



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Vestavná pečicí trouba  
HBG36B6.0**



**BOSCH**

**cs** Návod k použití



# Obsah

<b>Důležitá bezpečnostní upozornění</b> .....	<b>4</b>	<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>19</b>
Příčiny škod .....	5	Číslo E a číslo FD .....	19
<b>Vaše nová pečicí trouba</b> .....	<b>5</b>	<b>Energie a životní prostředí</b> .....	<b>20</b>
Ovládací panel .....	5	Způsob topení Horký vzduch eco .....	20
Tlačítka.....	6	Jak ušetřit energii.....	21
Otočný volič .....	6	Ekologická likvidace.....	21
Displej .....	6	<b>Programová automatika</b> .....	<b>21</b>
Kontrola teploty .....	6	Nádoba .....	21
Varný prostor .....	6	Příprava pokrmu.....	21
<b>Vaše příslušenství</b> .....	<b>7</b>	Programy .....	21
Vložení příslušenství .....	7	Volba a nastavení programu .....	24
Zvláštní příslušenství .....	7	Tipy k programové automatice .....	24
Zboží ze zákaznického servisu .....	8	<b>Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu</b> .....	<b>25</b>
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>9</b>	Koláče a pečivo .....	25
Nastavení času.....	9	Tipy pro pečení .....	27
První zahřátí varného prostoru .....	9	Maso, drůbež, ryby .....	27
Čištění příslušenství.....	9	Tipy k pečení a grilování .....	30
<b>Zapnutí a vypnutí pečicí trouby</b> .....	<b>9</b>	Mírný ohřev .....	30
Zapnutí .....	9	Tipy pro mírný ohřev .....	31
Vypnutí .....	9	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty .....	31
<b>Nastavení pečicí trouby</b> .....	<b>9</b>	Hotové výrobky.....	32
Druhy ohřevu .....	9	Speciální pokrmy .....	32
Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	10	Rozmrazování .....	33
Nastavení rychloohřevu .....	10	Sušení .....	33
<b>Časové funkce</b> .....	<b>11</b>	Zavařování.....	33
Nastavení časových funkcí - stručný popis.....	11	<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>34</b>
Nastavení budíku .....	11	<b>Zkušební pokrmy</b> .....	<b>34</b>
Nastavení doby trvání .....	11	Pečení .....	34
Posunutí času konce.....	12	Grilování.....	35
Nastavení času.....	12		
<b>Paměť</b> .....	<b>12</b>		
Uložení nastavení do paměti .....	12		
Vyvolání z paměti .....	12		
<b>program sabat</b> .....	<b>13</b>		
Spuštění programu sabat.....	13		
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>13</b>		
<b>Základní nastavení</b> .....	<b>13</b>		
Změna základních nastavení.....	14		
<b>Automatické vypnutí</b> .....	<b>14</b>		
<b>Čistící systém</b> .....	<b>15</b>		
Před čištěním .....	15		
Nastavení stupně čištění .....	15		
Po skončení čištění .....	15		
<b>Údržba a čištění</b> .....	<b>15</b>		
Čistící prostředky .....	15		
Vysazení a zavěšení rámu.....	16		
Sklopení grilovacího topného tělesa dolů.....	16		
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby.....	17		
Demontáž a montáž skleněných tabulí.....	17		
<b>Co dělat v případě závady?</b> .....	<b>18</b>		
Tabulka závad .....	18		
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby .....	19		
Výměna levé žárovky v pečicí troubě .....	19		
Skleněný kryt .....	19		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) a v internetovém obchodu: [www.bosch-eshop.com](http://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!**

- 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!

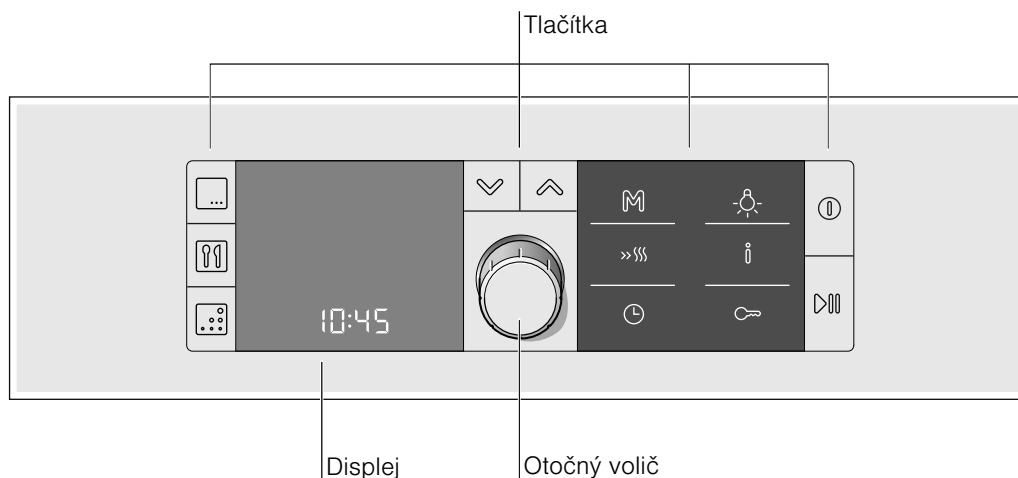
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již 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 zlomit.

## 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. V závislosti na typu spotřebiče jsou možné 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
	Volba čistícího systému Toto tlačítko není obsazené. Čistící systém lze zvolit teprve po dovybavení samočisticí horní stěnou a samočisticími postranními stěnami a následném aktivování čistícího systému v základních nastaveních.
	Přechod o jeden řádek dolů
	Přechod o jeden řádek nahoru
	Dlouhé stisknutí = volba paměti Krátké stisknutí = spuštění paměti
	Nastavení rychloohřevu
	Otevření a zavření nabídky časových funkcí
	Vypnutí a zapnutí osvětlení pečicí trouby
	Krátké stisknutí = zjištění teploty Dlouhé stisknutí = otevření a zavření nabídky základních nastavení
	Aktivace/deaktivace dětské pojistky
	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby
	Krátké stisknutí = spuštění/pozastavení provozu Dlouhé stisknutí = přerušování provozu

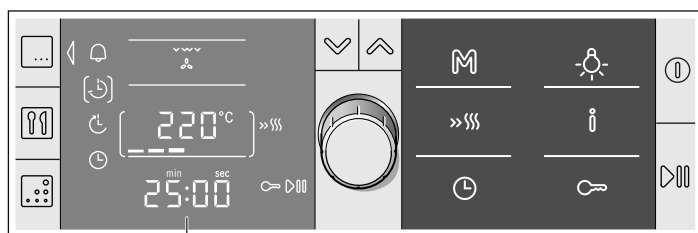
## Otočný volič

Otočným voličem můžete měnit všechny navržené hodnoty a hodnoty nastavení. Závorky v oblasti nastavování indikují, kterou hodnotu můžete změnit.

Otočný volič je zápusťný. Otočný volič lze zasunout a vysunout stisknutím.

## Displej

Displej je rozdělený na různé části.



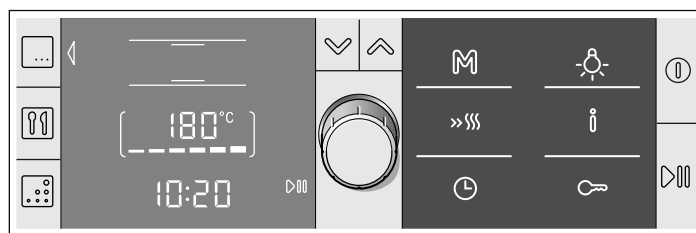
- Levá část = časové funkce  
Když otevřete nabídku časových funkcí, zobrazí se zde symboly časových funkcí. Na levém okraji ukazuje šipka zvolený druh provozu.
- Střední část = oblast nastavování
  1. řádek = ukazatel druhu ohřevu
  2. řádek = ukazatel teploty
  3. řádek = ukazatel hodinNavigačními tlačítky a lze přecházet z jednoho řádku na druhý. Řádek, na kterém se právě nacházíte, je vlevo a vpravo označen závorkami. Hodnotu v závorce lze změnit otočným voličem.
- Pravá část = ukazatel  
Zde jsou zobrazeny symboly pro různé funkce, např. nastavení dětské pojistky, rychloohřevu atd.

## Kontrola teploty

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

### Kontrola zahřívání

Kontrola zahřívání indikuje nárůst teploty v troubě. Pokud jsou všechny sloupce vyplněné, bylo dosaženo optimálního časového okamžiku pro vložení pokrmu.



U stupňů grilování a čištění se sloupce nezobrazují.

Během zahřívání můžete tlačítkem zjistit aktuální teplotu při zahřívání. Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

### Zbytkové teplo

Po vypnutí indikuje kontrola teploty zbytkové teplo v troubě. 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 štěrby. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

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

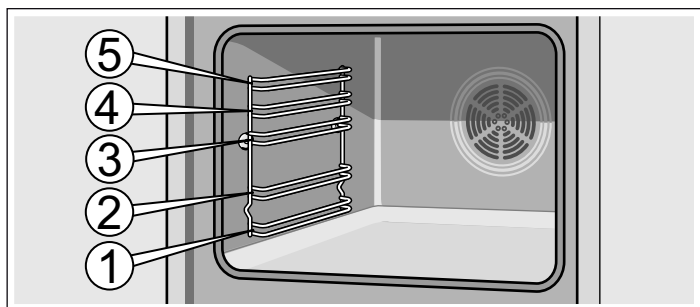
# Vaše příslušenství

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.

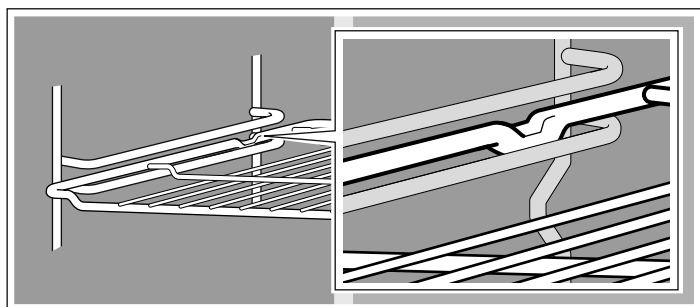
## Vložení příslušenství

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 hlubokozmrazené pokrmy.

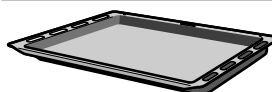
Zasuněte rošt otevřenou stranou směrem ke dveřím pečicí trouby a obloukem směrem dolů.



### Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dveřkám.



### Univerzální pánev

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené 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 lažďy přístroje. 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 hlubokozmrazené 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, hlubokozmrazené 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 odstříkávání, aby nebyla pečicí trouba 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 odstříkávání: 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	Štavnaté 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		
Dvojnásobné	HEZ338250	Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.
Trojnásobné	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 plný 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 plný 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	HEZ329022	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.



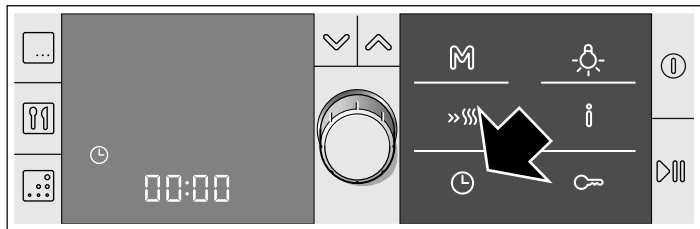
# Před prvním použitím

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

- Nastavte čas.
- Rozehřejte troubu.
- Vyčistěte příslušenství.
- Přečtěte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

## Nastavení času

Po připojení nového spotřebiče se na displeji zobrazí symbol ⌚ a 00:00. Nastavte čas, poté bude pečicí trouba připravená k použití.



1. Stiskněte tlačítko ⌚.  
Symbol času [⌚] je zobrazený v závorkách a zobrazí se [ 12:00].
2. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
3. Stiskněte tlačítko ⌚.  
Aktuální čas je nastavený.

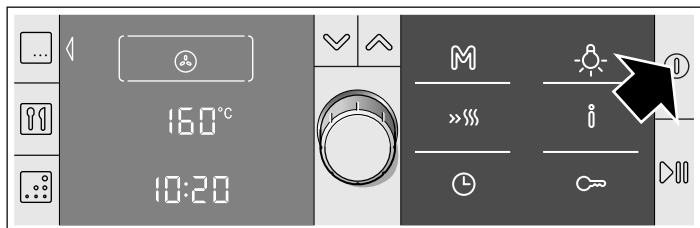
# Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pečicí trouba se zapíná a vypíná tlačítkem ⏻.

## Zapnutí

Stiskněte tlačítko ⏻.

Na displeji se jako návrh zobrazí symbol 🔥 pro druh ohřevu 3D-horký vzduch a 160 °C.



# Nastavení pečicí trouby

V této kapitole je popsáno

- jakými druhy ohřevu je pečicí trouba vybavená,
- jak se nastavuje druh ohřevu a teplota
- a jak se nastavuje rychloohřev.

## Druhy ohřevu

U své pečicí trouby můžete využívat velký počet druhů ohřevu. Tak můžete pro každý pokrm zvolit optimální způsob přípravy.

**Upozornění:** Jak lze změnit čas je popsáno v kapitole *Časové funkce*.

## První zahřátí varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozeďte uzavřenou a prázdnou troubu. Nastavte druh ohřevu 🔥 horní/dolní ohřev a 240 °C.

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

1. Stiskněte tlačítko ⏻.  
Zobrazí se jako návrh druh ohřevu 🔥 3D-horký vzduch a teplota 160 °C. Druh ohřevu je zobrazený v závorkách.
2. Otočným voličem změňte druh ohřevu na 🔥 horní/dolní ohřev.
3. Tlačítkem ⏻ přejděte na teplotu.  
Teplota je zobrazená v závorkách.
4. Otočným voličem změňte teplotu na 240 °C.
5. Stiskněte tlačítko ▶|||.  
Ohřev se spustí. Na displeji se rozsvítí symbol ▶|||.
6. 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.

Toto nastavení můžete ihned spustit nebo

- nastavit jiný druh ohřevu a jinou teplotu,
- tlačítkem 🔍 zvolit program,
- tlačítkem 🧼 zvolit čisticí systém,
- tlačítkem M spustit nastavení uložené do paměti.











V jednotlivých kapitolách je popsáno, jak se provádí nastavení.

## Vypnutí

Stiskněte tlačítko ⏻. Pečicí trouba se vypne.

Druh ohřevu a teplotní rozmezí	Použití
🔥 3D-horký vzduch 30-275 °C	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.




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

Druh ohřevu a teplotní rozmezí	Použití
 horký vzduch eco* 30-275 °C	Pro koláče a pečivo, nákypy, zmrazené a hotové pokrmy, maso a ryby, na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozhání energeticky optimalizované teplo z kruhového topného tělesa stejnoměrně po celé troubě.
 horní/dolní ohřev 30-300 °C	Pro koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 hydro-pečení 30-300 °C	Pro kynuté pečivo, např. chléb, housky nebo vánočku, a pečivo z odpalovaného těsta, např. větrníky nebo piškoty. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. Vlhkost z potravin zůstává jako vodní pára v troubě.
 stupeň pro pizzu 30-275 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin bez předehřátí, např. pizzy, hranolek nebo závínu. Teplo sálá zdola a z kruhového topného tělesa na zadní stěně.
 dolní ohřev 30-300 °C	Pro zavařování, dopékání nebo zhnědnutí. Teplo sálá zdola.
 gril s cirkulací vzduchu 30-300 °C	Pro pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 velkoplošný gril stupně grilování 1, 2 nebo 3	Pro grilování steaků, párků, toastů a kusů ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 maloplošný gril stupně grilování 1, 2 nebo 3	Pro grilování malého množství steaků, párků, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
 rozmrazování 30-60 °C	Pro rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
 udržování teploty 60-100 °C	Pro udržování teploty uvařených pokrmů.

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

## Nastavení druhu ohřevu a teploty

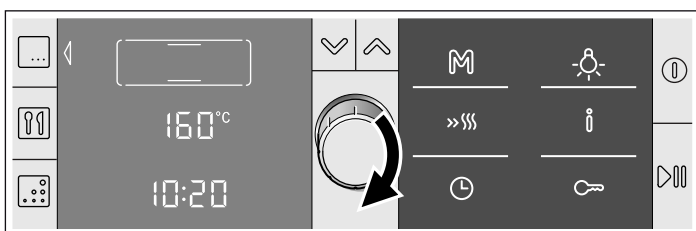
Příklad na obrázku: nastavení  horního/dolního ohřevu, 180 °C.


Pečicí troubu zapněte tlačítkem , resp. stiskněte tlačítko . Na displeji se jako návrh zobrazí symbol  pro 3D-horký vzduch a 160 °C.

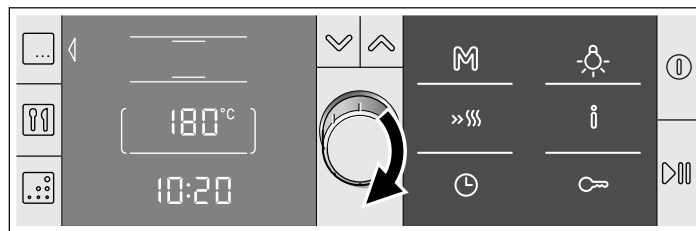
Toto nastavení můžete ihned spustit tlačítkem .

Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu a jinou teplotu, postupujte následovně.

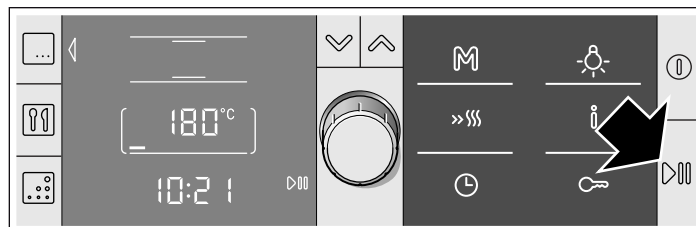
1. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.




2. Tlačítkem  přejděte na teplotu. Teplota nebo stupeň grilování jsou zobrazené v závorkách.
3. Otočným voličem změňte navrženou teplotu.



4. Stiskněte tlačítko . Ohřev se spustí. Na displeji se rozsvítí symbol .




5. Když je pokrm hotový, vypněte troubu tlačítkem  nebo opět zvolte druh provozu a proveďte nastavení.


### Změna teploty nebo stupně grilování

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




### Zjištění teploty při zahřívání

Krátce stiskněte tlačítko . Na několik sekund se zobrazí aktuální teplota ve varném prostoru.


### Otevření dvířek pečicí trouby během provozu

Provoz se pozastaví. Symbol  bliká. Po zavření dvířek provoz pokračuje.

### Pozastavení provozu

Krátce stiskněte tlačítko . Pečicí trouba je ve stavu pauzy. Bliká symbol . Znovu stiskněte tlačítko , provoz bude pokračovat.

### Přerušení provozu

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

### Nastavení doby trvání

Viz kapitola *Časové funkce*, nastavení doby trvání.





### 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

Pokud zvolený druh ohřevu není vhodný pro rychloohřev, upozorní vás na to krátký signální tón.

### 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 **i**.
- Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby až po skončení rychloohřevu.

## Přerušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko »»». Symbol zhasne.

# Časové funkce

Nabídka časových funkcí lze vyvolat tlačítkem **⌚**. K dispozici jsou následující funkce:

Když je pečící trouba vypnutá:

- **⌚** = nastavení budíku
- **⌚** = nastavení času

Když je pečící trouba zapnutá:

- **⌚** = nastavení budíku
- **⌚** = nastavení doby trvání
- **⌚** = posunutí času konce

Závorky okolo symbolu indikují, že je zvolená příslušná funkce. Po spuštění závorky indikují, která časová funkce se aktuálně odměřuje na displeji.

## Nastavení časových funkcí - stručný popis

1. Otevřete nabídku tlačítkem **⌚**.
2. Tlačítkem **⏴** zvolte požadovanou funkci.
3. Otočným voličem nastavte požadovanou hodnotu.
4. Zavřete nabídku tlačítkem **⌚**.

Nastavení jednotlivých funkcí je podrobně popsáno dále.

### Krátký signální tón

Pokud některou hodnotu nelze změnit nebo nastavit, zazní krátký signální tón.

## Nastavení budíku

Budík běží nezávisle na pečící troubě. Můžete ho používat jako kuchyňský budík a kdykoli nastavovat. Nezáleží na tom, zda je pečící trouba zapnutá nebo vypnutá.

1. Stiskněte tlačítko **⌚**.  
Otevře se nabídka časových funkcí. Symbol **[⌚]** v závorkách indikuje, že je zvolená funkce budíku.
2. Otočným voličem nastavte dobu, kterou má budík odměřovat.
3. Tlačítkem **⌚** zavřete nabídku.

Doba se odměřuje na ukazateli hodin.

### Po uplynutí nastavené doby

Zazní akustický signál. Doba uplynula. Na ukazateli je zobrazeno **00:00**. Stiskněte tlačítko **⌚**. Ukazatel zhasne.

### Přerušení odměřované doby

Tlačítkem **⌚** otevřete nabídku časových funkcí. Otočným voličem nastavte čas zpět na **00:00**. Tlačítkem **⌚** zavřete nabídku.

### Změna odměřované doby

Tlačítkem **⌚** otevřete nabídku časových funkcí. Během následujících sekund změňte otočným voličem odměřovanou dobu. Tlačítkem **⌚** zavřete nabídku.

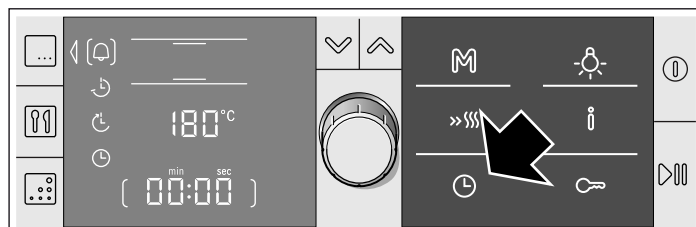
## Nastavení doby trvání

Pokud nastavíte dobu trvání přípravy pokrmu (dobu pečení), po uplynutí této doby se provoz automaticky ukončí. Pečící trouba přestane hřát.

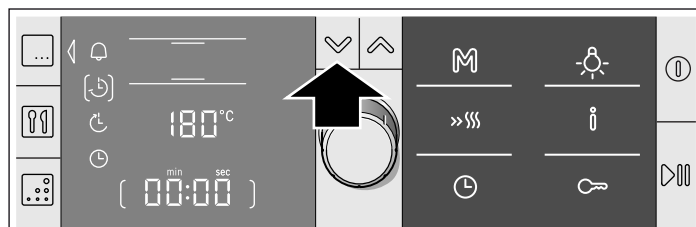
Předpoklad: Je zvolený druh ohřevu a nastavená teplota.

Příklad na obrázku: nastavení **☐** horního/dolního ohřevu, 180 °C, doba trvání 45 min.

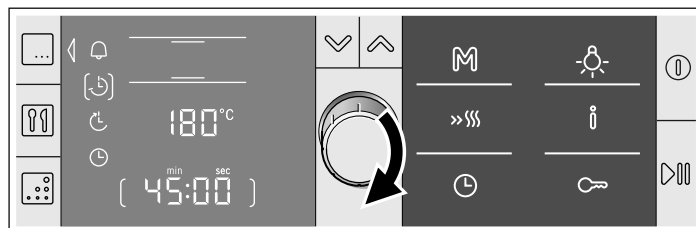
1. Stiskněte tlačítko **⌚**.  
Otevře se nabídka časových funkcí. Vlevo na displeji se zobrazí časové funkce. Je zvolená funkce budíku **[⌚]**.



2. Tlačítkem **⏴** přejděte na dobu trvání **[⌚]**.



3. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



4. Stiskněte tlačítko **⌚**.  
Nabídka časových funkcí se zavře.
5. Pokud se provoz ještě nespustil, stiskněte tlačítko **▶▶**.  
Doba trvání se viditelně odměřuje.

### Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Zobrazuje se doba trvání **00:00**. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem **⌚**.

### Přerušení doby trvání

Otevřete nabídku tlačítkem **⌚**. Tlačítkem **⏴** přejděte na dobu trvání **[⌚]** a otočným voličem nastavte dobu trvání na **00:00**. Zavřete nabídku tlačítkem **⌚**.

## Změna doby trvání

Otevřete nabídku tlačítkem . Tlačítkem přejděte na dobu trvání [] a otočným voličem dobu trvání změňte. Zavřete nabídku tlačítkem .

## Posunutí času konce

Posunutí času konce je možné

- u všech druhů ohřevu,
- u mnoha programů,
- a u čistícího systému.

Příklad: Pokrm vložíte 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.

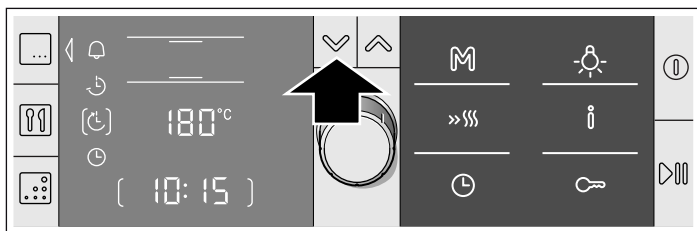
Posuňte čas konce z 10.15 hod na 12.45 hod. Provoz se spustí ve 12.00 hod a skončí ve 12.45 hod.

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

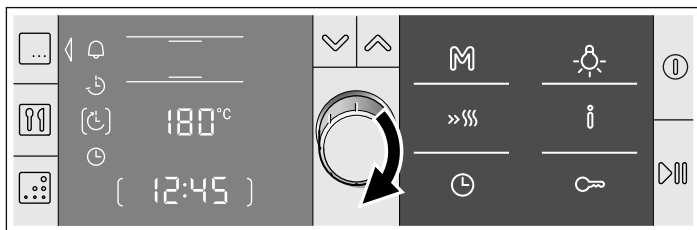
### Posunutí času konce

Předpoklad: Je nastavená doba trvání. Provoz ještě není spuštěný. Otevřeli jste nabídku časových funkcí .

1. Tlačítkem přejděte na [] čas konce.



2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.



3. Nabídku časových funkcí zavřete tlačítkem .

4. Potvrďte tlačítkem .

Pečicí trouba je ve vyčkávacím režimu []. Na ukazateli hodin se zobrazí čas konce. Jakmile se provoz spustí, doba trvání se začne viditelně odměřovat.

## Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli hodin se zobrazí **00:00**. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

## Změna času konce

Čas konce lze změnit pouze tehdy, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu []. Za tímto účelem otevřete nabídku tlačítkem . Tlačítkem přejděte na čas konce. Otočným voličem změňte čas konce. Tlačítkem zavřete nabídku.

## Zrušení času konce

Dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu, lze čas konce zrušit. Za tímto účelem otevřete nabídku tlačítkem , tlačítkem přejděte na čas konce. Otočný volič otočte doleva na aktuální čas konce. Doba trvání se hned začne odměřovat.

## Nastavení času

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

### Po přerušení napájení

Po přerušení napájení svítí na displeji [] a **00:00**. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí zvolená funkce [] a [**12:00**].

2. Otočným voličem nastavte aktuální čas.

3. Potvrďte tlačítkem .

Na displeji se zobrazí čas.

### Změna času

Pokud chcete změnit čas, např. z letního na zimní:

1. Stiskněte tlačítko .

Otevře se nabídka časových funkcí.

2. Tlačítkem přejděte na [] čas.

3. Otočným voličem nastavte aktuální čas.

4. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas.

### Vypnutí zobrazení času

Zobrazení času můžete vypnout. Bude se zobrazovat pouze tehdy, když je pečicí trouba zapnutá. 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 zvlášť 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 na displeji nerozsvítí symbol . Trvá to několik sekund.

Nastavení je uloženo a lze ho kdykoli spustit.

### Uložení jiného nastavení

Provedte 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.

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 ji museli zapínat nebo vypínat.

### Spuštění programu sabat

Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali „program sabat ano“. Viz kapitola *Základní nastavení*.

1. Stiskněte tlačítko .  
Na displeji se zobrazí jako návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.
2. Otočný volič nastavte doleva na program sabat .
3. Tlačítkem přejděte na teplotu a otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
4. Tlačítkem otevřete nabídku časových funkcí a tlačítkem přejděte na dobu trvání [-:]).  
Jako návrh se zobrazí 27:00 hodin.

5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.

6. Stiskněte tlačítko .  
Nabídka časových funkcí se zavře.

7. Stiskněte tlačítko .  
Program sabat se spustí. Doba trvání se viditelně odměřuje na 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

Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout nebo změnit nastavení, je pečicí trouba vybavená dětskou pojistkou.

### Aktivace dětské pojistky

Držte stisknuté tlačítko Klíč , dokud se nezobrazí symbol . Trvá to cca 4 sekundy.

Ovládací panel je zablokovaný.

### Odblokování

Držte stisknuté tlačítko Klíč , dokud symbol nezhasne. Můžete provést nové nastavení.

**Upozornění:** I při aktivní dětské pojistce můžete pečicí troubu vypnout pomocí nebo dlouhým stisknutím tlačítka , nastavit budík a vypnout signální tón.

## Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení, která můžete kdykoli přizpůsobit svým potřebám.

**Upozornění:** V tabulce naleznete všechna základní nastavení a možnosti jejich změn. V závislosti na vybavení spotřebiče se na displeji zobrazí jen ta základní nastavení, která odpovídají vašemu spotřebiči.

Funkce	Základní nastavení	Možnosti
1 signál po uplynutí doby trvání	2 = 2 min	1 = 10 s 2 = 2 min 3 = 5 min
2 potvrzovací tón při stisknutí tlačítka	0 = vyp.	0 = vyp.* 1 = zap. * Výjimka: Při zapnutí a vypnutí spotřebiče vždy zazní akustický signál.
3 jas osvětlení displeje	3 = den	1 = noc 2 = střední 3 = den
4 zobrazení ukazatele hodin, když je pečicí trouba vypnutá	1 = zap.	0 = vyp.* * Čas se zobrazuje, dokud se zobrazuje zbytkové teplo. 1 = zap.
5 osvětlení trouby při provozu	1 = zap.	0 = vyp. 1 = zap.



Funkce	Základní nastavení	Možnosti
c 6 pokračování provozu po zavření dvířek pečicí trouby	1 = provoz pokračuje automaticky	0 = pokračovat v provozu stisknutím >    1 = provoz pokračuje automaticky
c 7 dodatečné blokování dvířek při aktivní dětské pojistce	0 = ne	0 = ne 1 = ano
c 8 doba, po kterou běží chladicí ventilátor po skončení ohřevu	2 = střední	1 = krátká 2 = střední 3 = dlouhá 4 = velmi dlouhá
c 9 dovybavení samočisticí horní stěnou a samočisticími postranními stěnami	0 = ne	0 = ne 1 = ano
c 10 dodatečné vybavení teleskopickými výsuvy	0 = ne	0 = ne 1 = ano
c 11 resetování všech změn na základní nastavení	0 = ne	0 = ne 1 = ano
c 12 program sabat	0 = ne	0 = ne 1 = ano

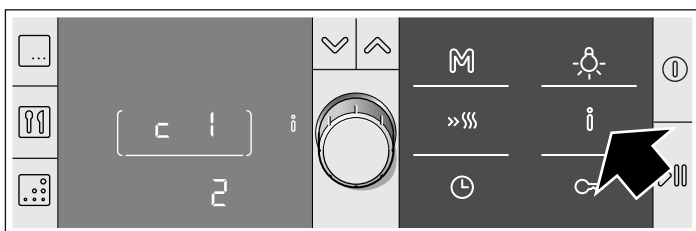
## Změna základních nastavení

Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

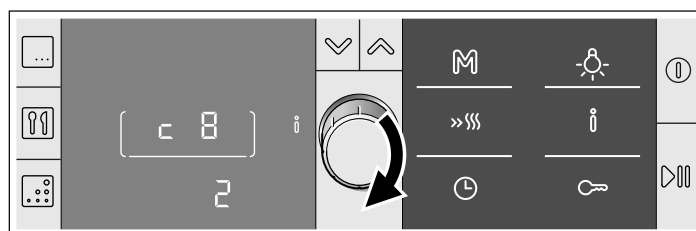
Význam jednotlivých čísel naleznete v tabulce se základními nastaveními.

Příklad na obrázku: změna základního nastavení doby chladicího ventilátoru ze středního na krátký.

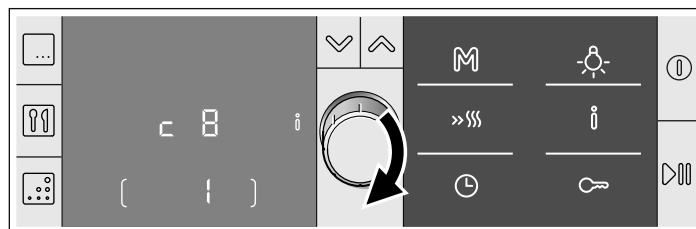
1. Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko **i**, dokud se na displeji nezobrazí první základní nastavení.



2. Otočným voličem vyberte požadované základní nastavení.



3. Stiskněte tlačítko **∨**.
4. Otočným voličem základní nastavení změňte.



5. Nyní můžete podle popisu v bodech 2 až 4 změnit další základní nastavení.
6. Držte stisknuté tlačítko **i**, dokud se nezobrazí čas. To trvá přibližně čtyři sekundy. Všechny změny se uloží.

### Přerušení

Stiskněte tlačítko **ⓘ**. 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 **F 8**. Provoz se přeruší.

Pro zhasnutí ukazatele 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 aktivujte 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. Čištění můžete ihned spustit tlačítkem .


Pokud chcete stupeň čištění změnit:

2. Otočným voličem zvolte požadovaný stupeň čištění.



3. Čištění spusťte tlačítkem .

Doba trvání se začne odměřovat.

## Po skončení čištění

Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí .

## Přerušení nastavení

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.
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.

Oblast	Čistící prostředky
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 čistící 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 čistícího systému. O tom si přečtěte v kapitole *Čistící systém*.

### Pozor!

- Nikdy nepoužívejte abrazivní čistící prostředky. Poškrábaly, resp. zničily by vysoce porézní vrstvu.
- Keramickou vrstvu nikdy nečistěte čistícím prostředkem na pečicí trouby. Jestliže se na ni tento čistící 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.

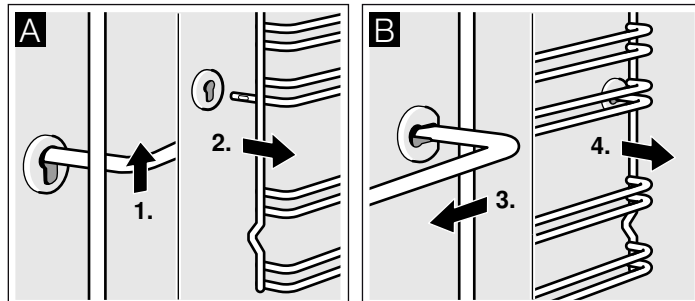
Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čistící prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studeném varném prostoru. Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku ani čistící prostředek na pečicí trouby.

## Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

### Vysazení rámu

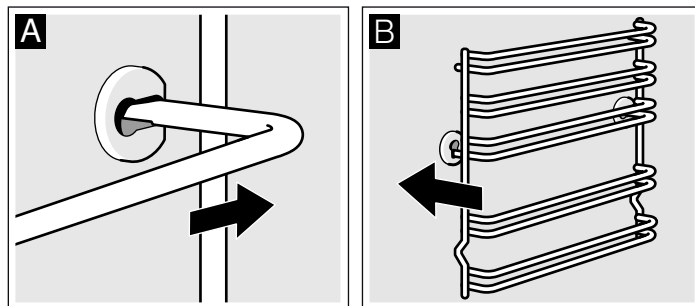
1. Rám vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



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

### Zavěšení rámu

1. 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.

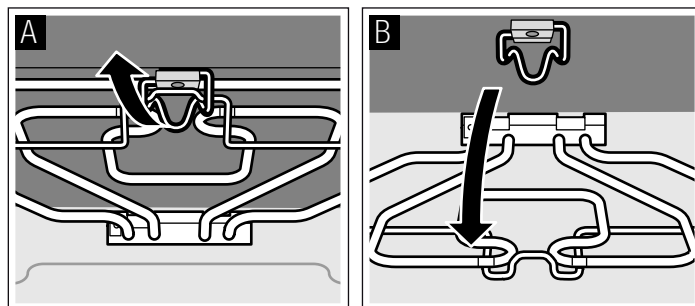
## Sklopení grilovacího topného tělesa dolů

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).

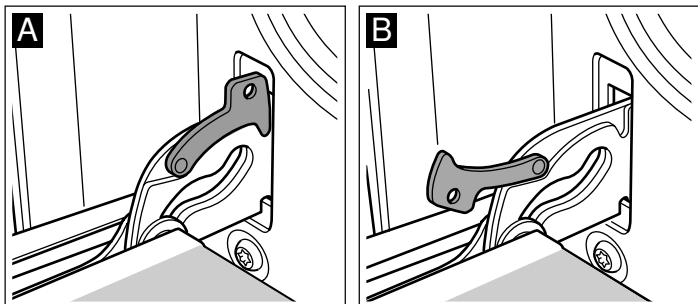


3. Po vyčištění grilovací topné těleso zaklopte znovu nahoru a přidržte.
4. Přídržný třmen zatáhněte dolů a nechte ho slyšitelně zaskočit.

## 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.

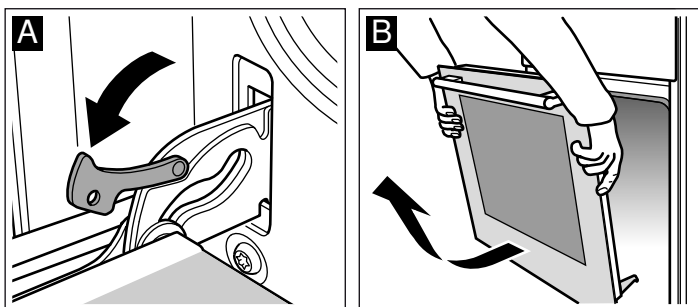


### ⚠ Nebezpečí úrazu!

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

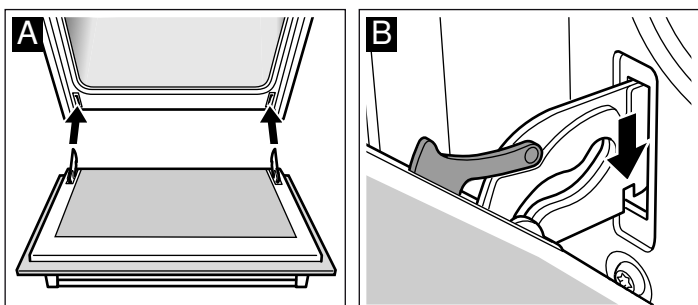
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



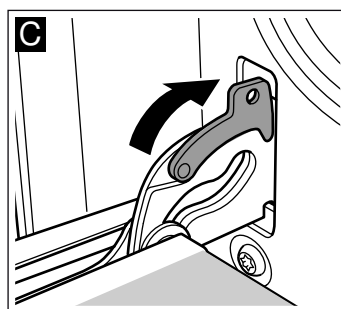
### Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



### ⚠ Nebezpečí úrazu!

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

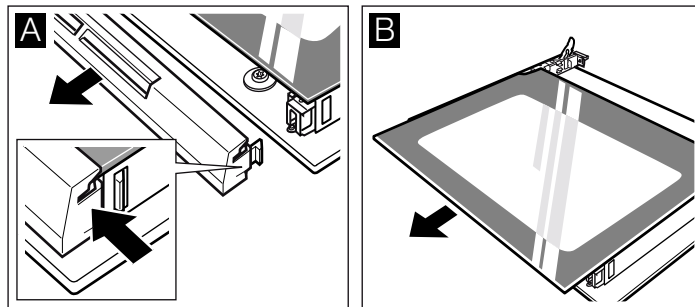
## Demontáž a montáž skleněných tabulí

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

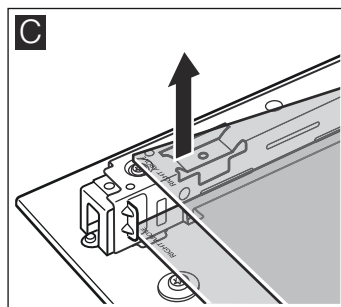
Při demontáži vnitřních tabulí si zapamatujte, v jakém pořadí je vyjímáte. Abyste tabule namontovali zpět ve správném pořadí, řiďte se čísly uvedenými na jednotlivých tabulích.

### Demontáž

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



4. Zvedněte střední sklo a vytáhněte (obrázek C).



5. Zvedněte spodní sklo a vytáhněte ho šikmo nahoru.

Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

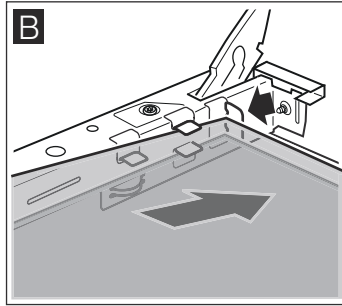
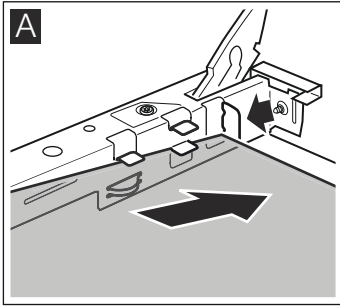
### ⚠ Nebezpečí úrazu!

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

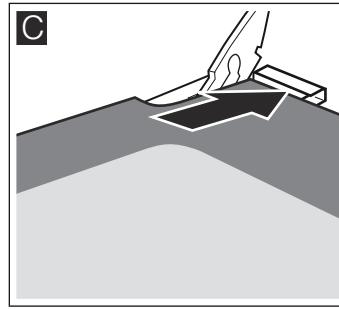
## Montáž

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

1. Zasuňte spodní sklo šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte střední sklo šikmo dozadu (obrázek A).



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



4. Nasadte kryt a přitlačte.
5. 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 závad

Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se do kapitoly *Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském*

*studiu*. Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.

### **⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
Na displeji se zobrazí <b>00:00</b> .	Přerušení napájení.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje nebo nelze nastavit vybraný druh ohřevu.	Není identifikován druh ohřevu.	Provedte znovu nastavení.
Pečicí trouba nehřeje. Na ukazateli teploty svítí malý čtvereček.	Pečicí trouba se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte pojistku spotřebiče v pojistkové skříňce, vyčkejte min. 20 sekund a pak ji znovu zapněte. Během následujících 2 minut držte 4 sekundy stisknuté tlačítko <b>C</b> , dokud čtvereček na ukazateli nezhasne.
Po stisknutí tlačítka <b>☰</b> se na displeji zobrazí <b>no</b>	Horní stěna a postranní stěny varného prostoru nejsou samočisticí. Nelze použít čisticí systém.	Čisticí systém lze nastavit teprve po dovybavení samočisticí horní stěnou a samočisticími postranními stěnami a aktivování čisticího systému v základních nastaveních. Viz kapitola <i>Čisticí systém</i> a kapitola <i>Základní nastavení</i> .
Na displeji se zobrazí <b>FB</b> .	Bylo aktivováno automatické vypnutí. Pečicí trouba přestane hřát.	Stiskněte libovolné tlačítko.

### 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
<b>E011</b>	Drželi jste příliš dlouho stisknuté některé tlačítko.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda jsou tlačítka čistá. Pokud se chybové hlášení zobrazuje nadále, zavolejte servis.



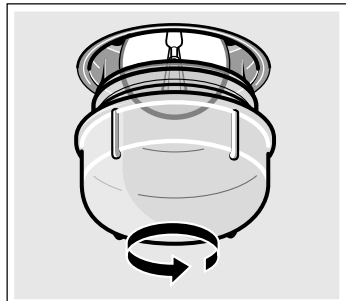
## Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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

### **⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Otáčením doleva odšroubujte skleněný kryt.



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

## Výměna levé žárovky v pečicí troubě

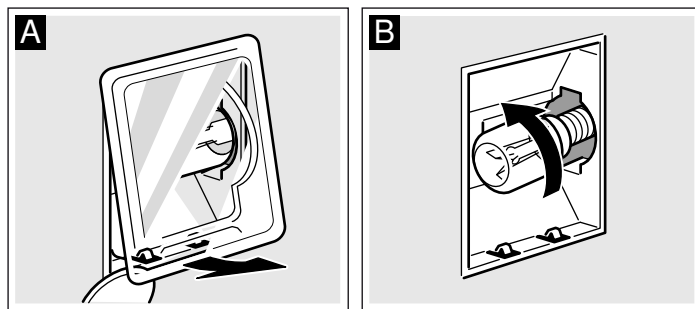
Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky 25 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

### **⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

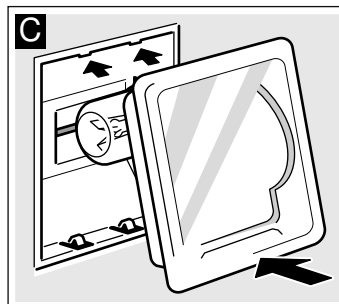
Vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

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. Vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za stejný typ žárovky (obrázek B). Dbejte na to, aby žárovka byla zašroubovaná rovně.
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. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

## Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt je nutné vyměnit. Příslušné skleněné kryty obdržíte u zákaznického servisu. Uvedte 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 připravit 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 předehtování.

### 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 vkládací 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 přístě 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
<b>Koláče a pečivo</b>				
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
<b>Nákypy</b>				
Bramborový nákyp	Nákypová forma	2	160-180	60-80
Lasagne	Nákypová forma	2	180-200	40-50
<b>Mražené výrobky</b>				
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
<b>Maso</b>				
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
<b>Ryby</b>				
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

<b>Pokrm připravované v režimu Horký vzduch eco</b> 	<b>Příslušenství</b>	<b>Výška</b>	<b>Teplota ve °C</b>	<b>Doba přípravy v minutách</b>
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 pečené a chutné Eintopf. Ušetříte si tak obracení a podlévání a varný prostor zůstane čistý.

Výsledek vaření závisí na kvalitě masa a velikosti a druhu nádoby. Hotový pokrm vyndávejte 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.

<b>Programy</b>	<b>Číslo programu</b>	<b>Hmotnostní rozmezí v kg</b>	<b>Přidat tekutinu</b>	<b>Nastavená hmotnost</b>
<b>drůbež</b>				
kuře, čerstvé	P1*	0,7-2,0	ne	hmotnost masa
brojler, čerstvý	P2*	1,4-2,3	ne	hmotnost masa
kachna, čerstvá	P3*	1,6-2,7	ne	hmotnost masa

Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
husa, čerstvá	P4*	2,5-3,5	ne	hmotnost masa
mladá krůta, čerstvá	P5*	2,5-3,5	ne	hmotnost masa
stehna, čerstvá, např. kuřecí, kachní, husí, krůtí stehna	P6*	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. Roastbeef vařte tučnou stranou nahoru.

Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
<b>hovězí maso</b>				
dušená pečeně, čerstvá např. vysoký roštěnec, ramínko, plec, svičková	P7	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
dušená pečeně, zmrazená např. vysoký roštěnec, plec	P8*	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
roastbeef, čerstvý, anglický např. svičková	P9	0,5-2,5	ne	hmotnost masa

<b>telecí maso</b>				
pečeně, čerstvá, libová např. vrchní šál, ořech	P10	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
pečeně, čerstvá, libová, prorostlá např. ramínko, krkovice	P11	0,5-3,0	trochu	hmotnost masa
koleno s kostí, čerstvé	P12	0,5-2,5	ano	hmotnost masa

<b>jehněčí maso</b>				
kýta, čerstvá, bez kosti, propečená	P13	0,5-2,5	trochu	hmotnost masa
kýta, čerstvá, bez kosti, středně propečená	P14	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
kýta, čerstvá, s kostí, propečená	P15	0,5-2,5	trochu	hmotnost masa
kýta, zmrazená bez kosti, propečená	P16*	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
kýta, zmrazená s kostí, propečená	P17*	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa

**Zvěřina**  
Zvěřinu můžete obložit špekem, maso zůstane šťavnatější, ale nezhnedne 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.

zvěřina	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
jelení pečeně, čerstvá např. plec, hrudí	P18	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
srnčí kýta, bez kosti, čerstvá	P19	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
zaječí kýta s kostí, čerstvá	P20	0,3-0,6	ano	hmotnost masa
králík, čerstvý	P21	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 1/2 cm. Pečená ryba: Rybu obalte v mouce a potřete rozpuštěným máslem.

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.

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

Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
<b>ryby</b>				
pstruh, čerstvý, dušený	P22*	0,3-1,5	ano	celková hmotnost
pstruh, čerstvý, pečený	P23*	0,3-1,5	ne	celková hmotnost
treska, čerstvá, dušená	P24*	0,5-2,0	ano	celková hmotnost
treska, čerstvá, pečená	P25*	0,5-2,0	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	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
<b>eintopf</b>				
s masem např. Pichelsteinský eintopf	P26	0,3-3,0	ano	hmotnost masa
se zeleninou např. vegetariánský eintopf	P27	0,3-3,0	ano	celková hmotnost
guláš	P28	0,3-3,0	ano	hmotnost masa
rolády	P29	0,3-3,0	ano	hmotnost masa

### Sekaná

Používejte čerstvé mleté maso.

Nastavte celkovou hmotnost sekané.

Můžete ji zjemnit zeleninou nakrájenou na kostičky nebo sýrem.

Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
<b>sekaná</b>				
z čerstvého hovězího masa	P30	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého jehněčího masa	P31*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého míchaného masa	P32*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého vepřového masa	P33*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost

### Vepřové maso

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 celkovou hmotnost.

Programy	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
<b>vepřové maso</b>				
krkovice čerstvá, bez kosti	P34	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
krkovice zmrazená, bez kosti	P35*	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
svíčková pečeně, čerstvá	P36	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
roláda, čerstvá	P37	0,5-3,0	ano	celková hmotnost
pečeně s kůrkou, čerstvá, bůček	P38	0,5-3,0	ne	hmotnost masa
šunková pečeně, čerstvá, nasolená, vaření	P39	1,0-4,0	trochu	hmotnost masa
šunková pečeně, čerstvá, nasolená, zapečení kůrky	P40*	1,0-4,0	ne	hmotnost masa



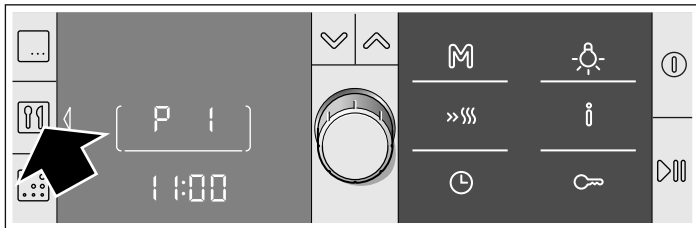
## Volba a nastavení programu

Nejprve vyhledejte vhodný program z tabulky s programy.

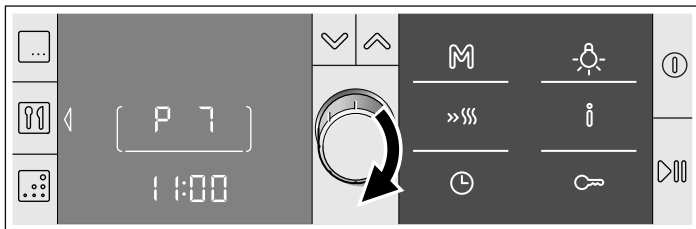
Příklad na obrázku: nastavení pro dušenou hovězí pečení, čerstvou, program 7, hmotnost masa 1,3 kg.

### 1. Stiskněte tlačítko .

Na ukazateli teploty se zobrazí první číslo programu.

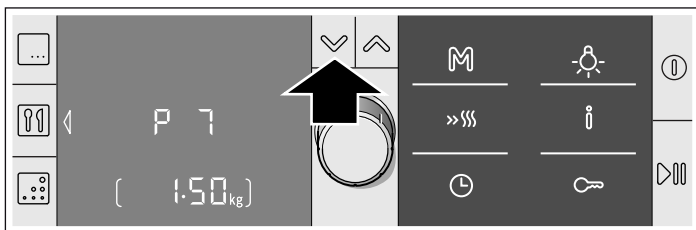


### 2. Otočným voličem nastavte požadované číslo programu.

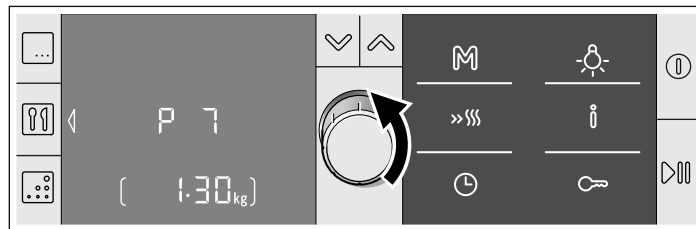


### 3. Stiskněte tlačítko .

Na ukazateli hodin se zobrazí navržená hmotnost.

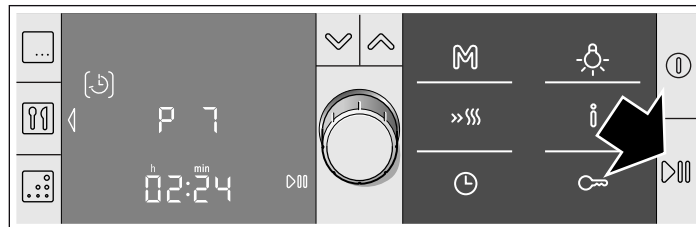


### 4. Otočným voličem nastavte hmotnost pokrmu.




### 5. Stiskněte tlačítko .

Zobrazí se délka programu.



Program se spustí. Doba trvání [-5] se viditelně odměřuje na ukazateli hodin.

### Program skončil

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

### Změna délky programu

Dobu trvání nelze změnit.



### Změna programu

Po spuštění již nelze program změnit.

### Otevření dvířek pečicí trouby během provozu

Provoz se pozastaví. Po zavření dvířek provoz pokračuje.

### Pozastavení provozu

Krátce stiskněte tlačítko . Pečicí trouba je ve stavu pauzy. Znovu stiskněte , provoz bude pokračovat.

### Přerušení programu



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

### Posunutí času konce

Viz kapitola *Časové funkce, posunutí času konce*.

## 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 plátký 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.

# 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:

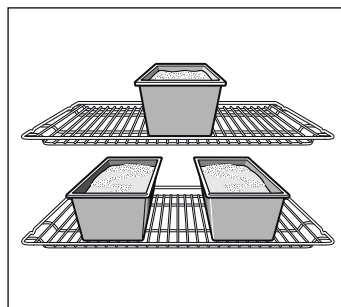
- Plech na pečení: výška 5
- Univerzální vysoký plech: výška 3

- 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, přistě 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.

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, třené těsto	koláčová forma	3		160-180	20-30
jemný ovocný koláč, třené těsto	dortová/bábovková forma	2		160-180	50-60
piškotový korpus, 2 vejce (předehřát)	koláčová forma	2		160-180	20-30
piškotový korpus, 6 vajec (předehřát)	dortová forma	2		160-180	40-50
korpus z křehkého těsta sokrajem	dortová forma	1		180-200	25-35
ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	dortová forma	1		160-180	70-90
švýcarský koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
pizza, tenké těsto, málo obložená (předehřát)	plech na pizzu	1		280-300	10-15
pikantní koláče*	dortová forma	1		170-190	45-55

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

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 šřavnatou 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 šřavnatou 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	1	☐	180-200	20-30
křehké těsto se šřavnatou horní vrstvou, ovocem	univerzální vysoký plech	2	☐	160-180	60-70
švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	1	☐	210-230	40-50
piškotová roláda (předeheřtát)	plech na pečení	2	☐	170-190	15-20
vánočka z 500g mouky	plech na pečení	2	☐	180-200	25-35
štola z 500g mouky	plech na pečení	3	☐	160-180	60-70
štola z 1kg mouky	plech na pečení	3	☐	140-160	90-100
sladký závin	univerzální vysoký plech	2	☐	190-210	55-65
pizza	plech na pečení	2	☐	220-240	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	180-200	40-50
alsaský koláč (předeheřtát)	univerzální vysoký plech	2	☐	280-300	10-12

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
cukroví	plech na pečení	3	☒	140-160	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 (předeheřtát)	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
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 splechem na mufiny	3	☐	180-200	20-25
	2 rošty splechy na mufiny	3+1	☒	160-180	25-30
pečivo zpáleného těsta	plech na pečení	2	☐	210-230	30-40
pečivo zlistového 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

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
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 ahousky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Chléb ahousky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kynutý chléb z 1,2kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	300 200	5 30-40
kváskový chléb z 1,2kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	300 200	8 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 mzlavý (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 hnedne 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 opéct 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 šťavnatých 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 pečení 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 mokřý 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 předehřejte.

Grilujte vždy v zavřené troubě.

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

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 kůží křížem nařízněte. Pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství aná- doba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilo- vání	Doba trvání v min
<b>Hovězí maso</b>						
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
<b>Telecí maso</b>						
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
<b>Vepřové maso</b>						
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

Maso	Hmotnost	Příslušenství aná- doba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilo- vání	Doba trvání v min
<b>Jehněčí maso</b>						
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
<b>Zvěřina</b>						
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
<b>Mleté maso</b>						
sekaná	z 500 g masa	odklopená	1	☒	180-200	80
<b>Párky</b>						
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  $\frac{2}{3}$  uvedené doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte. Části drůbeže obraťte po uplynutí  $\frac{2}{3}$  doby.

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

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

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
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 obracet nemusíte. Celou rybu položte do pečicí trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře

držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

U rybího filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a 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	přiklopaná	2		190-210	70-80
rybí podkova, silná 3 cm		rošt	3		2	20-25
rybí filé		přiklopaná	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“. Zatláchte 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 obracet.
- 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 přiklopané 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.

Nepřiklopanou nádobu položte vždy na rošt do výšky 2.

### Nastavení

1. Zvolte horní/dolní ohřev  a nastavte teplotu mezi 70 a 90 °C.  
Pečicí troubu předejte asoučasně ohřejte inádobu.
2. Na pánvi rozpalte kousek tuku. Maso prudce opečte ze všech stran, ina koncích, aihned ho vložte do předehtáté 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
<b>Drůbež</b>						
krůtí prsa	1 000 g	2		80	6-7	4-5
kachní prsa*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
<b>Hovězí maso</b>						
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.
<b>Telecí maso</b>						
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
<b>Vepřové maso</b>						
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
<b>Jehněčí maso</b>						
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, předeřte 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 2hodiny.

## Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

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

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

Pokrm	Příslušenství anádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Nákypy</b>					
nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	50-60
suflé	nákypová forma	2		180-200	35-45
	formičky na jednotlivé porce	2		200-220	20-25
těstovinový nákyp	nákypová forma	2		200-220	40-50
lasagne	nákypová forma	2		180-200	40-50
<b>Gratinované pokrmy</b>					
zapékané brambory, syrové přísady, vysoké max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	3+1		150-170	60-80
<b>toasty</b>					
4 ks, zapečené	rošt + univerzální vysoký plech	3+1		160-170	10-15

Pokrm	Příslušenství anádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
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. Ipolotovary mohou být nerovnoměrně předpečené.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Pizza, zmrazená</b>					
pizza stenkým těstem	univerzální vysoký plech	2	/	200-220	15-25
	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
<b>Pizza, chlazená</b>					
pizza (předehřát)	univerzální vysoký plech	1	/	180-200	10-15
<b>Výrobky zbrambor, zmrazené</b>					
hranolky	univerzální vysoký plech	3	/	190-210	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	30-40
krokety	univerzální vysoký plech	3	/	190-210	20-25
růsti (bramborové placky), plněné bramborové taštičky	univerzální vysoký plech	3	/	200-220	15-25
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
houska, bageta	univerzální vysoký plech	3	/	180-200	10-20
preclíky (syrové polotovary)	univerzální vysoký plech	3	/	200-220	10-20
<b>Pečivo, předpečené</b>					
houska kropskání, bagetka kropskání	univerzální vysoký plech	2		190-210	10-20
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		160-180	20-25
<b>Obalované polotovary, zmrazené</b>					
rybí prsty	univerzální vysoký plech	2	/	220-240	10-20
kuřecí kousky, kuřecí nugety	univerzální vysoký plech	3	/	200-220	15-25
<b>Závin, zmrazený</b>					
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 šáleků nebo malých skleniček se šroubovacím víčkem a zakryjte potravinovou fólií.

4. Varný prostor předehřejte dle uvedených údajů.

5. Šálky nebo skleničky postavte na dno varného prostoru a připravujte podle níže uvedených údajů.

### Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravte jako obvykle, dejte ho do žáruvzdorné keramické nádoby a přiklopte.
2. Varný prostor předehřejte dle uvedených údajů.
3. Pečící troubu vypněte a těsto dejte vykynout do varného prostoru.

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
<b>Choulostivé zmrazené potraviny</b> např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce atd.	rošt	1		30 °C
<b>Ostatní zmrazené potraviny:</b> 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.

Ihned 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. Otřete 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

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

### Pečení

Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C.  
Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 180 °C.

### Cukroví

Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C.  
Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C.  
Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.

### Hranolky z pečicí trouby

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

## Zkušební pokrmy

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

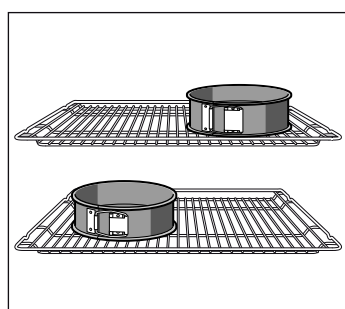
Podle EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.


### Pečení

Pečení ve 2 úrovních:  
Univerzální pánve vždy vložte nad plech na pečení.  
Pečení ve 3 úrovních:  
Vložte univerzální pánve doprostřed.

Stříkané pečivo:  
Současně 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 pánve místo roštu a postavte na ni pružinovou formu.

**Upozornění:** Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

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 pánve + plech na pečení	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální pánve	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 pánve + plech na pečení	3+1		140-160	25-40
	2 plechy na pečení + univerzální pánve	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	1		180-200	70-90
	2 rošty + 2 pružinové formy Ø 20 cm	3+1		170-190	70-80

\* K předehřevu nepoužívejte rychloohřev.

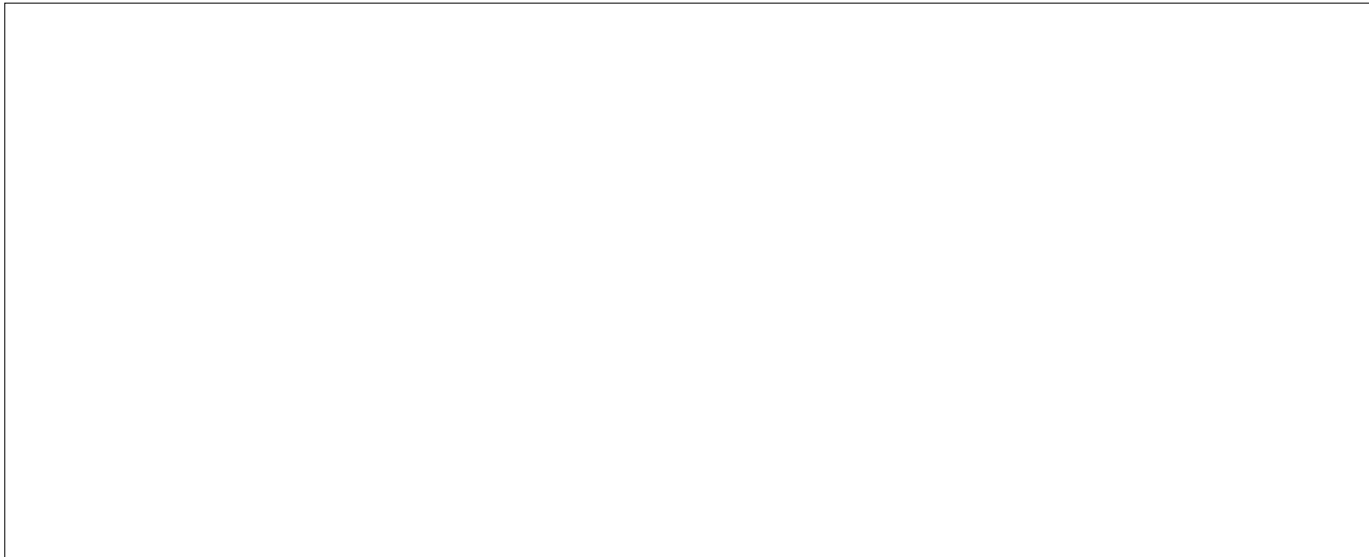
## Grilování

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

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](http://www.bosch-home.com)**



9000901293