35 |
| Nastavení časových funkcí – krátké vysvětlení..... | 12 | Akrylamid v potravinách..... | 36 |
| Nastavení doby..... | 12 | Zkušební pokrmy | 37 |
| Posunutí času konce..... | 12 | Pečení | 37 |
| Nastavení časovače | 13 | Grilování..... | 37 |
| Nastavení času..... | 13 | | |
| Paměť | 13 | | |
| Uložení nastavení do paměti | 13 | | |
| Vyvolání z paměti | 13 | | |
| program sabat | 13 | | |
| Spuštění nastavení udržování teploty..... | 13 | | |
| Dětská pojistka | 14 | | |
| Základní nastavení | 14 | | |
| Změnit základní nastavení..... | 15 | | |
| Automatické vypnutí | 15 | | |
| Čistící systém | 16 | | |
| Před čištěním..... | 16 | | |
| Nastavení stupně čištění | 16 | | |
| Po skončení čištění | 16 | | |
| Údržba a čištění..... | 16 | | |
| Čistící prostředky | 16 | | |
| Vysazení a zavěšení rámu..... | 17 | | |
| Sklopení grilovacího topného tělesa dolů..... | 17 | | |
| Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby..... | 18 | | |
| Demontáž a montáž skla dveří..... | 18 | | |
| Co dělat v případě závady? | 19 | | |
| Tabulka poruch | 19 | | |
| Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby | 20 | | |
| Výměna levé žárovky v pečicí troubě | 20 | | |
| Skleněný kryt | 20 | | |

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

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

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

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

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

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

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství zasunujte do varného prostoru vždy správně. Viz popis příslušenství v návodu k použití.

Nebezpečí požáru!

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

budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Nebezpečí popálení!

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

Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Nebezpečí úrazu!

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.

- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí popálení!

Spotřebič je během probíhající čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Příčiny škod

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozují se smalt.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru 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.
- Šáva z ovoce: Velmi šfavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřeházejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte se svou novou pečicí troubou. Vysvětlíme vám funkce ovládacího panelu a jednotlivé ovládací prvky. Najdete zde informace o varném prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Podle typu přístroje se mohou vyskytovat jednotlivé odchylky.



Tlačítka

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

| Symbol | Funkce tlačítka |
|--------|------------------------------|
| | Volba druhu ohřevu a teploty |
| | Volba programové automatiky |

| Symbol | Funkce tlačítka |
|--------|--|
| | Volba čisticího systému Toto tlačítko není obsazené. Čisticí systém lze zvolit teprve po dovybavení samočisticí horní stěnou a samočisticími postranními stěnami a následném aktivování čisticího systému v základních nastaveních. |
| | Přechod o jeden řádek dolů na displeji |
| | Přechod o jeden řádek nahoru na displeji |
| | Dlouhé stisknutí = volba paměti Krátké stisknutí = uložení do paměti |

| Symbol | Funkce tlačítka |
|--------|---|
| »»» | Zapnutí rychloohřevu |
| ⌚ | Otevření a zavření nabídky časových funkcí |
| 💡 | Vypnutí a zapnutí osvětlení pečicí trouby |
| i | Krátké stisknutí = zjištění informací Dlouhé stisknutí = otevření a zavření nabídky základních nastavení |
| 🔒 | Aktivace/deaktivace dětské pojistky |
| ⓘ | Zapnutí a vypnutí pečicí trouby |
| ▶▶▶ | Krátké stisknutí = spuštění/pozastavení provozu Dlouhé stisknutí = přerušení provozu |

Otočný volič

Pomocí otočného voliče ↻ můžete změnit všechny navrhované a seřizovací hodnoty.

Otočný volič je zasouvací. Zasouvá a vysouvá se stiskem otočného voliče.

Displej

Displej je rozdělen do různých oblastí:

- Záhlaví, zobrazí se pouze před spuštěním
- Oblast nastavení
- Stavový řádek

Záhlaví

V horním řádku se zobrazí zvolená funkce, např. způsoby topení, programy, časové funkce. Vpravo vedle něj šipky ukazují, v jakém směru se můžete pohybovat tlačítky ∨ a ∧. Po spuštění se záhlaví přestane zobrazovat.

Oblast nastavení

V oblasti nastavení se zobrazí navržené hodnoty, které můžete změnit. Pomocí navigačních tlačítek ∨ a ∧ můžete přejít z jednoho řádku na druhý. Řádek, ve kterém se právě nacházíte, je označen závorkami vlevo a vpravo. Hodnotu v závorkách můžete změnit pomocí voliče.

Stavový řádek

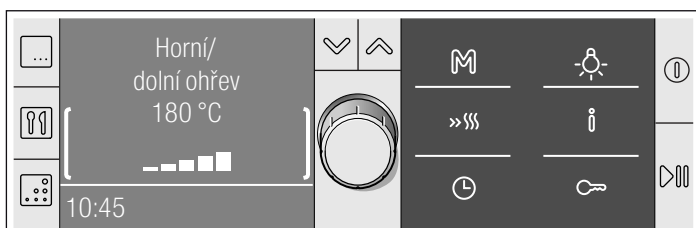
Stavový řádek se nachází pod displejem. Zobrazuje aktuální stav, probíhající časové funkce nebo nastavenou dětskou pojistku. Před spuštěním se podle nastavení zobrazí krátké informační texty.

Kontrola teploty

Sloupce kontroly teploty indikují fáze zahřívání nebo zbytkové teplo v troubě.

Kontrola ohřevu

Kontrola ohřevu ukazuje nárůst teploty v pečicím prostoru. Jakmile jsou všechny sloupce plné, je optimální časový okamžik ke vložení pokrmu.



V případě grilování a čištění se sloupce nezobrazují.

Během ohřevu můžete tlačítkem i zobrazit aktuální teplotu ohřevu. Kvůli teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru.

Zbytkové teplo

Po vypnutí indikuje kontrola teploty zbytkové teplo vtroubě. Jsou-li všechny sloupce vyplněné, je teplota v troubě cca 300 °C. Když teplota klesne cca na 60 °C, ukazatel zhasne.

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. Při nastavení teploty do 60 °C se osvětlení vypne. Díky tomu je možná optimální jemná regulace.

Když otevřete dvířka pečicí trouby, osvětlení se zapne.

Tlačítkem 💡 lze osvětlení vypnout a zapnout.

Chladicí ventilátor

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

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

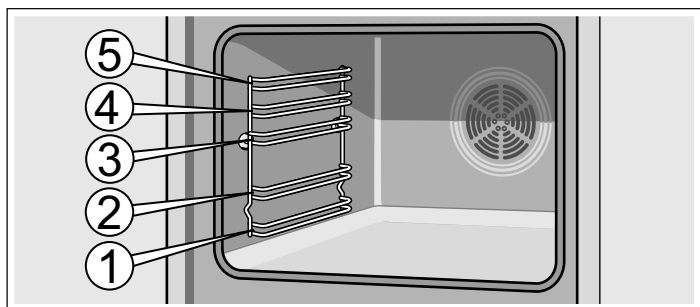
Vaše příslušenství

Příslušenství, které je součástí dodávky, je vhodné pro velké množství pokrmů. Dbejte na to, abyste příslušenství zasunuli do pečicí trouby vždy správně.

Abyste vám některé pokrmy podařily ještě lépe nebo pro ještě komfortnější používání vaší pečicí trouby je k dispozici výběr zvláštního příslušenství.

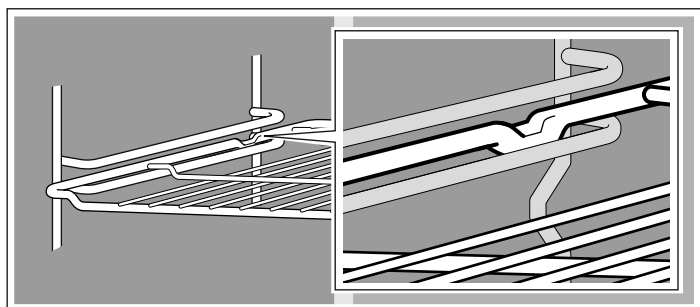
Vložení příslušenství

Příslušenství můžete vkládat do pečicího prostoru v 5 různých výškách. Vždy ho zasuněte až na doraz, aby se příslušenství nedotýkalo skla dveří.



Příslušenství se může vytáhnout asi do poloviny, než zapadne. Tak budete moci snadno vyjmout pokrmy.

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



Upozornění: Pokud se příslušenství příliš zahřeje, může se deformovat. Po opětovném ochlazení deformace zmizí. Na funkci to nemá žádný vliv.

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



Rošt

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

Zasuněte rošt otevřenou stranou směrem ke dveřím pečicí trouby a obloukem směrem dolů.



Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dveřkám.



Univerzální pánev

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Univerzální pánev zasouvejte sešikmenou stranou ke dveřkám.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit v poprodejním servisu nebo specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku k vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost zvláštního příslušenství a možnost on-line objednávky se v jednotlivých zemích liší. Více informací najdete v prodejních podkladech.

Zvláštní příslušenství není vhodné pro každý přístroj. Při nákupu vždy uveďte přesné označení (E č.) vašeho přístroje.

| Zvláštní příslušenství | Číslo HEZ | Použití |
|----------------------------|-----------|--|
| Rošt | HEZ334000 | Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmražené pokrmy. |
| Smaltovaný plech na pečení | HEZ331003 | Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dveřkám. |
| Univerzální pánev | HEZ332003 | Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Univerzální pánev zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dveřkám. |
| Vkládací rošt | HEZ324000 | Pro pečeně. Vždy vkládejte rošt do univerzální pánve. Zachytí se v ní odkapávající tuk a šťáva z masa. |
| Grilovací plech | HEZ325000 | Používá se při grilování místo roštu nebo jako ochrana proti odstříkujícímu tuku, aby pečicí trouba nebyla tak silně znečištěná. Používejte grilovací plech pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte ho pouze ve vkládacích výškách 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti odstříkování: Zasuňte univerzální pánev s grilovacím plechem pod rošt. |
| Plech na pizzu | HEZ317000 | Ideální pro pizzu, mražené výrobky nebo velké kruhové koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Položte plech na rošt a otočte ho podle údajů v tabulkách. |
| Pečicí kámen | HEZ327000 | Pečicí kámen se výborně hodí pro přípravu domácího chleba, pečiva a pizzy, které mají mít křupavou kůrku. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu. |

| Zvláštní příslušenství | Číslo HEZ | Použití |
|---|-----------|--|
| Smaltovaný plech na pečení s protipřilnavou vrstvou | HEZ331011 | Koláče a cukroví lze snáze odebrat z plechu na pečení. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům. |
| Univerzální pánev s protipřilnavou vrstvou | HEZ332011 | Šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně se snáze uvolní z univerzální pánve. Univerzální pánev zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkům. |
| Pánev Profi s vkládacím roštem | HEZ333003 | Mimořádně vhodná pro přípravu velkého množství jídla. |
| Poklička na pánev Profi | HEZ333001 | Poklička udělá z pánve Profi profesionální nádobí k pečení. |
| Skleněné nádobí na pečení | HEZ915001 | Skleněné nádobí na pečení je vhodné pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě. Je mimořádně vhodné pro automatické pečení podle programu. |
| Teleskopické výsuvy | | |
| 2násobné | HEZ338250 | Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. |
| 3násobné | HEZ338352 | Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. Trojnásobný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm. |
| Trojnásobný plný výsuv | HEZ338356 | Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Trojnásobný úplný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm. |
| Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu | HEZ338357 | Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Výsuvné lišty se zaklapnou, takže na ně lze snadno vložit příslušenství. Trojnásobný úplný výsuv s funkcí dorazu není vhodný pro trouby s otočným rožněm. |
| Samočisticí boční stěny | | |
| Trouby s osvětlením | HEZ339020 | Můžete dodatečně namontovat boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu. |
| Trouby s osvětlením a pečicí automatikou | HEZ339020 | Můžete dodatečně namontovat boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu. |
| Samočisticí strop a boční stěny | | |
| Trouby s osvětlením a sklopným grilovacím topným tělesem | HEZ329020 | Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu. |
| Trouby s dvojitým osvětlením a sklopným grilovacím topným tělesem | HEZ329023 | Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu. |
| Trouby s osvětlením, sklopným grilovacím topným tělesem a teploměrem pečeně | HEZ329027 | Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu. |
| Parní filtr | HEZ329000 | Můžete ho dodatečně namontovat do vaší pečicí trouby. Parní filtr filtruje částičky tuku v odváděném vzduchu, a omezuje tak unikající pachy. Pouze pro přístroje s číslicemi 6, 7 nebo 8 jako druhou číslici v E č. (např. HBA38B750) |
| Systém parní trouby | HEZ24D300 | Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb. |

Zboží ze zákaznického servisu

Pro své domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo v internetovém obchodě pro

| | | |
|--|-----------------|--|
| Ubrousky na ošetřování plochy 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 mikrovlákna se strukturou | Č. zboží 460770 | Mimořádně vhodný k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník. Hadřík z mikrovlákna 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. |

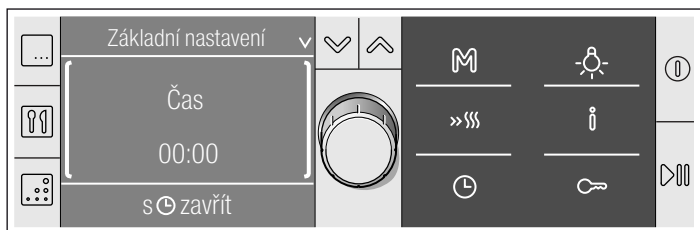
Před prvním použitím

V této kapitole naleznete vše, co musíte udělat, než začnete poprvé vařit.

- Nastavte čas.
- V případě potřeby změňte jazyk textového displeje.
- Rozehřejte troubu.
- Vyčistěte příslušenství.
- Přečtěte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

První nastavení

Po připojení vašeho nového přístroje se v horním řádku displeje zobrazí nápis „Základní nastavení“. Nastavte čas a jazyk zobrazovaných textů. Přednastavena je němčina.



Nastavení času a změna jazyka

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Stiskněte tlačítko . Zobrazí se „Volba jazyka: česky“.
3. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk. K dispozici je 30 různých jazyků.
4. Stiskněte tlačítko .

Čas a jazyk se potvrdí. Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Upozornění: Jazyk můžete kdykoliv změnit. Viz kapitola *Základní nastavení*.

První zahřátí varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehejte uzavřenou a prázdnou troubu.

Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalů, např. kuličky polystyrenu.

Větrejte kuchyň, dokud se pečicí trouba zahřívá.

Rozehejte troubu pomocí horního/dolního ohřevu na 240 °C.

1. Stiskněte tlačítko . Zobrazí se úvodní displej s popisem tlačítek.
2. Hned poté stiskněte tlačítko . Na nejhornějším řádku se zobrazí nápis „druhy ohřevu“. V oblasti nastavování se zobrazí jako návrh 3D-horký vzduch a 160 °C. Druh ohřevu je vlevo a vpravo zobrazený v závorkách.
3. Otočným voličem změňte druh ohřevu na horní/dolní ohřev.
4. Tlačítkem přejděte na teplotu. Teplota je nyní vlevo a vpravo zobrazená v závorkách.
5. Otočným voličem nastavte 240 °C.
6. Stiskněte tlačítko . Ohřev se spustí. Nápis „druhy ohřevu“ zhasne. Dole na displeji se zobrazí stavový řádek s časem.
7. Po 60 minutách pečicí troubu vypněte tlačítkem .

Sloupce kontroly teploty indikují zbytkové teplo v troubě.

Čištění příslušenství

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

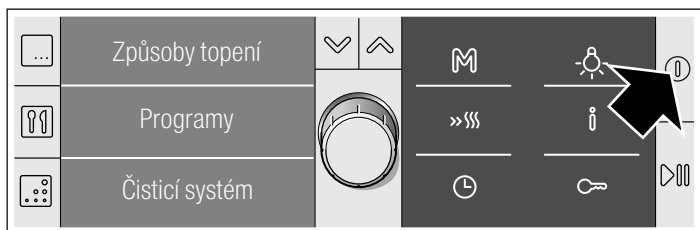
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pečicí trouba se zapíná a vypíná tlačítkem .

Zapnutí

Stiskněte tlačítko .

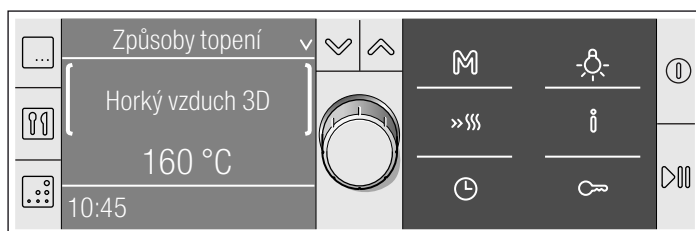
Zobrazí se výchozí obrazovka s popisem tlačítek.



Zvolte požadovaný provozní režim:

- Tlačítko = Způsoby topení
- Tlačítko = Programy
- Tlačítko = Čisticí systém
- Tlačítko = uložené nastavení paměti

Pokud během několika sekund nestisknete žádné tlačítko, zobrazí se návrh nastavení. Tím je vždy režim horký vzduch 3D a teplota 160 °C.



Kdykoliv můžete zvolit jiný provozní režim.

Jak ho nastavit, si můžete přečíst v příslušných kapitolách.

Vypnutí

Stiskněte tlačítko . Pečicí trouba se vypne, na displeji se zobrazí čas.

Nastavení pečicí trouby

V této kapitole je popsáno

- jakými druhy ohřevu je pečicí trouba vybavená,
- jak se nastavuje druh ohřevu a teplota,
- jak lze zvolit určitý pokrm z doporučených nastavení
- a jak se nastavuje rychloohřev.

Způsoby topení

Vaše pečicí trouba má k dispozici velký počet způsobů topení. Tak můžete pro každý pokrm zvolit optimální způsob přípravy.

| Způsob topení a teplotní rozsah | Použití |
|---|--|
| Horký vzduch 3D 30–275 °C | Pro koláče a pečivo v jedné až třech úrovních. Ventilátor rovnoměrně rozděluje teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně v prostoru trouby. |
| Horký vzduch Eco* 30–275 °C | Pro koláče a pečivo, nákypy, mražené výrobky a polotovary, maso a ryby, v jedné úrovni bez předehřívání. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rovnoměrně rozděluje teplo prstencového topného tělesa v prostoru trouby. |
| Horní/dolní ohřev 30–300 °C | Pro koláče, nákypy a pečeně s nízkým obsahem tuku, např. hovězí maso nebo zvěřina, v jedné úrovni. Teplo je rovnoměrně přiváděno svrchu a zespodu. |
| HydroBacken 30–300 °C | Pro kynuté pečivo, např. chleba, housky nebo kynuté copy, a pro pečivo z páleného těsta, např. větrníky nebo sušenky. Teplo je rovnoměrně přiváděno svrchu a zespodu. Vlhkost z potravin zůstává v pečicím prostoru jako vodní pára. |
| Stupeň pizza 30–275 °C | Pro rychlou přípravu mražených výrobků bez předehřívání, např. pizza, hranolky nebo štrúdl. Teplo je přiváděno zespodu a z prstencového topného tělesa v zadní stěně. |
| Intenzivní teplo 30–300 °C | Pro pokrmy s křupavou kůrkou. Teplo je přiváděno svrchu a velmi intenzivně zespodu. |
| Dolní ohřev 30–300 °C | Pro dopékání, zhnědnutí a zavařování. Teplo je přiváděno zespodu. |
| Grilování s cirkulací vzduchu 30–300 °C | K pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu. |
| Gril, velká plocha Grilovací stupně: 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný) | Ke grilování stejků, párků, toastů a porcovaných ryb. Celá plocha pod grilovacím topným tělesem je horká. |
| Gril, bez plochy Grilovací stupně: 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný) | Ke grilování stejků, párků, toastů a porcovaných ryb v malých množstvích. Horká je střední část grilovacího topného tělesa. |
| Jemné pečení 70–90 °C | Pro šetrnou úpravu jemných kousků masa. Teplo je při nízké teplotě rovnoměrně přiváděno svrchu a zespodu. |

* Způsob topení, pomocí kterého byla podle normy EN 50304 stanovena třída účinnosti.

| Způsob topení a teplotní rozsah | Použití |
|---------------------------------|--|
| Rozmrazování 30–60 °C | K rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu. |
| Předehřívání 30–70 °C | K předehřívání nádobí, např. porcelánového nebo skleněného. |
| Udržování teploty 60–100 °C | K udržování teploty pečených pokrmů. |
| Doporučená nastavení | Doporučená nastavení pro mnoho pokrmů. |

* Způsob topení, pomocí kterého byla podle normy EN 50304 stanovena třída účinnosti.

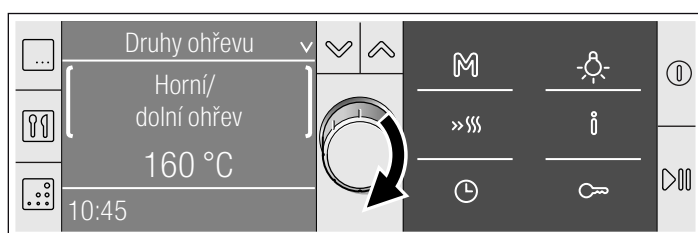
Nastavení způsobu topení a teploty

Příklad na obrázku: Nastavení horního/dolního ohřevu, 185 °C. Stiskněte tlačítko . Na displeji se jako návrh zobrazí horký vzduch 3D, 160 °C.

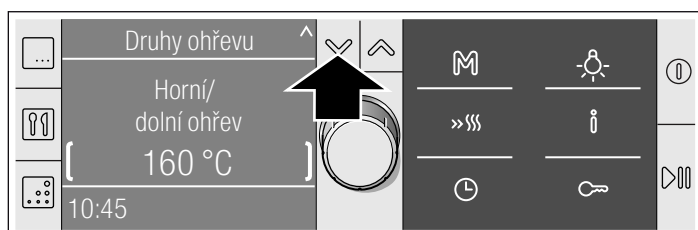
Toto nastavení můžete ihned spustit tlačítkem .

Pokud chcete nastavit jiný způsob topení a teplotu, postupujte následujícím způsobem:

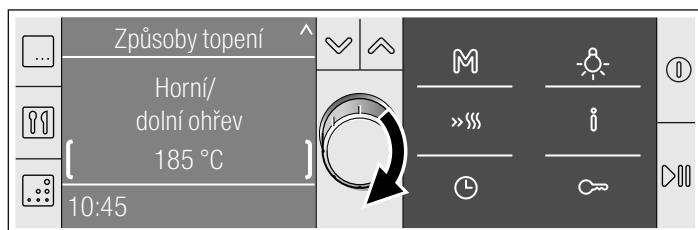
1. Otočným voličem nastavte požadovaný způsob topení.




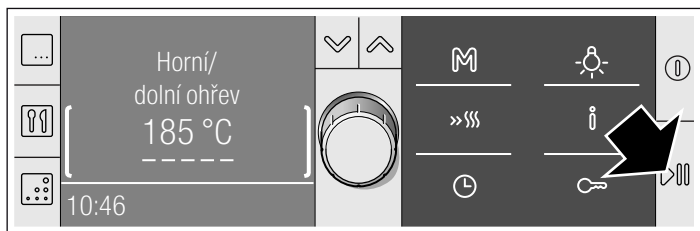
2. Tlačítkem přejděte na teplotu.




3. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.



4. Stiskněte tlačítko .
Přístroj začne pracovat.






Jakmile je pokrm hotový, tlačítkem  vypněte pečicí troubu nebo znovu zvolte a nastavte provozní režim.

Otevření dvířek pečicí trouby během provozu

Provoz se pozastaví. Po zavření dvířek provoz pokračuje.


Zastavení provozu

Krátce stiskněte tlačítko . Provoz pečicí trouby je přerušeno. Symbol  bliká. Znovu stiskněte tlačítko , trouba bude pokračovat v pečení.



Změna teploty nebo stupně grilování

Je možná kdykoli. Teplotu nebo stupeň grilování změňte otočným voličem.

Přerušování provozu

Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch a 160 °C. Můžete provést nové nastavení.

Získávání informací

Krátce stiskněte tlačítko . Zobrazí se první informace. Každou další informaci zobrazíte pomocí otočného voliče . Získáte informace o teplotě ohřevu, způsobu topení, vkladací výšce a příslušenství.

Nastavení doby trvání

Viz kapitola *Časové funkce*, nastavení doby trvání.

Posunutí času konce





Viz kapitola *Časové funkce*, posunutí času konce.

Doporučená nastavení


Pokud zvolíte pokrm z doporučených nastavení, jsou optimální hodnoty nastavení již stanoveny. Můžete si vybrat z mnoha různých kategorií. Najdete zde velké množství pokrmů s naším doporučeným nastavením, od koláčů, chleba, drůbeže, ryby, masa a zvěřiny až po nákypy a hotové výrobky. Teplotu a dobu trvání můžete změnit. Druh ohřevu je nastavený pevně.

Přes několik úrovní výběru se dostanete k jednotlivým pokrmům. Vyzkoušejte to. Všimněte si rozmanitosti pokrmů.

Volba pokrmu

1. Stiskněte tlačítko .
Jako návrh se na displeji zobrazí horký vzduch 3D, 160 °C.
2. Otočte otočný volič doleva na doporučená nastavení.
Zobrazí se první kategorie pokrmů.
3. Tlačítkem  přejděte na kategorii pokrmů a otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.
Tlačítkem  přejděte do další úrovně. Otočným voličem provedte další volbu.
Na konec se zobrazí nastavení pro zvolený pokrm. Teplotu můžete změnit, způsob topení ne.
4. Stiskněte tlačítko .
Přístroj začne pracovat. Doba se zobrazí a ubíhá ve stavovém řádku.



Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na stavovém řádku je zobrazeno 00:00:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Změna teploty nebo stupně grilování

Teplotu nebo stupeň grilování změňte otočným voličem.

Změna doby

Stiskněte tlačítko  a otočným voličem změňte dobu. Stiskněte tlačítko .

Získávání informací

Stiskněte tlačítko  a otočným voličem přejděte na informace.

Posunutí času konce

Viz kapitola *Časové funkce*, posunutí času konce.

Nastavení rychloohřevu

Rychloohřev se nehodí pro všechny druhy ohřevu.



Vhodné druhy ohřevu


- 3D-horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- hydro-pečení
- stupeň pro pizzu
- intenzivní ohřev

Vhodné teploty


Rychloohřev nefunguje, pokud byla nastavena teplota pod 100 °C. Je-li teplota v troubě jen nepatrně nižší než nastavená teplota, není rychloohřev nutný. Nezapne se.

Nastavení rychloohřevu


Stiskněte tlačítko  pro rychloohřev. Vedle nastavené teploty se zobrazí symbol . Sloupce kontroly teploty se vyplňují.

Když jsou všechny sloupce vyplněné, rychloohřev skončil. Uslyšíte krátký akustický signál. Symbol  zhasne. Vložte pokrm do trouby.

Upozornění

- Když změníte druh ohřevu, rychloohřev se přeruší.
- Nastavená doba trvání se začne odměřovat nezávisle na rychloohřevu ihned po spuštění.
- Během rychloohřevu můžete zjistit aktuální teplotu v troubě tlačítkem .
- Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby až po skončení rychloohřevu.

Přerušování rychloohřevu

Stiskněte tlačítko . Symbol zhasne.

Časové funkce

Nabídku Časové funkce vyvoláte tlačítkem . K dispozici jsou následující funkce:

Pokud je pečicí trouba vypnutá:

- Nastavení časovače
- Nastavení času

Pokud je pečicí trouba zapnutá:

- Nastavení doby
- Posunutí času ukončení
- Nastavení časovače

Nastavení časových funkcí – krátké vysvětlení

1. Tlačítkem otevřete nabídku.
2. Tlačítkem nebo změňte řádek a otočným voličem nastavte čas nebo dobu.
3. Tlačítkem zavřete nabídku.

Nastavení jednotlivých funkcí je podrobně popsáno na konci.

Nastavení doby

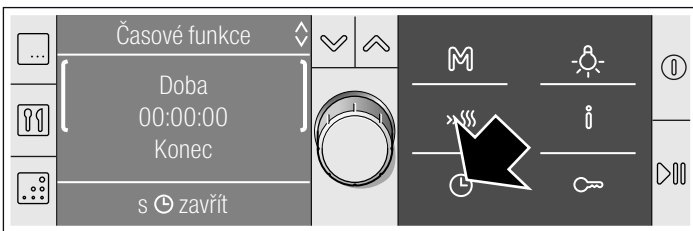
Pokud jste nastavili dobu (pečení) vašeho pokrmu, pečení se po uplynutí této doby ukončí. Pečicí trouba přestane péct.

Podmínka: Způsob topení a teplota jsou nastavené.

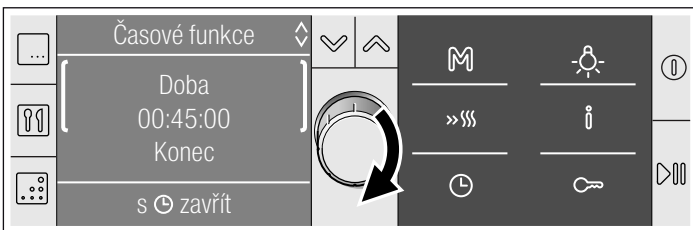
Upozornění: Můžete nastavit pouze hodiny a minuty.

Příklad na obrázku: Nastavení horního/dolního ohřevu, 180 °C, doba 45 minut.

1. Stiskněte tlačítko .
Otevře se nabídka Časové funkce.



2. Otočným voličem nastavte dobu pečení.



3. Stiskněte tlačítko .
Nabídka Časové funkce se uzavře.
4. Pokud ještě nebylo spuštěno pečení, stiskněte tlačítko .
Doba ubíhá ve stavovém řádku.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na stavovém řádku je zobrazená doba trvání 00:00:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Zrušení doby

Tlačítkem otevřete nabídku. Otočným voličem nastavte dobu na 00:00:00. Tlačítkem zavřete nabídku.

Změna doby

Tlačítkem otevřete nabídku. Otočným voličem změňte dobu. Tlačítkem zavřete nabídku.

Posunutí času konce

Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

Posunutí času konce je možné

- u všech druhů ohřevu a všech pokrmů z doporučených nastavení,
- u mnoha programů,
- a u čistícího systému.

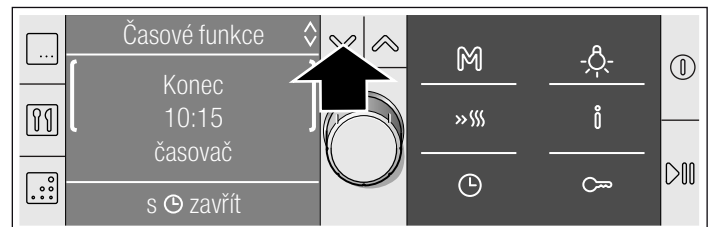
Příklad: Pokrm vložte do trouby v 9 hod 30 min. Jeho příprava bude trvat 45 minut a byl by tedy hotový v 10.15 hod. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12.45 hod.

Posuňte čas konce z 10.15 hod na 12.45 hod. Pečicí trouba přejde do vyčkávacího režimu. Provoz se spustí ve 12.00 hod a skončí ve 12.45 hod.

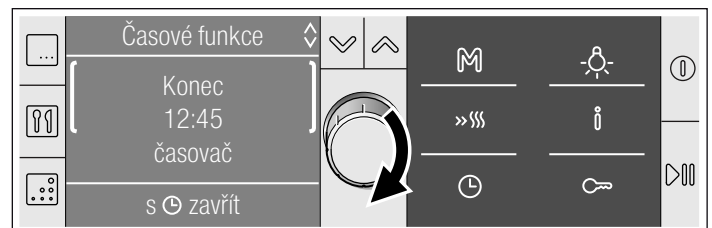
Posunutí konce

Podmínka: Nastavený provoz není spuštěný. Doba musí být nastavena. Nabídka Časové funkce je otevřená.

1. Tlačítkem přejděte na „Konec“. V druhém řádku se zobrazí časový okamžik, kdy se ukončí provoz.



2. Otočným voličem posuňte konec na pozdější dobu.



3. Tlačítkem zavřete nabídku Časové funkce.
4. Potvrďte tlačítkem .

Nastavení se potvrdí. Pečicí trouba je ve vyčkávacím režimu ... Ve stavovém řádku se zobrazí čas konce. Provoz se spustí ve správném čase. Čas ubíhá ve stavovém řádku.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na stavovém řádku je zobrazená doba trvání 00:00:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Úprava doby ukončení

Tuto funkci lze použít, pokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu. Tlačítkem otevřete nabídku. Stiskněte tlačítko a otočným voličem upravte dobu ukončení. Tlačítkem zavřete nabídku.

Zrušení doby ukončení

Tuto funkci lze použít, pokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu. Tlačítkem otevřete nabídku. Stiskněte tlačítko a otočným voličem vynulujte dobu ukončení. Tlačítkem zavřete nabídku.


Nastavení časovače


Časovač běží nezávisle na pečicí troubě. Můžete ho nastavovat a používat jako kuchyňský časovač.

1. Stiskněte tlačítko .

Otevře se nabídka Časové funkce.

2. Otočným voličem nastavte dobu chodu časovače.



3. Tlačítkem  zavřete nabídku Časové funkce.

Displej se vrátí do předchozího stavu. Zobrazí se symbol  časovače a probíhající čas.



Po uplynutí nastavené doby

Zazní akustický signál. Doba uplynula. Na ukazateli se zobrazí  00:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Zrušení doby chodu

Tlačítkem  otevřete nabídku Časové funkce. Otočným voličem nastavte hodnotu času na 00:00. Tlačítkem  zavřete nabídku.

Změna doby chodu

Tlačítkem  otevřete nabídku Časové funkce. Otočným voličem během několika sekund změňte dobu chodu časovače. Tlačítkem  zavřete nabídku.

Nastavení času

Abyste mohli nastavovat nebo měnit čas, musí být pečicí trouba vypnutá.

Po výpadku proudu

Po výpadku proudu se na displeji zobrazí záhlaví „Základní nastavení“.

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.

2. Stiskněte tlačítko .

Čas se potvrdí.

Změna času

Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko .

Otevře se nabídka Časové funkce.

2. Tlačítkem  změňte čas.

3. Otočným voličem změňte čas.

4. Stiskněte tlačítko .

Nabídka Časové funkce se uzavře. Čas byl změněn.

Vypnutí zobrazení času

Když je pečicí trouba vypnutá, zobrazí se na displeji aktuální čas. Zobrazení času můžete vypnout. O tom si přečtete v kapitole *Základní nastavení*.

Paměť


Pomocí funkce paměti si můžete nastavení pro určitý pokrm uložit do paměti a kdykoli vyvolat.

Ukládání programu do paměti má smysl, pokud některý pokrm připravujete zvláště často.

Uložení nastavení do paměti

Do paměti nelze uložit čistící systém

1. Nastavte druh ohřevu, teplotu a příp. dobu trvání pro požadovaný pokrm. Nespouštějte ohřev. Pokud chcete uložit program: Zvolte program a nastavte hmotnost. Nespouštějte ohřev.

2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí „uloženo do paměti“.

Uložené nastavení se zobrazí na displeji a lze ho kdykoli spustit.

Uložení jiného nastavení


Proved'te nové nastavení a uložte ho. Stará nastavení se přepíše.

Vyvolání z paměti

Uložená nastavení pro určitý pokrm lze kdykoli spustit.

1. Krátce stiskněte tlačítko .

Zobrazí se uložená nastavení. Pokud se zobrazí „paměťové místo prázdné“, není uloženo žádné nastavení. V tom případě nelze paměť spustit. Nejprve uložte do paměti požadované nastavení, jak je popsáno v části Uložení do paměti.

2. Stiskněte tlačítko .

Nastavení uložené do paměti se spustí.

Změna nastavení

Je možná kdykoli. Při příštím spuštění funkce paměti se znovu zobrazí původně uložené nastavení.

program sabat

Při tomto nastavení udržuje pečicí trouba při horním/dolním ohřevu teplotu 85 °C až 140 °C. Doba trvání můžete nastavit od 24 do 73 hodin.

Během této doby zůstanou pokrmy v troubě teplé, aniž byste jí museli zapínat nebo vypínat.


Spuštění nastavení udržování teploty


Podmínka: V základních nastaveních jste aktivovali „Nastavení udržování teploty“. Viz kapitola *Základní nastavení*.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se jako návrh zobrazí horký vzduch 3D, 160 °C.


2. Otočte otočným voličem doleva na nastavení udržování teploty.

3. Tlačítkem  přejděte na teplotu a otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.

4. Tlačítkem  otevřete nabídku Časové funkce.

Zobrazila se hodnota 27:00 hodin.

5. Otočným voličem nastavte požadovanou hodnotu.

6. Stiskněte tlačítko .

Spustí se udržování teploty. Doba ubíhá ve stavovém řádku.


Uplynutí doby trvání

Pečicí trouba přestane hřát.

Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout na později.



Přerušení programu sabat

Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Můžete provést nové nastavení.

Dětská pojistka


Pečicí trouba má dětskou pojistku, která brání neúmyslnému zapnutí nebo změně nastavení.



Aktivace dětské pojistky

Stiskněte a držte klávesu , dokud se nezobrazí symbol . To trvá cca 4 sekundy.

Ovládací panel je zablokovaný.

Odstranění blokování


Stiskněte a držte klávesu , dokud symbol nezhasne. Můžete ho znovu nastavit.

Upozornění: I když je aktivní dětská pojistka, můžete vypnout pečicí troubu, nastavit časovač, změnit čas a vypnout signální tón tlačítkem  nebo dlouhým stiskem tlačítka .

Základní nastavení

Váš přístroj má různá základní nastavení, která můžete kdykoliv přizpůsobit vašim požadavkům.

Upozornění: V tabulce najdete veškerá základní nastavení a možnosti změny. Na displeji se zobrazují základní nastavení v závislosti na vybavení vašeho přístroje.

| Základní nastavení | Možnosti | Vysvětlení |
|---|--|--|
| Volba jazyka: česky | K dispozici je dalších 29 jazyků. | Zobrazovací jazyk textů na displeji |
| Doba trvání signálního tónu: střední | střední = 2 minuty krátký = 10 sekund dlouhý = 5 minut | Doba, po kterou bude znít signál po uplynutí nastaveného času. |
| Tón tlačítek: vypnuto | zapnuto vypnuto* | Potvrzovací tón po stisknutí tlačítka *Výjimka: Po zapnutí a vypnutí vždy zazní tón. |
| Jas displeje: střední | denní střední noční | Osvětlení displeje |
| Kontrast: - ○○○●○○○ + | např. silnější - ○○○○●○○ + | Kontrast displeje |
| Zobrazení času: zapnuto | zapnuto vypnuto* | Zobrazení času po vypnutí pečicí trouby *Čas se zobrazuje, pokud je zobrazeno zbytkové teplo. |
| Osvětlení pečicí trouby během provozu: zapnuto | zapnuto vypnuto | Osvětlení v pečicím prostoru |
| Dále po uzavření dveří: automaticky | automaticky vypnuto* | Způsob pokračování provozu pečicí trouby po otevření a uzavření dveří. *pomocí  pokračovat v provozu |
| Zablokování dvířek + dětská pojistka: ne | ne ano | Dveře pečicí trouby jsou zablokované, pokud je aktivovaná dětská pojistka. |
| individuálně upravit: - ○○○●○○○ + | např. výsledek pečení je intenzivnější - ○○○○●○○ + | Změňte výsledek pečení všech programů programovací automatiky. doprava = intenzivnější doleva = slabší |
| Zobrazení popisu tlačítek: zapnuto | zapnuto vypnuto | Po zapnutí pečicí trouby se zobrazí úvodní obrazovka |
| Horký vzduch 3D Navrhovaná teplota: 160 °C | od 30 °C do max. 275 °C | Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení |
| Horký vzduch eco Navrhovaná teplota: 160 °C | od 30 °C do max. 275 °C | Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení |
| Horní/dolní ohřev Navrhovaná teplota: 160 °C | od 30 °C do max. 300 °C | Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení |

| Základní nastavení | Možnosti | Vysvětlení |
|---|---|---|
| Hydrobacken Navrhovaná teplota: 160 °C | od 30 °C do max. 300 °C | Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení |
| Stupeň pizza Navrhovaná teplota: 200 °C | od 30 °C do max. 275 °C | Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení |
| Intenzivní teplo Navrhovaná teplota: 190 °C | od 30 °C do max. 300 °C | Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení |
| Dolní ohřev Navrhovaná teplota: 150 °C | od 30 °C do max. 300 °C | Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení |
| Grilování s cirkulací vzduchu Navrhovaná teplota: 190 °C | od 30 °C do max. 300 °C | Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení |
| Gril, velká plocha Návrh: silný | silný střední slabý | Trvalá změna navrhovaného stupně pro daný způsob topení |
| Grilování s otočným rožněm Navrhovaná teplota: 250 °C | od 30 °C do max. 300 °C | Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení |
| Gril, bez plochy Návrh: silný | silný střední slabý | Trvalá změna navrhovaného stupně pro daný způsob topení |
| Jemné pečení Navrhovaná teplota: 80 °C | od 70 °C do max. 90 °C | Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení |
| Rozmrazování Navrhovaná teplota: 30 °C | od 30 °C do max. 60 °C | Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení |
| Předeřívání Navrhovaná teplota: 50 °C | od 30 °C do max. 70 °C | Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení |
| Udržování teploty Navrhovaná teplota: 70 °C | od 60 °C do max. 100 °C | Trvalá změna navrhované teploty pro daný způsob topení |
| Doběh chladicího ventilátoru: střední | krátký střední dlouhý velmi dlouhý | Doba doběhu chladicího ventilátoru |
| Čisticí systém: ne | ne ano | Nastavení, jestli je přístroj vybaven samočisticím stropem a bočními stěnami = čisticí systém |
| Teleskopický výsuv: ne | ne ano | Nastavení, jestli je přístroj vybaven teleskopickými výsuvy |
| Program udržování teploty: ne | ne ano | Viz kapitola Nastavení udržování teploty |
| Obnovit výrobní nastavení: ne | ne ano | Zrušit všechny změny a nastavit původní základní nastavení |

Změnit základní nastavení

Podmínka: Pečicí trouba musí být vypnutá.

Příklad: Změnit základní nastavení doby trvání signálního tónu ze střední na krátký.

1. Stiskněte a držte tlačítko **i** cca 4 sekundy, dokud se nezobrazí záhlaví „Základní nastavení“ a první základní nastavení „Volba jazyka: česky“.
2. Tlačítkem **✓** zvolte požadované základní nastavení.

3. Otočným voličem změňte základní nastavení.

4. Nyní můžete změnit další základní nastavení. Tlačítkem **↖** nebo **✓** změňte požadované nastavení. Otočným voličem změňte základní nastavení.

5. Stiskněte a držte tlačítko **i**, dokud se nezobrazí čas. To trvá přibližně čtyři sekundy. Všechny změny se uloží.

Přerušení

Stiskněte tlačítko **⓪**. Změny se neuloží.

Automatické vypnutí

Pečicí trouba je vybavená funkcí automatického vypnutí. Aktivuje se, pokud není nastavená doba trvání a dlouhou dobu

nedojde ke změně nastavení. Okamžik vypnutí závisí na nastavené teplotě nebo stupni grilování.

Vypnutí aktivní

Na displeji se zobrazí text „automatické vypnutí“. Provoz se přeruší. Pro zhasnutí textu stiskněte libovolné tlačítko. Můžete provést nové nastavení.

Upozornění: Pokud je nastavená doba trvání, přestane pečicí trouba hřát po uplynutí této doby. Funkce automatického vypnutí není nutná.

Čisticí systém

Čisticí systém obnovuje samočisticí plochy ve varném prostoru.

Samočisticí plochy jsou opatřeny vysoce porézní keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty, stříkající při pečení. Pokud se plochy již dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze jejich funkci obnovit pomocí čisticího systému.

Dovybavení samočisticí horní stěnou a samočisticími postranními stěnami

Zadní stěna varného prostoru je opatřena keramickou vrstvou. Abyste mohli používat čisticí systém, musí být touto vrstvou opatřena i horní stěna a postranní stěny. Samočisticí horní stěnu a postranní stěny lze obdržet jako zvláštní příslušenství u zákaznického servisu.

Změna základních nastavení

Po dovybavení samočisticí horní stěnou a samočisticími postranními stěnami aktivujete čisticí systém v základních nastaveních. Je to popsáno v kapitole *Základní nastavení*.

Stupně čištění

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

| Stupeň | Stupeň čištění | Doba trvání |
|--------|----------------|------------------------|
| 1 | lehké | cca 45 minut |
| 2 | střední | cca 1 hodina |
| 3 | intenzivní | cca 1 hodina, 15 minut |

Před čištěním

Vyndejte z varného prostoru příslušenství a nádoby.

Čištění dna trouby

Před nastavením čisticího systému vyčistěte plochy trouby, které nejsou samočisticí. Jinak vzniknou skvrny, které již nebude možné odstranit.

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

Nastavení stupně čištění

1. Stiskněte tlačítko .

Jako návrh se zobrazí stupeň čištění 3. Můžete hned spustit čištění.

Pokud chcete stupeň čištění změnit:

2. Otočným voličem zvolte požadovaný stupeň čištění.


3. Čištění spusťte tlačítkem .

Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

Po skončení čištění

Na stavovém řádku se zobrazí 00:00:00. Pečicí trouba přestane hřát.

Přerušení čištění

Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Můžete provést nové nastavení.

Změna stupně čištění

Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.

Čištění má probíhat v noci

Abyste mohli pečicí troubu přes den používat, posuňte čas konce čištění na noc. Viz kapitola *Časové funkce*, posunutí času konce.

Po skončení čištění

Když varný prostor zcela vychladne, vlhkým hadrem ze samočisticích ploch setřete zbytky soli.

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.

Upozornění

- 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. Antikorozi ochrana tím není ovlivněna.

Čisticí prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- silné čisticí prostředky s obsahem alkoholu,
- tvrdé abrazivní utěrky nebo čisticí houby,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové houby před použitím důkladně propláchněte.


| Oblast | Čisticí prostředky |
|----------------|--|
| Ovládací panel | Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Nepoužívejte čistič skla nebo škrabku na sklo. |

| Oblast | Čistící prostředky |
|----------------------------------|---|
| Ušlechtilá ocel | Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod těmito skvrnami se může tvořit koroze. V poprodejním servisu nebo ve specializované prodejně můžete zakoupit prostředky na údržbu ocelového povrchu, které jsou vhodné pro teplé povrchy. Utěrkou naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku. |
| Sklo dveří | Čistič skla: Vyčistěte povrch měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo. |
| Skleněný kryt osvětlení trouby | Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch utěrkou. |
| Těsnění Nesundávejte těsnění! | Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch utěrkou. Povrch nedrhňte. |
| Rámy | Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte rámy. |
| Teleskopické výsuvy | Horký proplachovací roztok: Vyčistěte je utěrkou nebo kartáčem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je, ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobí. |
| Příslušenství | Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte rámy. |

Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

Zadní stěna ve varném prostoru je opatřena vysoce porézní keramickou 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.

Jestliže jsou nečistoty patrné i po opakovaném provozu, postupujte následovně:

1. Důkladně vyčistěte dno varného prostoru, horní stěnu a postranní stěny.
2. Nastavte 3D-horký vzduch .
3. Prázdnou, zavřenou pečicí troubu nechte hřát cca 2 hodiny při maximální teplotě.

Keramická vrstva se obnoví. Po vychladnutí varného prostoru odstraňte nahnědlé nebo bělavé zbytky vodou a měkkou houbou.

Mírné zabarvení vrstvy nemá na samočištění žádný vliv.

Pokud si zakoupíte zvláštní příslušenství „Samočisticí horní stěna a postranní stěny“, můžete samočisticí plochy obnovit pomocí čisticího systému. O tom si přečtěte v kapitole *Čisticí systém*.

Pozor!

- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Poškrábaly, resp. zničily by vysoce porézní vrstvu.
- Keramickou vrstvu nikdy nečistěte čisticím prostředkem na pečicí troubu. Jestliže se na ni tento čisticí prostředek dostane omylem, okamžitě ho odstraňte houbou a dostatečným množstvím vody.

Čištění dna, stropu a postranních stěn ve varném prostoru

Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo vodu s octem.

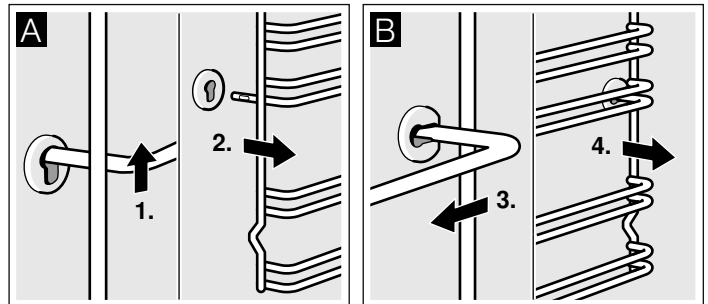
Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí troubu. Používejte pouze ve studeném varném prostoru. Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku ani čisticí prostředek na pečicí troubu.

Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámu

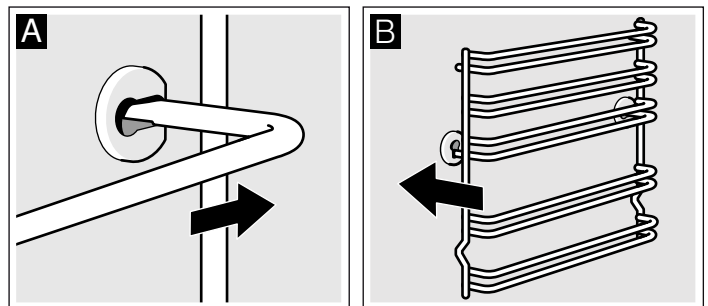
1. Rám vpředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



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

Zavěšení rámu

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



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

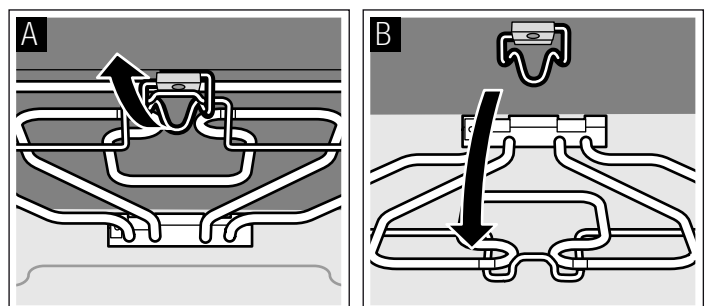
Sklopení grilovacího topného tělesa dolů

Pro čištění horní stěny můžete grilovací topné těleso sklopit dolů.

Nebezpečí popálení!

Trouba musí být studená.

1. Grilovací topné těleso přidržte a přídržný třmen vytáhněte dopředu, až slyšitelně zaskočí (obrázek A).
2. Grilovací topné těleso sklopte dolů (obrázek B).

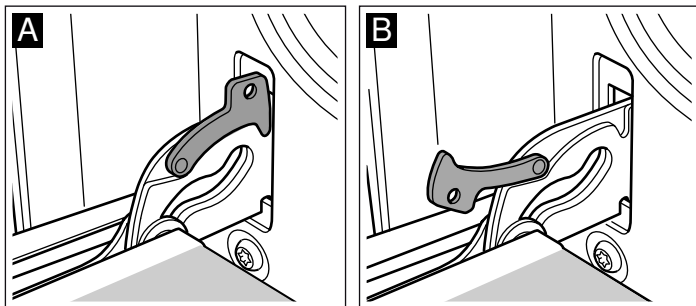


3. Po vyčištění grilovací topné těleso zaklopte znovu nahoru a přidržte.
4. Přídržný třmen zatáhněte dolů a nechte ho slyšitelně zaskočit.

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

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

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

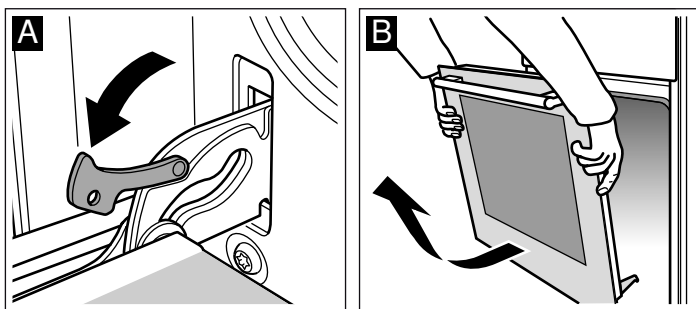


⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Vysazení dvířek

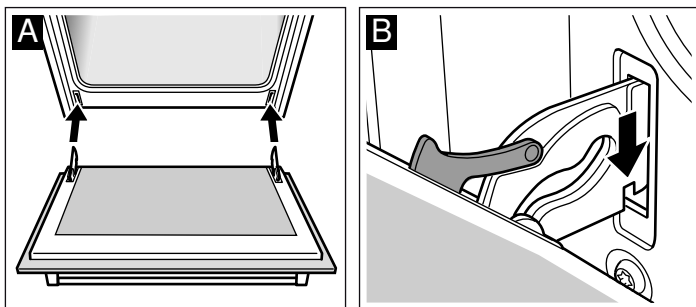
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklepnete obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopíte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



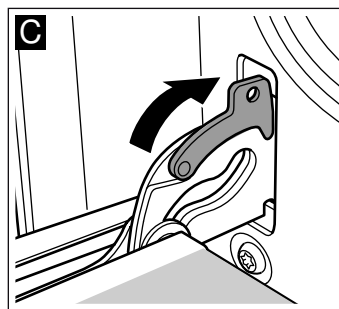
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



⚠ Nebezpečí úrazu!

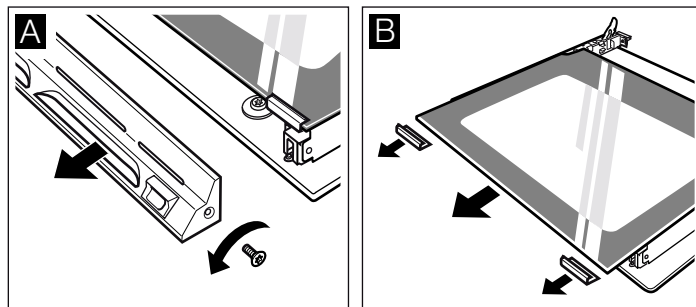
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

Demontáž a montáž skla dveří

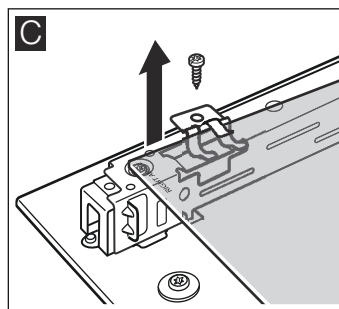
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

Demontáž

1. Vyvěste dveře pečicí trouby a položte na utěrku rukojetí směrem dolů.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dveřích pečicí trouby. Odšroubujte šrouby na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Zvedněte horní sklo, vytáhněte a vyjměte obě malá těsnění (obrázek B).



4. Našroubujte přídržné svorky na pravé a levé straně. Zvedněte sklo a sundejte obě svorky ze skla (obrázek C). Vytáhněte sklo.



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

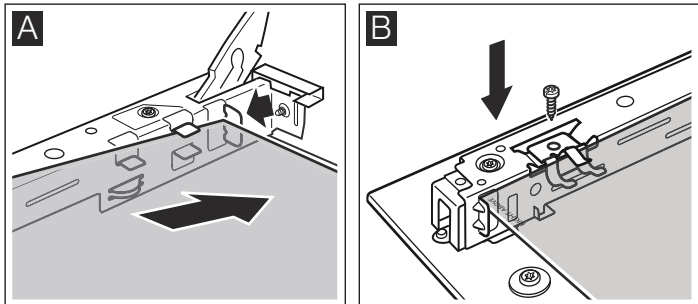
⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Montáž

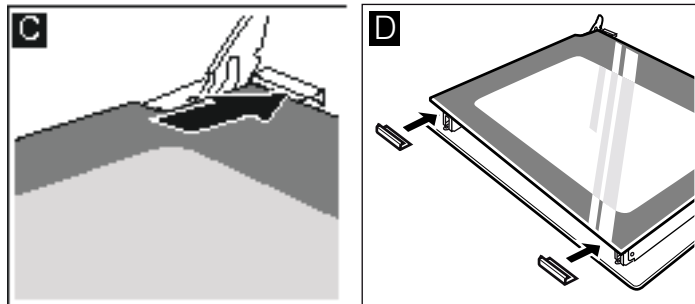
Při montáži dbejte na to, aby nápis „right above“ vlevo dole byl vzhůru nohama.

1. Zasuňte sklo šikmo dozadu (obrázek A).
2. Vlevo a vpravo nasadte přídržné svorky na sklo, vyrovnejte je, aby pružiny byly nad šroubovacím otvorem a přišroubujte (obrázek B).



3. Zasuňte horní sklo šikmo dozadu do obou držáků. Hladká plocha musí být na vnější straně (obrázek C).

4. Obě malá těsnění na levé a pravé straně znovu nasadte na sklo (obrázek D).



5. Nasadte kryt a přišroubujte.
6. Zavěste dveře pečicí trouby.

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

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, podívejte se do následující tabulky. Třeba budete schopni závadu odstranit sami.

Tabulka poruch

Pokud se nepodaří správně uvařit pokrm, podívejte se do kapitoly *Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu*. Zde najdete mnoho tipů a pokynů k vaření.

| Porucha | Možná příčina | Pokyn/náprava |
|---|---|--|
| Přístroj nefunguje. | Vadná pojistka | Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce, zda je v pořádku. |
| Na displeji se zobrazí text „Čas 00:00“. Čas není aktuální. | Přerušený přívod proudu | Nastavte aktuální čas a stiskněte tlačítko ⏸. |
| Pečicí trouba nepeče, nebo nelze nastavit požadovaný způsob topení. | Způsob topení není detekován. | Nastavte ho ještě jednou. |
| Pečicí trouba nepeče. Na displeji se zobrazí text „Demo“. | Pečicí trouba se nachází v režimu Demo. | Vypněte pojistku v pojistkové skřínce a po cca 20 sekundách ji znovu zapněte. Během 2 minut na čtyři sekundy stiskněte tlačítko ⏸, dokud nezhasne text „Demo“. |
| Po stisknutí tlačítka [?] se zobrazí upozornění na čisticí systém. | Přístroj není vybaven čisticím systémem. | Tlačítko bude fungovat až po dodatečné montáži samočisticího stropu a bočních stěn a následní aktivaci čisticího systému v základních nastaveních. Viz kapitola <i>Čisticí systém</i> a kapitola <i>Základní nastavení</i> . |
| Na displeji se zobrazí „Automatické vypnutí“. | Automatické vypnutí bylo aktivní. Pečicí trouba se vypne. | Stiskněte libovolné tlačítko. Text zhasne. Můžete ho znovu nastavit. |

Chybová hlášení s E

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s E, stiskněte tlačítko ⏸. Chybové hlášení se tím vymaže. Může se stát, že

poté budete muset znovu nastavit čas. Pokud se chyba zobrazí znovu, zavolejte servis.

Při následujícím chybovém hlášení můžete závadu odstranit sami.

| Chybové hlášení | Možná příčina | Upozornění/odstranění |
|-----------------|---|--|
| E011 | Drželi jste příliš dlouho stisknuté některé tlačítko. | Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda jsou tlačítka čistá. Pokud se chybové hlášení zobrazuje nadále, zavolejte servis. |

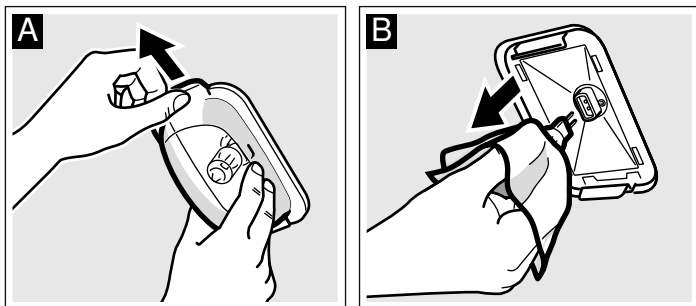
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 12 V, 10 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Halogenovou žárovku uchopte pomocí suchého hadříku. Prodlouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Sejměte skleněný kryt. Za tímto účelem zatlačte palcem kovové spony na stranu (obrázek A).
3. Vytáhněte žárovku - nešroubujte ji (obrázek B). Nasadte novou žárovku, dbejte na správnou polohu kolíků. Žárovku zatlačte.



4. Znovu nasadte skleněný kryt. Na jedné straně ho nasadte a na druhé straně ho pevně přitlačte. Skleněný kryt zaskočí.
5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

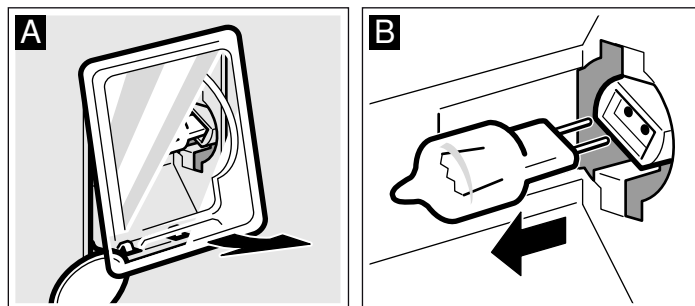
Výměna levé žárovky v pečicí troubě

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 12 V, 10 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Halogenovou žárovku uchopte pomocí suchého hadříku. Prodlouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

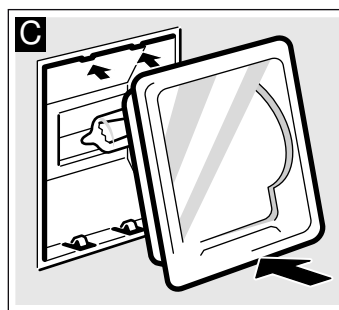
⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Sejměte skleněný kryt. Za tímto účelem rukou zespu odklopte skleněný kryt (obrázek A). Pokud je těžké skleněný kryt sejmout, pomozte si lžící.
3. Vytáhněte žárovku - nešroubujte ji (obrázek B). Nasadte novou žárovku, dbejte na správnou polohu kolíků. Žárovku zatlačte.



4. Znovu nasadte skleněný kryt. Dbejte na to, aby vyklenutí skla bylo vpravo. Sklo nasadte nahoře a dole ho pevně přitlačte (obrázek C). Skleněný kryt zaskočí.



5. 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. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom předešli zbytečným návštěvám techniků.

Číslo E a číslo FD

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

Číslo E

Číslo FD

Zákaznický servis ☎

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby. Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Energie a životní prostředí

Váš nový přístroj je mimořádně energeticky úsporný. Zde získáte informace o energeticky optimalizovaném způsobu topení Horký vzduch eco. Kromě toho zde najdete tipy, jak s vaším přístrojem ušetříte ještě více energie a jak můžete ekologicky zlikvidovat váš přístroj.

Způsob topení Horký vzduch eco

Díky energeticky úspornému topení Horký vzduch eco můžete v jedné úrovni připravovat mnoho různých pokrmů. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rovnoměrně rozděljuje teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně v prostoru trouby. Pečení, smažení a dokončování výrobků bez předehřívání.

Upozornění


- Vložte pokrmy do chladného prázdného pečicího prostoru. Jen pak dosáhnete optimalizace spotřeby energie.
- Otvírejte dveře pečicí trouby během pečení jen v nezbytných případech.


Tabulka

V tabulce najdete výběr pokrmů, které jsou nevhodnější pro režim Horký vzduch eco. Najdete zde údaje o vhodné teplotě a době pečení. Můžete zde vidět, které příslušenství a jaká vkladací výška jsou vhodné.

Teplota a doba pečení závisí na množství, charakteru a kvalitě potravin. Proto jsou v tabulce uvedené oblasti. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnotu. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přístře nastavte vyšší hodnotu.

Postavte formy a nádobí doprostřed roštu. Pokud vložíte potraviny přímo na rošt, vložte do výšky 1 navíc univerzální pánev. Pánev bude zachycovat tuk a šťávu a pečicí trouba zůstane čistá.

|  Pokrmy připravované v režimu Horký vzduch eco | Příslušenství | Výška | Teplota ve °C | Doba přípravy v minutách |
|--|------------------------------------|-------|---------------|--------------------------|
| Koláče a pečivo | | | | |
| Třené těsto na plechu se suchým povrchem | Plech na pečení | 3 | 170-190 | 25-35 |
| Třené těsto ve formách | Čtvercová forma | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Základ dortu, třené těsto | Forma na ovocný základ | 2 | 160-180 | 20-30 |
| Ovocný koláč jemný, třené těsto | Pružinová forma / forma na bábovku | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Kynuté těsto na plechu se suchým povrchem | Plech na pečení | 3 | 170-190 | 25-35 |
| Křehké těsto na plechu se suchým povrchem | Plech na pečení | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Piškotová roláda | Plech na pečení | 3 | 170-190 | 15-25 |
| Piškotový základ, 2 vejce | Forma na ovocný základ | 2 | 150-170 | 20-30 |
| Piškotový dort, 6 vajec | Pružinová forma | 2 | 150-170 | 40-50 |
| Lístkové pečivo | Plech na pečení | 3 | 180-200 | 20-30 |
| Cukroví | Plech na pečení | 3 | 130-150 | 15-25 |
| Stříkané pečivo | Plech na pečení | 3 | 140-150 | 30-45 |
| Pečivo z páleného těsta | Plech na pečení | 3 | 210-230 | 35-45 |
| Housky, žitná mouka | Plech na pečení | 3 | 200-220 | 20-30 |
| Nákypy | | | | |
| Bramborový nákyp | Nákypová forma | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Lasagne | Nákypová forma | 2 | 180-200 | 40-50 |
| Mražené výrobky | | | | |
| Pizza, tenký základ | Univerzální pánev | 3 | 190-210 | 15-25 |
| Pizza, silnější základ | Univerzální pánev | 2 | 180-200 | 20-30 |
| Hranolky | Univerzální pánev | 3 | 200-220 | 20-30 |
| Kuřecí křídýlka | Univerzální pánev | 3 | 220-240 | 20-30 |
| Rybí prsty | Univerzální pánev | 3 | 220-240 | 10-20 |
| Rozpékané pečivo | Univerzální pánev | 3 | 180-200 | 10-15 |
| Maso | | | | |
| Dušené hovězí, 1,5 kg | Nádobí uzavřené | 2 | 190-210 | 130-150 |
| Vepřová pečeně, hřbet, 1 kg | Nádobí otevřené | 2 | 190-210 | 110-130 |
| Telecí pečeně, horní šál, 1,5 kg | Nádobí otevřené | 2 | 190-210 | 110-130 |
| Ryby | | | | |
| Pražman, 2 kusy po 750 g | Univerzální pánev | 2 | 170-190 | 50-60 |
| Pražman v solné krustě, 900 g | Univerzální pánev | 2 | 170-190 | 60-70 |

| Pokrm připravované v režimu Horký vzduch eco  | Příslušenství | Výška | Teplota ve °C | Doba přípravy v minutách |
|---|----------------------|--------------|----------------------|---------------------------------|
| Štika, 1 000 g | Univerzální pánev | 2 | 170-190 | 60-70 |
| Pstruh, 2 kusy po 500 g | Univerzální pánev | 2 | 170-190 | 45-55 |
| Rybí filé, kus po 100 g | Nádobí uzavřené | 2+1 | 190-210 | 30-40 |

Jak ušetřit energii

- Pečicí troubu předehřívejte 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 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.

Programová automatika

S programovou automatikou se vám velmi snadno podaří pikantní dušené pokrmy, šťavnatě pečeně a chutné Eintöpfe. Ušetříte si tak obracení a podlévání a varný prostor zůstane čistý.

Výsledek vaření závisí na kvalitě masa a velikosti a druhu nádoby. Hotový pokrm vyndavejte z varného prostoru chňapkou. Nádoba je velmi horká. Pozor, při otevírání nádoby uniká horká pára.

Nádoba

Programová automatika je vhodná pouze pro pečení v příklopené nádobě, výjimkou je zapečení kůrky na šunkové pečení. Používejte pouze nádoby s dobře přiléhající pokličkou. Dodržujte také pokyny výrobce nádoby.

Vhodné nádoby

Doporučujeme skleněné nebo sklokeramické žáruvzdorné nádoby (do 300 °C). Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Lesklý povrch velmi silně odráží vyzařované teplo. Pokrm bude opečený méně dohněda a maso nemusí být hotové. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, po skončení programu sejměte pokličku. Maso ještě 8 až 10 minut grilujte na stupeň grilování 3. Pokud používáte pekáče ze smaltované oceli, litiny nebo hliníku litého pod tlakem, pokrm bude opečený více dohněda. Přidejte trochu více tekutiny.

Nevhodné nádoby

Vhodné nejsou nádoby ze světlého, lesklého hliníku, neglazované hlíny a nádoby z plastu či s plastovými držadly.

Velikost nádoby

Maso by mělo pokrývat dno nádoby přibližně ze dvou třetin. Získáte tak hezkou šťávu z pečeně.

Mezi masem a pokličkou musí být vzdálenost minimálně 3 cm. Maso může během pečení nabýt na objemu.

Příprava pokrmu

Používejte čerstvé nebo zmrazené maso. Doporučujeme čerstvé maso s teplotou z chladničky.

Zvolte vhodnou nádobu.

Čerstvé nebo zmrazené maso, drůbež nebo ryby zvažte. Přesné pokyny naleznete v příslušných tabulkách. Hmotnost potřebujete k nastavení.

Maso okořeňte. Zmrazené maso okořeňte stejně jako čerstvé.

U mnoha pokrmů je nutné přidat tekutinu. Do nádoby přidejte tolik tekutiny, aby bylo dno zakryté do výšky 1/2 cm. Pokud je v tabulce uvedeno „trochu“, většinou stačí 2-3 polévkové lžičce. Pokud je u tekutiny uvedeno „ano“, může to být klidně více. Dodržujte pokyny uvedené před tabulkami a v nich.

Nádobu přiklopte pokličkou. Postavte ji do výšky 2 na rošt.

U některých pokrmů nelze posunout čas konce. Tyto pokrmy jsou označeny hvězdičkou *.

Nádobu vždy vkládejte do studené trouby.

Programy

Drůbež

Drůbež položte do pekáče prsní stranou nahoru. Plněná drůbež není vhodná.

U více drůbežích stehen nastavte hmotnost nejtěžšího stehna. Stehna musí mít přibližně stejnou hmotnost.

Příklad: 3 kuřecí stehna o hmotnosti 300 g, 320 g a 400 g. Nastavte 400 g.

Pokud chcete v jednom pekáči péct dvě kuřata o stejné hmotnosti, nastavte, stejně jako u stehen, hmotnost těžšího kuřete.

U krutích prsou přidejte dostatečné množství tekutiny, aby zůstala šťavnatá.

| Programy | Hmotnostní rozmezí v kg | Přidat tekutinu | Nastavená hmotnost |
|-------------------|--------------------------------|------------------------|---------------------------|
| drůbež | | | |
| kuře, čerstvé* | 0,7-2,0 | ne | hmotnost masa |
| brojler, čerstvý* | 1,4-2,3 | ne | hmotnost masa |
| kachna, čerstvá* | 1,6-2,7 | ne | hmotnost masa |

| Programy | Hmotnostní rozmezí v kg | Přidat tekutinu | Nastavená hmotnost |
|---|-------------------------|-----------------|----------------------------|
| husa, čerstvá* | 2,5-3,5 | ne | hmotnost masa |
| mladá krůta, čerstvá* | 2,5-3,5 | ne | hmotnost masa |
| krůtí prsa, čerstvá* | 0,5-2,5 | hodně | hmotnost masa |
| stehna, čerstvá* např. kuřecí, kachní, husí, krůtí stehna | 0,3-1,5 | ne | hmotnost nejtěžšího stehna |
| stehna, zmrazená* např. kuřecí, kachní, husí, krůtí stehna | 0,3-1,5 | ne | hmotnost nejtěžšího stehna |

Maso

Do nádoby přidejte uvedené množství tekutiny.

Hovězí maso

U dušeného hovězího přidejte dostatečné množství tekutiny. Můžete použít tekutinu, ve které bylo maso naložené.

U hovězí špičky (tafelspitz) přidejte takové množství tekutiny (voda nebo vývar), aby bylo maso téměř zakryté.

Roastbeef vařte tučnou stranou nahoru.

| Programy | Hmotnostní rozmezí v kg | Přidat tekutinu | Nastavená hmotnost |
|--|-------------------------|-----------------|--------------------|
| hovězí maso | | | |
| dušená pečeně, čerstvá např. vysoký roštěnec, ramínko, plec, svíčková | 0,5-3,0 | ano | hmotnost masa |
| dušená pečeně, zmrazená* např. vysoký roštěnec, plec | 0,5-2,0 | ano | hmotnost masa |
| roastbeef, čerstvý, středně propečený např. svíčková | 0,5-2,5 | ne | hmotnost masa |
| roastbeef, čerstvý, anglický např. svíčková | 0,5-2,5 | ne | hmotnost masa |
| roastbeef zmrazený, propečený* např. svíčková | 0,5-2,0 | ne | hmotnost masa |
| sekaná* | 0,3-3,0 | ne | celková hmotnost |
| tafelspitz (hovězí špička), čerstvý | 0,5-2,5 | hodně | hmotnost masa |

Telecí maso

U osso buca dejte do nádoby dostatečné množství zeleniny

(celer, rajčata, mrkev) a na ni rozprostřete plátky masa. Podle potřeby přidejte tekutinu (vývar).

| Programy | Hmotnostní rozmezí v kg | Přidat tekutinu | Nastavená hmotnost |
|---|-------------------------|-----------------|--------------------|
| telecí maso | | | |
| pečeně, čerstvá, libová např. vrchní šál, ořech | 0,5-3,0 | ano | hmotnost masa |
| pečeně, čerstvá, libová, prorostlá např. ramínko, krkovice | 0,5-3,0 | trochu | hmotnost masa |
| pečeně, zmrazená, libová* např. vrchní šál, ořech | 0,5-2,0 | ano | hmotnost masa |
| pečeně, zmrazená, prorostlá* např. ramínko, krkovice | 0,5-2,0 | trochu | hmotnost masa |
| koleno s kostí, čerstvé | 0,5-2,5 | ano | hmotnost masa |
| osso buco např. plátky z telecí nožky se zeleninou | 0,5-3,5 | ano | hmotnost masa |

Vepřové maso

Maso s kostí položte do pekáče kostí dolů.

Pečení s kůrkou položte do nádoby kůrkou nahoru. Kůži před pečením nařízněte do mřížky. Neřezejte do masa.

Šunkovou pečení položte do nádoby tukovou vrstvou nahoru. Kůrku zapékejte u šunkové pečeně v odklopené nádobě.

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

| Programy | Hmotnostní rozmezí v kg | Přidat tekutinu | Nastavená hmotnost |
|------------------------------|-------------------------|-----------------|--------------------|
| vepřové maso | | | |
| krkovice, čerstvá, bez kostí | 0,5-3,0 | ano | hmotnost masa |
| krkovice, čerstvá, s kostí | 0,5-3,0 | ano | hmotnost masa |

| Programy | Hmotnostní rozmezí v kg | Přidat tekutinu | Nastavená hmotnost |
|---|-------------------------|-----------------|--------------------|
| krkovice, zmrazená, bez kostí* | 0,5-2,0 | ano | hmotnost masa |
| krkovice, zmrazená, s kostí* | 0,5-2,0 | ano | hmotnost masa |
| pečené kotlety, čerstvé, s kostí | 0,5-3,0 | ano | hmotnost masa |
| svíčková pečeně, čerstvá | 0,5-2,5 | ano | hmotnost masa |
| roláda, čerstvá | 0,5-3,0 | ano | celková hmotnost |
| pečeně s kůrkou, čerstvá např. bůček | 0,5-3,0 | ne | hmotnost masa |
| pečeně s kůrkou, čerstvá např. plec | 0,5-3,0 | ne | hmotnost masa |
| sekaná* | 0,3-3,0 | ne | celková hmotnost |
| uzené vepřové s kostí, čerstvé | 0,5-3,0 | ano | hmotnost masa |
| šunková pečeně, čerstvá, nasolená, vaření | 1,0-4,0 | trochu | hmotnost masa |
| šunková pečeně, čerstvá, nasolená, zape- čení kůrky* | 1,0-4,0 | ne | hmotnost masa |

Skopové maso

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

| Programy | Hmotnostní rozmezí v kg | Přidat tekutinu | Nastavená hmotnost |
|--|-------------------------|-----------------|--------------------|
| jehněčí maso | | | |
| kýta, čerstvá, bez kosti, propečená | 0,5-2,5 | trochu | hmotnost masa |
| kýta, čerstvá, bez kosti, středně prope- čená | 0,5-2,5 | ne | hmotnost masa |
| kýta, čerstvá, s kostí, propečená | 0,5-2,5 | trochu | hmotnost masa |
| kýta, zmrazená, bez kosti, propečená* | 0,5-2,0 | trochu | hmotnost masa |
| kýta, zmrazená, bez kosti, středně prope- čená* | 0,5-2,0 | ne | hmotnost masa |
| kýta, zmrazená, s kostí, propečená* | 0,5-2,0 | trochu | hmotnost masa |
| sekaná* | 0,3-3,0 | ne | celková hmotnost |

| Programy | Hmotnostní rozmezí v kg | Přidat tekutinu | Nastavená hmotnost |
|---|-------------------------|-----------------|--------------------|
| skopové maso | | | |
| skopová pečeně, čerstvá např. plec | 0,5-3,0 | ano | hmotnost masa |
| skopová pečeně, zmrazená* např. plec | 0,5-2,0 | ano | hmotnost masa |

Zvěřina

Zvěřinu můžete obložit špekem, maso zůstane šťavnatější, ale nezhnědne tolik. Pro jemnější chuť můžete nechat zvěřinu před pečením přes noc v chladničce naloženou v podmáslí, víně nebo octu.

Pokud pečete více zaječích kýt, nastavte hmotnost nejtěžší kýty. Králíka můžete péct také naporcovaného. Nastavte celkovou hmotnost.

| Programy | Hmotnostní rozmezí v kg | Přidat tekutinu | Nastavená hmotnost |
|---|-------------------------|-----------------|-------------------------------|
| zvěřina | | | |
| jelení pečeně, čerstvá např. plec, hrudí | 0,5-3,0 | ano | hmotnost masa |
| jelení pečeně, zmrazená* např. plec, hrudí | 0,5-2,0 | ano | hmotnost masa |
| srnčí kýta, čerstvá, bez kosti | 0,5-3,0 | ano | hmotnost masa |
| srnčí kýta, zmrazená*, bez kosti | 0,5-2,0 | ano | hmotnost masa |
| zaječí kýta, čerstvá, s kostí | 0,3-0,6 | ano | hmotnost nejtěžšího stehna |
| zaječí kýta, zmrazená*, s kostí | 0,3-0,6 | ano | hmotnost nejtěžšího stehna |

| Programy | Hmotnostní rozmezí v kg | Přidat tekutinu | Nastavená hmotnost |
|---|-------------------------|-----------------|--------------------|
| pečeně z divočáka, čerstvá např. plec, hrudí | 0,5-3,0 | ano | hmotnost masa |
| pečeně z divočáka, zmrazená* např. plec, hrudí | 0,5-2,0 | ano | hmotnost masa |
| králík, čerstvý | 0,5-3,0 | ano | hmotnost masa |

Ryby

Ryby očistěte, okyselte a osolte jako obvykle.

U dušené ryby přidejte tekutinu, např. víno nebo citronovou šťávu, do výšky ½ cm.

Pečená ryba: Rybu obalte v mouce a potřete rozpuštěným máslem.

Celá ryba se podaří nejlépe, když ji budete péct v nádobě v poloze na břiše. To znamená hřbetní ploutví nahoru. Aby ryba dobře držela, vložte do otvoru v břiše rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

U více ryb nastavte celkovou hmotnost. Ryby ale musí být přibližně stejně velké nebo stejně těžké. Příklad: dva pstruzi o hmotnosti 0,6 kg a 0,5 kg. Nastavte 1,1 kg.

| Programy | Hmotnostní rozmezí v kg | Přidat tekutinu | Nastavená hmotnost |
|--------------------------|-------------------------|-----------------|--------------------|
| ryby | | | |
| pstruh, čerstvý, dušený* | 0,3-1,5 | ano | celková hmotnost |
| pstruh, čerstvý, pečený* | 0,3-1,5 | ne | celková hmotnost |
| candát, čerstvý, dušený* | 0,5-2,0 | ano | celková hmotnost |
| candát, čerstvý, pečený* | 0,5-2,0 | ne | celková hmotnost |
| treska, čerstvá, dušená* | 0,5-2,0 | ano | celková hmotnost |
| treska, čerstvá, pečená* | 0,5-2,0 | ne | celková hmotnost |
| kapr, čerstvý, dušený* | 0,8-2,0 | ano | celková hmotnost |
| kapr, čerstvý, pečený* | 0,8-2,0 | ne | celková hmotnost |

Sekaná

Používejte čerstvé mleté maso.

Nastavte celkovou hmotnost sekané.

Můžete ji zjemnit zeleninou nakrájenou na kostičky nebo sýrem.

| Programy | Hmotnostní rozmezí v kg | Přidat tekutinu | Nastavená hmotnost |
|-----------------------------|-------------------------|-----------------|--------------------|
| sekaná | | | |
| z čerstvého hovězího masa* | 0,3-3,0 | ne | celková hmotnost |
| z čerstvého vepřového masa* | 0,3-3,0 | ne | celková hmotnost |
| z čerstvého jehněčího masa* | 0,3-3,0 | ne | celková hmotnost |
| z čerstvého míchaného masa* | 0,3-3,0 | ne | celková hmotnost |

Eintopf

Můžete kombinovat různé druhy masa a čerstvou zeleninu.

Maso nakrájejte na přiměřeně velké kousky. Části kuřete již dále nekrájejte.

K masu přidejte stejné až dvojnásobné množství zeleniny. Příklad: K 0,5 kg masa přidejte 0,5 kg až 1 kg čerstvé zeleniny.

Pokud má být maso opečené dohněda, dejte ho do pekáče jako poslední přísadu na zeleninu. Pokud chcete, aby bylo opečené méně dohněda, maso a zeleninu smíchejte.


U eintopfu s masem nastavte hmotnost masa. Pokud má být zelenina měkčí, nastavte celkovou hmotnost.

Na zeleninový eintopf jsou vhodné tvrdší druhy zeleniny, např. mrkev, zelené fazole, bílé zelí, celer a brambory. Čím menší kousky zeleniny nakrájíte, tím bude měkčí. Aby nebyla zelenina příliš hnědá, zalijte ji tekutinou.

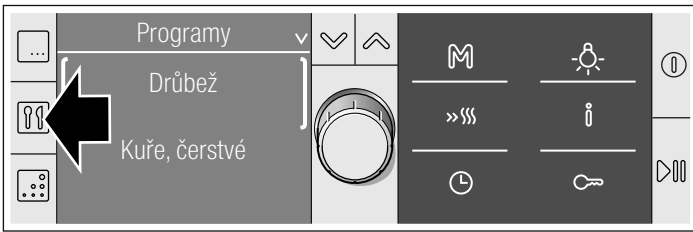
| Programy | Hmotnostní rozmezí v kg | Přidat tekutinu | Nastavená hmotnost |
|---|-------------------------|-----------------|--------------------|
| eintopf | | | |
| s masem např. Pichelsteinský eintopf | 0,3-3,0 | ano | hmotnost masa |
| se zeleninou např. vegetariánský eintopf | 0,3-3,0 | ano | celková hmotnost |
| guláš | 0,3-3,0 | ano | hmotnost masa |
| rolády | 0,3-3,0 | ano | hmotnost masa |

Volba a nastavení programu

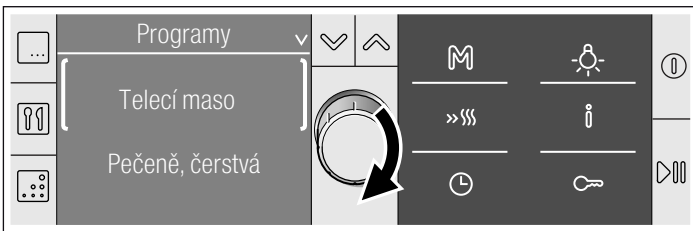
Příklad na obrázku: Program pro mraženou telecí pečení, s nízkým obsahem tuku, 1,3 kg.

1. Stiskněte tlačítko .

Zobrazí se první programová skupina a první program.

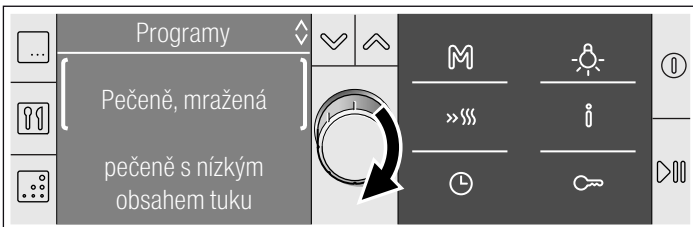



2. Otočným voličem zvolte programovou skupinu.



3. Tlačítkem  změňte řádek.

4. Volba programu otočným voličem



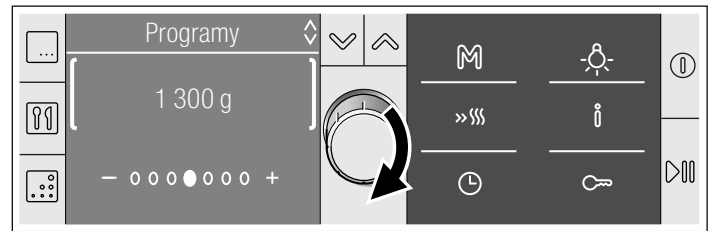
Část programů můžete dále odlišit, např. telecí pečeně s nízkým obsahem tuku nebo prorostlá pečeně. Stiskněte tlačítko  a proveďte volbu otočným voličem.


Zobrazí se navrhovaná hmotnost pro zvolený program.

5. Stiskněte tlačítko .

6. Otočným voličem nastavte hmotnost pokrmu.


Po přechodu na dolní řádek můžete změnit výsledek pečení (viz Individuální úpravy).




7. Stiskněte tlačítko .

Program se spustí. Doba ubíhá ve stavovém řádku.


Program skončil

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem . Na stavovém řádku je zobrazena uplynulá doba trvání 00:00:00.

Přerušování programu

Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Můžete provést nové nastavení.

Získávání informací

Krátce stiskněte tlačítko . Každou informaci zobrazíte pomocí otočného voliče.


Posunutí času konce

Viz kapitola *Časové funkce, posunutí času konce*.

Individuální přizpůsobení

Pokud výsledek pečícího programu neodpovídá vašim představám, můžete program upravit podle vašich požadavků.

Nastavte ho způsobem popsáním v bodech 1 až 6.

Stiskněte tlačítko  a otočným voličem přesuňte svítící pole.



- ○○○●○○○ +

Doleva = slabší výsledek pečení.

Doprava = silnější výsledek pečení.

Doba trvání programu se změní.

Tipy k programové automatice

| | |
|---|---|
| Hmotnost pečeně nebo drůbeže je větší než uvedené hmotnostní rozmezí. | Hmotnostní rozmezí je záměrně omezené. Na velmi velké pečeně často není k dispozici dostatečně velký pekáč. Velké kusy pečte pomocí horního/dolního ohřevu  nebo grilu s cirkulací vzduchu  . |
| Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš tmavá. | Použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny. |
| Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš světlá a vodová. | Použijte větší nádobu nebo přidejte méně tekutiny. |
| Pečeně je shora příliš vysušená. | Použijte nádobu s dobře přiléhající pokličkou. Velmi libové maso bude šťavnatější, když ho obložíte plátky špeku. |
| Při pečení je cítit připálení, ale pečeně vypadá dobře. | Poklička pekáče dobře nepřiléhá nebo maso zvětšilo svůj objem a nadzdvihlo pokličku. Vždy používejte odpovídající pokličku. Dbejte na to, aby mezi masem a pokličkou byla vždy vzdálenost minimálně 3 cm. |
| Chcete připravovat zmrazené maso. | Zmrazené maso okořeňte stejně jako čerstvé. Pozor: U zmrazeného masa nelze posunout čas konce na později. Maso by během čekací doby rozmrzlo a bylo by nepoživatelné. |
| Maso je nedopečené nebo příliš propečené. | Příště změňte nastavení. Příslušné pokyny naleznete v kapitole <i>Programová automatika, individuální nastavení</i> . |

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 nádobám 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. 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.
Před použitím trouby vyjměte z varného prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů je nejvhodnější horní/dolní ohřev ☐.

Pokud pečete pomocí 3D-horkého vzduchu ☉, použijte pro příslušenství následující výšky zasunutí:

- Koláče ve formě: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch ☉.

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

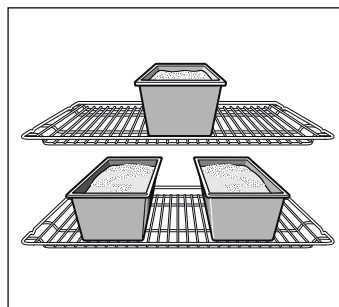
Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

- Plech na pečení: výška 5
- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 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 stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, přistěťte nastavte vyšší teplotu.

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

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

Upozornění: Kvůli vysoké vlhkosti může při hydro-pečení ☒ na vnitřním skle pečicí trouby vznikat kondenzovaná voda. Dvířka pečicí trouby otevírejte opatrně, uniká horká pára.

Druhy ohřevu:

- ☉ = 3D-horký vzduch
- ☐ = horní/dolní ohřev
- ☒ = hydro-pečení
- ☒ = intenzivní ohřev

| Koláče ve formě | Forma | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--|----------------------------|-------|-------------|---------------|-------------------|
| 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 | 60-70 |
| dortový korpus, třeň těsto | koláčová forma | 3 | ☐ | 160-180 | 20-30 |
| jemný ovocný koláč, třeň těsto | dortová/bábovková forma | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| piškotový korpus, 2 vejce (předehřát) | koláčová forma | 2 | ☒ | 150-170 | 20-30 |
| piškotový dort, 6 vajec (předehřát) | dortová forma | 2 | ☒ | 150-170 | 40-50 |
| korpus z křehkého těsta s okrajem | dortová forma | 1 | ☒ | 170-190 | 25-35 |
| ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta* | dortová forma | 1 | ☒ | 160-180 | 70-90 |
| švýcarský koláč | plech na pizzu | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| bábovka | bábovková forma | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |

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

| Koláče ve formě | Forma | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|----------------|-------|-------------|---------------|-------------------|
| pizza, tenké těsto, málo obložená (předešťát) | plech na pizzu | 2 | | 280-300 | 10-15 |
| pikantní koláče* | dortová forma | 2 | | 170-190 | 40-50 |

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

Druhy ohřevu:

- = 3D-horký vzduch
- = horní/dolní ohřev
- = hydro-pečení
- = intenzivní ohřev

| Koláče na plechu | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|--|-------|-------------|---------------|-------------------|
| třené těsto se suchou horní vrstvou | plech na pečení | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 150-170 | 35-45 |
| třené těsto se šfavnatou horní vrstvou, ovocem | univerzální vysoký plech | 2 | | 170-190 | 25-35 |
| | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 140-160 | 40-50 |
| kynuté těsto se suchou horní vrstvou | plech na pečení | 3 | | 170-190 | 25-35 |
| | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 150-170 | 35-45 |
| kynuté těsto se šfavnatou horní vrstvou, ovocem | univerzální vysoký plech | 3 | | 160-180 | 40-50 |
| | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 150-160 | 50-60 |
| křehké těsto se suchou horní vrstvou | plech na pečení | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| křehké těsto se šfavnatou horní vrstvou, ovocem | univerzální vysoký plech | 3 | | 160-180 | 50-60 |
| švýcarský koláč | univerzální vysoký plech | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| piškotová roláda (předešťát) | plech na pečení | 2 | | 160-180 | 15-20 |
| vánočka z 500 g mouky | plech na pečení | 2 | | 170-190 | 25-35 |
| štola z 500 g mouky | plech na pečení | 3 | | 160-180 | 60-70 |
| štola z 1 kg mouky | plech na pečení | 3 | | 140-160 | 90-100 |
| sladký závin | univerzální vysoký plech | 2 | | 190-210 | 55-65 |
| pizza | plech na pečení | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 180-200 | 40-50 |
| alsaský koláč (předešťát) | univerzální vysoký plech | 2 | | 280-300 | 10-12 |
| burek | univerzální vysoký plech | 2 | | 180-200 | 40-50 |

Druhy ohřevu:

- = 3D-horký vzduch
- = horní/dolní ohřev
- = hydro-pečení

| Drobné pečivo | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|-----------------------------|---|-------|-------------|---------------|-------------------|
| cukroví | plech na pečení | 3 | | 130-150 | 15-25 |
| | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 130-150 | 25-35 |
| | 2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | | 130-150 | 30-40 |
| stříkané pečivo (předešťát) | plech na pečení | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | plech na pečení | 3 | | 140-150 | 25-35 |
| | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 140-150 | 30-45 |
| | 2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | | 130-140 | 35-50 |

| Drobné pečivo | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--------------------------|---|-------|-------------|---------------|-------------------|
| makrónky | plech na pečení | 2 | ☐ | 100-120 | 30-40 |
| | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☉ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | ☉ | 100-120 | 40-50 |
| pěnové cukroví | plech na pečení | 3 | ☉ | 80-100 | 100-150 |
| mufiny | rošt s plechem na mufiny | 3 | ☐ | 180-200 | 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 vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☉ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | ☉ | 170-190 | 35-45 |
| pečivo z kynutého těsta | plech na pečení | 3 | ☐ | 190-210 | 20-30 |
| | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☉ | 160-180 | 25-35 |

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.


Druhy ohřevu:

- ☉ = 3D-horký vzduch
- ☐ = hydro-pečení

| Chléb a housky | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---------------------------------|--|-------|-------------|---------------|-------------------|
| kynutý chléb z 1,2 kg mouky | univerzální vysoký plech | 2 | ☐ | 300 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| kváskový chléb z 1,2 kg mouky | univerzální vysoký plech | 2 | ☐ | 300 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| chlebová placka | univerzální vysoký plech | 2 | ☐ | 300 | 10-15 |
| housky (nepředehřívát) | plech na pečení | 3 | ☐ | 200-220 | 20-30 |
| housky z kynutého těsta, sladké | plech na pečení | 3 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☉ | 150-170 | 20-30 |

Tipy pro pečení

| | |
|---|--|
| Chcete péct podle svého vlastního receptu. | Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení. |
| Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená. | Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchnete špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová. |
| Koláč „spadne“. | Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu. |
| Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší. | Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem. |
| Koláč je nahoře příliš tmavý. | Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle. |
| Koláč je příliš suchý. | Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení. |
| Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký). | 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 strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení. |
| Pečivo hnědne nerovnoměrně. | Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního/dolního ohřevu ☐ na jedné úrovni. I přečnivající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu. |
| Ovocný koláč je zespodu příliš světlý. | Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže. |
| Šťáva z ovoce přetéká. | Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte. |

| | |
|--|---|
| Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě. Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran. | |
| Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních. | K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch  . Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně. |
| Při pečení šfavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda. | 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

Nádoby

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

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Dbejte na to, aby poklička pasovala na pekáč a dobře přiléhala.

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

V pekáčích z ušlechtilé oceli není maso opečené tolik dohněda a nemusí být hotové. Prodlužte dobu pečení.

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca 1/2 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 nutno přidat o trochu více tekutiny než u skleněné nádoby.

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

Grilování

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

Grilujte vždy v zavřené troubě.

Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šfavnaté.

Grilované kousky po 2/3 doby grilování obraťte.

Steaky solte teprve po grilování.

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 při grilování do výšky 4 nebo 5. Vlivem velkého tepla by mohlo dojít k jeho deformaci a při vyjímání k poškození varného prostoru.

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

Maso




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

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

Druhy ohřevu:

-  = horní/dolní ohřev
-  = gril scirkulací vzduchu
-  = velkoplošný gril

| Maso | Hmotnost | Příslušenství aná-doba | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C, stupeň grilování | Doba trvání v min |
|---------------------------------------|----------|---------------------------------|-------|---|---------------------------------|-------------------|
| Hovězí maso | | | | | | |
| dušená hovězí pečeně | 1,0 kg | přiklopená | 2 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 180-200 | 140 |
| hovězí svíčková, středně propečená | 1,0 kg | odklopená | 2 |  | 210-230 | 60 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| roastbeef, středně propečený | 1,0 kg | odklopená | 1 |  | 220-240 | 60 |
| steaky, silné 3 cm, středně propečené | | rošt + univerzální vysoký plech | 5+1 |  | 3 | 15 |
| Telecí maso | | | | | | |
| telecí pečeně | 1,0 kg | odklopená | 2 |  | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 150 |
| telecí kolínko | 1,5 kg | odklopená | 2 |  | 210-230 | 140 |

| Maso | Hmotnost | Příslušenství aná- doba | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C, stupeň grilo- vání | Doba trvání v min |
|-------------------------------------|----------|------------------------------------|-------|----------------|---|----------------------|
| Vepřové maso | | | | | | |
| pečeně bez kůže (např. krkovice) | 1,0 kg | odklopená | 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 | odklopená | 1 | ☒ | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | ☒ | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | ☒ | 170-190 | 190 |
| vepřová panenka | 500 g | rošt + univerzální vysoký plech | 3+1 | ☒ | 230-240 | 30 |
| vepřová pečeně, libová | 1,0 kg | odklopená | 2 | ☐ | 200-220 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | ☐ | 190-210 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | ☐ | 180-200 | 160 |
| uzené kotlety skostí | 1,0 kg | přiklopená | 2 | ☐ | 210-230 | 70 |
| steaky, silné 2 cm | | rošt + univerzální vysoký plech | 5+1 | ☒ | 3 | 15 |
| vepřové medailonky, silné 3 cm | | rošt + univerzální vysoký plech | 5+1 | ☒ | 3 | 10 |

Jehněčí maso

| | | | | | | |
|--|--------|-----------|---|---|---------|-----|
| jehněčí hřbet skostí | 1,5 kg | odklopená | 2 | ☒ | 190-210 | 60 |
| jehněčí kýta bez kosti, středně propečená | 1,5 kg | odklopená | 1 | ☒ | 160-180 | 120 |

Zvěřina

| | | | | | | |
|----------------------|--------|------------|---|---|---------|-----|
| srnčí hřbet skostí | 1,5 kg | odklopená | 2 | ☐ | 200-220 | 50 |
| srnčí kýta bez kosti | 1,5 kg | přiklopená | 2 | ☐ | 210-230 | 100 |
| pečeně zdivočáka | 1,5 kg | přiklopená | 2 | ☐ | 180-200 | 140 |
| jelení pečeně | 1,5 kg | přiklopená | 2 | ☐ | 180-200 | 130 |
| králík | 2,0 kg | přiklopená | 2 | ☐ | 220-240 | 60 |

Mleté maso

| | | | | | | |
|--------|----------------|-----------|---|---|---------|----|
| sekaná | z 500g masa | odklopená | 1 | ☒ | 180-200 | 80 |
|--------|----------------|-----------|---|---|---------|----|

Párky

| | | | | | | |
|-------|--|------------------------------------|-----|---|---|----|
| párky | | rošt + univerzální vysoký plech | 4+1 | ☒ | 3 | 15 |
|-------|--|------------------------------------|-----|---|---|----|

Drůbež

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

Celou drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte. Části drůbeže obraťte po uplynutí 2/3 doby.

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tuk tak může vytékat.

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

Druhy ohřevu:

- ☐ = horní/dolní ohřev
- ☒ = gril scirkulací vzduchu
- ☒ = velkoplošný gril

| Drůbež | Hmotnost | Příslušenství aná- doba | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C, stupeň grilo- vání | Doba trvání v min |
|---------------|----------|----------------------------|-------|----------------|---|----------------------|
| kuře, celé | 1,2 kg | rošt | 2 | ☒ | 220-240 | 60-70 |
| brojler, celý | 1,6 kg | rošt | 2 | ☒ | 210-230 | 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 | ☒ | 210-230 | 35-45 |

| Drůbež | Hmotnost | Příslušenství a nádobka | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C, stupeň grilování | Doba trvání v min |
|--------------------|------------|-------------------------|-------|-------------|---------------------------------|-------------------|
| kuřecí prsa | po 200 g | rošt | 3 | ☐ | 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 | 3,5-4,0 kg | rošt | 2 | ☒ | 170-190 | 120-140 |
| husí stehna | po 400 g | rošt | 3 | ☒ | 220-240 | 40-50 |
| mladá krůta, celá | 3,0 kg | rošt | 2 | ☒ | 180-200 | 80-100 |
| krůtí roláda | 1,5 kg | odklopená | 1 | ☒ | 200-220 | 110-130 |
| krůtí prsa | 1,0 kg | přiklopená | 2 | ☐ | 180-200 | 80-90 |
| horní krůtí stehno | 1,0 kg | rošt | 2 | ☒ | 180-200 | 90-100 |

Ryby

Kousky ryb po uplynutí 2/3 doby obraťte.

Celou rybu obraťte 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.

Druhy ohřevu:

- ☐ = horní/dolní ohřev
- ☒ = gril s cirkulací vzduchu
- ☐ = velkoplošný gril

| Ryby | Hmotnost | Příslušenství a nádobka | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C, stupeň grilování | Doba trvání v min |
|--------------------------|--------------|-------------------------|-------|-------------|---------------------------------|-------------------|
| ryba, celá | cca po 300 g | rošt | 2 | ☐ | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | rošt | 2 | ☒ | 200-220 | 45-55 |
| | 1,5 kg | rošt | 2 | ☒ | 190-210 | 60-70 |
| | 2,0 kg | přiklopená | 2 | ☐ | 190-210 | 70-80 |
| rybí podkova, silná 3 cm | | rošt | 3 | ☐ | 2 | 20-25 |
| rybí filé | | přiklopená | 2 | ☐ | 210-230 | 25-30 |

Tipy k pečení a grilování

| | |
|---|--|
| Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje. | Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu. |
| Chcete zjistit, zda je pečeně již hotová. | Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času. |
| Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená. | 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. |

Mírný ohřev

Mírný ohřev, označovaný také jako ohřev na nízkou teplotu, je ideální metoda tepelného zpracování všech křehkých kousků masa, které má být upečeno dorůžova nebo doměkka. Maso zůstává velmi šťavnaté a změkne jako máslo.

Výhoda: Máte dost času na plánování menu, protože maso připravené pomocí mírného ohřevu lze bez problémů udržovat teplé.

Upozornění

- Používejte pouze čerstvé, kvalitní maso. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchuť.

- Větší kusy masa nemusíte obraťte.
- Maso je možné po mírném ohřevu ihned nakrájet. Není potřeba ho nechat uležet.
- Díky této zvláštní metodě tepelné úpravy je maso uvnitř růžové. To však neznamená, že by bylo syrové nebo nedopečené.
- Pokud chcete, aby při pečení z masa vznikla šťáva, pečte ho v přiklopené nádobě. Mějte ale na zřeteli, že doba pečení se zkrátí.
- Pomocí pečicí sondy zkontrolujte, zda je maso hotové. Teplota středu masa 60 °C by se měla udržovat minimálně 30 minut.

Vhodné nádoby

Používejte mělké nádoby, např. porcelánový servírovací podnos nebo skleněný pekáč bez pokličky.

Nepřiklopenou nádobu položte vždy na rošt do výšky 2.

Nastavení

1. Zvolte mírný ohřev  a nastavte teplotu mezi 70 a 90 °C.












Pečicí troubu předehřejte asoučasné ohřejte inádobu.

2. Na pánvi rozpalte kousek tuku. Maso prudce opečte ze všech stran, ina koncích, aihned ho vložte do předehřáté nádoby.

3. Nádobu smasem vložte znovu do pečicí trouby apečte pomocí mírného ohřevu. Pro většinu kusů masa je při mírném ohřevu ideální teplota 80 °C.

Tabulka

Mírný ohřev se hodí pro všechny jemné kusy drůbeže, hovězího, telecího, vepřového a jehněčího masa. Doba mírného ohřevu se řídí výškou a teplotou středu masa.

| Pokrm | Hmotnost | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba opečení v min | Doba pečení pomocí mírného ohřevu v h |
|---|------------|-------|---|---------------|--------------------|---------------------------------------|
| Drůbež | | | | | | |
| krůtí prsa | 1 000 g | 2 |  | 80 | 6-7 | 4-5 |
| kachní prsa* | 300-400 g | 2 |  | 80 | 3-5 | 2-2½ |
| Hovězí maso | | | | | | |
| hovězí pečeně (např. špička), silná 6-7 cm | cca 1,5 kg | 2 |  | 80 | 6-7 | 4½-5½ |
| hovězí svíčková, vcelku | cca 1,5 kg | 2 |  | 80 | 6-7 | 5-6 |
| roastbeef, silný 5-6 cm | cca 1,5 kg | 2 |  | 80 | 6-7 | 4-5 |
| steaky ze špičky, 3 cm silné | | 2 |  | 80 | 5-7 | 80-110 Min. |
| Telecí maso | | | | | | |
| telecí pečeně (např. vrchní šál), silná 6-7 cm | cca 1,5 kg | 2 |  | 80 | 6-7 | 5-6 |
| telecí panenka | cca 800 g | 2 |  | 80 | 6-7 | 3-3½ |
| Vepřové maso | | | | | | |
| vepřová pečeně, libová (např. svíčková), silná 5-6 cm | cca 1,5 kg | 2 |  | 80 | 6-7 | 5-6 |
| vepřová panenka, vcelku | cca 500 g | 2 |  | 80 | 6-7 | 2½-3 |
| Jehněčí maso | | | | | | |
| jehněčí hřbet, vcelku | cca 200 g | 2 |  | 80 | 5-6 | 1½-2 |

* Abyste vytvořili křupavou kůžičku, opečte kachní prsa po mírném ohřevu krátce na pánvi.

Tipy pro mírný ohřev

Maso připravované pomocí mírného ohřevu není tak horké jako maso pečené běžným způsobem.

Aby opečené maso tak rychle nevystydlo, předehřejte talíře a servírujte je shorkou omáčkou.

Pokud chcete maso připravené pomocí mírného ohřevu udržovat teplé:

Po skončení mírného ohřevu snižte teplotu na 70 °C. Malé kousky masa je možno přihřívát a udržovat teplé až 45 minut, velké porce až 2 hodiny.




Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

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

Doba tepelné úpravy nákypu závisí na velikosti nádoby avýšce nákypu. Údaje uvedené vtabulce jsou pouze orientační hodnoty.

Druhy ohřevu:

-  = 3D-horký vzduch
-  = horní/dolní ohřev
-  = gril scirkulací vzduchu

| Pokrm | Příslušenství anádoba | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C, stupeň grilování | Doba trvání v min |
|---------------|------------------------------|-------|---|---------------------------------|-------------------|
| Nákypy | | | | | |
| nákyp, sladký | nákypová forma | 2 |  | 180-200 | 50-60 |
| suflé | nákypová forma | 2 |  | 180-200 | 35-45 |
| | formičky na jednotlivé porce | 2 |  | 200-220 | 25-30 |

| Pokrm | Příslušenství anádoba | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C, stupeň grilování | Doba trvání v min |
|---|---------------------------------|-------|-------------|---------------------------------|-------------------|
| těstovinový nákyp | nákypová forma | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| lasagne | nákypová forma | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Gratinované pokrmy | | | | | |
| zapékané brambory, syrové přísady, vysoké max. 4 cm | 1 nákypová forma | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 nákykové formy | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| Toasty | | | | | |
| 4 ks, zapečené | rošt + univerzální vysoký plech | 3+1 | | 160-170 | 10-15 |
| 12 ks, zapečené | rošt + univerzální vysoký plech | 3+1 | | 160-170 | 15-20 |

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. Polotovary mohou být nerovnoměrně předpečené.

Druhy ohřevu:

- = 3D-horký vzduch
- = hydro-pečení
- = stupeň pro pizzu

| Pokrm | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|--|-------|-------------|---------------|-------------------|
| Pizza, zmrazená | | | | | |
| pizza stenkým 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 |
| pizza-bagetka | univerzální vysoký plech | 3 | / | 170-190 | 20-30 |
| minipizza | univerzální vysoký plech | 3 | / | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, chlazená | | | | | |
| pizza (předehřát) | univerzální vysoký plech | 1 | / | 180-200 | 10-15 |
| Výrobky zbrambor, zmrazené | | | | | |
| 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 |
| rosti (bramborové placky), plněné bramborové taštičky | univerzální vysoký plech | 3 | / | 200-220 | 15-25 |
| Pečivo, zmrazené | | | | | |
| houska, bageta | univerzální vysoký plech | 3 | / | 180-200 | 10-20 |
| preclíky (syrové polotovary) | univerzální vysoký plech | 3 | / | 200-220 | 10-20 |
| Pečivo, předpečené | | | | | |
| houska krozkpékání, bagetka krozkpékání | univerzální vysoký plech | 2 | | 190-210 | 10-20 |
| | univerzální vysoký plech + rošt | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| Obalované polotovary, zmrazené | | | | | |
| rybí prsty | univerzální vysoký plech | 2 | / | 220-240 | 10-20 |
| kuřecí kousky, kuřecí nugety | univerzální vysoký plech | 3 | / | 200-220 | 15-25 |
| Závin, zmrazený | | | | | |
| závin | univerzální vysoký plech | 3 | / | 190-210 | 30-35 |

Speciální pokrmy

Při nízkých teplotách se vám s 3D-horkým vzduchem ☼ výborně podaří krémový jogurt nebo vláčné kynuté těsto.

Nejprve z varného prostoru vyjměte příslušenství, závěsné mřížky nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte ho vychladnout na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček se šroubovacím víčkem a zakryjte potravinovou fólií.

| Pokrm | Nádoba | | Druh ohřevu | Teplota | Doba trvání |
|--------------|---|------------------------|-------------|--|-----------------------|
| jogurt | šálky nebo skleničky s šroubovacím víčkem | postavte na dno trouby | ☼ | předehřát na 50 °C 50 °C | 5 min 8 hod |
| kynutí těsta | žárovzdorná nádoba | postavte na dno trouby | ☼ | předehřát na 50 °C Spotřebič vypněte a kynuté těsto dejte do varného prostoru | 5-10 min 20-30 min |

Rozmrazování

Druh ohřevu rozmrazování ☼ se hodí nejlépe pro zmrazené potraviny.

Doba rozmrazování závisí na druhu množství potravin.

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

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

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Upozornění: Při teplotě 60 °C osvětlení pečicí trouby nesvítí. Díky tomu je možná optimální jemná regulace.

| Pokrm | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | Teplota |
|---|---------------|-------|-------------|---------|
| Choulostivé zmrazené potraviny např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce atd. | rošt | 1 | ☼ | 30 °C |
| Ostatní zmrazené potraviny: kuře, uzeniny amaso, chléb a housky, koláče ajiné pečivo | rošt | 1 | ☼ | 50 °C |

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu ☼ můžete výborně sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Okamžitě po usušení sejměte z papíru.

| Ovoce a bylinky | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | Teplota | Doba trvání |
|--------------------------|---------------------------------|-------|-------------|---------|--------------|
| 600 g plátků jablek | univerzální vysoký plech + rošt | 3+1 | ☼ | 80 °C | cca 5 hod |
| 800 g plátků hrušek | univerzální vysoký plech + rošt | 3+1 | ☼ | 80 °C | cca 8 hod |
| 1,5 kg švestek nebo blum | univerzální vysoký plech + rošt | 3+1 | ☼ | 80 °C | cca 8-10 hod |
| 200 g očištěných bylinek | univerzální vysoký plech + rošt | 3+1 | ☼ | 80 °C | cca 1½ hod |

Zavařování

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

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.


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

Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
 2. Otrěte okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
 3. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.
 4. Sklenice uzavřete pomocí spon.
- Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzálního vysokého plechu nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.

4. Nastavte dolní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.
6. Spusťte ohřev.

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.

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

Zelenina

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

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

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

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

| | |
|--------------------------|---|
| Všeobecně | <ul style="list-style-type: none"> ■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu. |
| Pečení | <p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C.</p> <p>Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 180 °C.</p> |
| Cukroví | <p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C.</p> <p>Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C.</p> <p>Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.</p> |
| Hranolky z pečicí trouby | <p>Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.</p> |

Zkušební pokrmy

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

Podle EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečení

Pečení ve 2 úrovních:

Univerzální pánev vždy vložte nad plech na pečení.

Pečení ve 3 úrovních:

Vložte univerzální pánev doprostřed.

Stříkané pečivo:

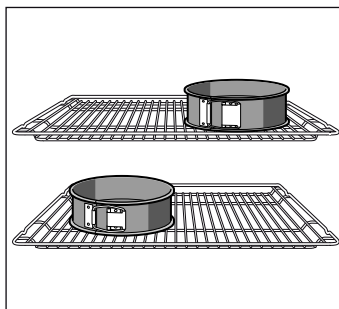
Současné vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.

Jablkový koláč v jedné úrovni:

Tmavé pružinové formy umístěte vedle sebe.

Jablkový koláč ve dvou úrovních:

Tmavé pružinové formy umístěte nad sebe, viz obrázek.



Koláče v pružinových formách z bílého plechu:

Pečte v jedné úrovni s horním/dolním ohřevem . Použijte univerzální pánev místo roštu a postavte na ni pružinovou formu.

Upozornění: Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Způsoby topení:

- = Horký vzduch 3D
- = Horký vzduch eco
- = Horní/dolní ohřev
- = HydroBacken
- = Intenzivní teplo

| Pokrm | Příslušenství a formy | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba přípravy v minutách |
|------------------------------|--|-------|-------------|---------------|--------------------------|
| Stříkané pečivo (předehřev*) | Plech na pečení | 3 | | 140-150 | 30-40 |
| | Univerzální pánev + plech na pečení | 3+1 | | 140-150 | 30-45 |
| | 2 plechy na pečení + univerzální pánev | 5+3+1 | | 130-140 | 35-50 |
| Stříkané pečivo | Plech na pečení | 3 | / | 140-150 | 30-45 |
| Malé koláče (předehřev*) | Plech na pečení | 3 | | 150-170 | 20-30 |
| | Plech na pečení | 3 | | 150-160 | 20-30 |
| | Univerzální pánev + plech na pečení | 3+1 | | 140-160 | 25-40 |
| | 2 plechy na pečení + univerzální pánev | 5+3+1 | | 130-150 | 35-55 |
| Piškot (předehřev*) | Pružinová forma na roštu | 2 | | 160-170 | 30-40 |
| Piškot | Pružinová forma na roštu | 2 | / | 160-180 | 30-40 |
| Jablkový koláč | Rošt + 2 pružinové formy Ø 20 cm | 2 | | 170-190 | 80-90 |
| | 2 rošty + 2 pružinové formy Ø 20 cm | 3+1 | | 170-190 | 70-90 |

* K předehřevu nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

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

Druh ohřevu:

- = velkoplošný gril

| Pokrm | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|--|---------------------------------|-------|-------------|------------------|-------------------|
| opečené toasty 10 minut předehřát | rošt | 5 | | 3 | 1/2-2 |
| hovězí karbanátky, 12 ks* nepředehřívát | rošt + univerzální vysoký plech | 4+1 | | 3 | 25-30 |

* Po uplynutí 2/3 doby obrátit.





Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000901063