



Vestavná pečicí trouba HBA63B2.1



BOSCH

[cs] Návod k použití

| | |
|---|-----------|
| Důležitá bezpečnostní upozornění | 4 |
| Příčiny škod | 5 |
| Vaše nová pečicí trouba..... | 6 |
| Ovládací panel | 6 |
| Tlačítka a ukazatel | 6 |
| Volič funkcí..... | 6 |
| Volič teploty..... | 6 |
| Varný prostor | 7 |
| Vaše příslušenství | 7 |
| Vložení příslušenství | 7 |
| Zvláštní příslušenství | 7 |
| Zboží ze zákaznického servisu | 8 |
| Před prvním použitím..... | 9 |
| Nastavení času..... | 9 |
| Rozehrátí pečicí trouby | 9 |
| Čištění příslušenství..... | 9 |
| Nastavení pečicí trouby | 9 |
| Způsob topení a teplota | 9 |
| Rychloohřev | 9 |
| Nastavení časových funkcí..... | 10 |
| Budík | 10 |
| Doba trvání..... | 10 |
| Čas konce | 10 |
| Čas | 11 |
| Dětská pojistka | 11 |
| Změnit základní nastavení | 12 |
| Automatické vypnutí | 12 |
| samočištění..... | 12 |
| Důležité pokyny | 12 |
| Před samočištěním..... | 13 |
| Nastavení..... | 13 |
| Po skončení samočištění | 13 |
| Údržba a čištění..... | 13 |
| Čisticí prostředky | 13 |
| Vysazení a zavěšení rámu..... | 14 |
| Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby..... | 14 |
| Demontáž krytu dvířek | 15 |
| Demontáž a montáž skleněných tabulí..... | 15 |
| Co dělat v případě závady? | 16 |
| Tabulka závad | 16 |
| Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby | 17 |
| Skleněný kryt | 17 |
| Zákaznický servis..... | 17 |
| Číslo E a číslo FD | 17 |
| Energie a životní prostředí | 17 |
| Způsob topení Horký vzduch eco | 17 |
| Jak ušetřit energii..... | 18 |
| Ekologická likvidace..... | 18 |

| | |
|---|-----------|
| Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu..... | 19 |
| Koláče a pečivo | 19 |
| Tipy pro pečení | 21 |
| Maso, drůbež, ryby | 21 |
| Tipy k pečení a grilování | 23 |
| Nákypy, gratinované pokrmy, toasty | 24 |
| Hotové výrobky..... | 24 |
| Speciální pokrmy | 25 |
| Rozmrazování | 25 |
| Sušení | 25 |
| Zavařování..... | 26 |
| Akrylamid v potravinách..... | 26 |
| Zkušební pokrmy..... | 27 |
| Pečení | 27 |
| Grilování..... | 27 |

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

⚠ **Důležitá bezpečnostní upozornění**

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

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Říďte 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 užitelskou 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 vyndavejte 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 požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během samočištění vznítit. Před každým samočištěním odstraňte z varného prostoru a z příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během samočištění zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, např. utěrky, na madlo dvířek trouby. Přední strana spotřebiče musí být volná. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Nebezpečí popálení!

- Varný prostor se během samočištění silně zahřívá. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče nebo neposunujte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Vnější strana přístroje se během samočištění velmi zahřívá. Nedotýkejte se dvířek přístroje. Nechte přístroj vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu.

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič se během samočištění silně zahřívá. Nepřílnavá vrstva plechů a forem by se zničila a vznikly by jedovaté plyny. Při samočištění nikdy ve spotřebiči nenechávejte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou. Současně čistěte pouze smaltované příslušenství.

Příčiny škod

Pozor!

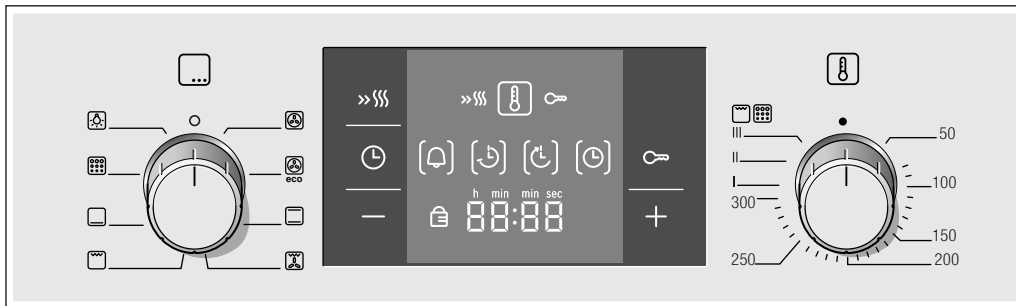
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již 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.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- 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.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Vaše nová pečicí trouba

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

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Symboly se na displeji nikdy nezobrazí všechny současně. Podle typu přístroje se mohou vyskytovat jednotlivé odchylky.



Otočné knoflíky

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

Tlačítka

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

Tlačítka a ukazatel

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

| Tlačítko | Použití |
|-------------------|---|
| »»» rychloohřev | Mimořádně rychlé předeřtání pečicí trouby. |
| 🕒 časové funkce | Volba budíku 🕒, doby trvání ⏪, času konce ⏩ a času 🕒. |
| 🔒 dětská pojistka | Zablokování a odblokování ovládacího panelu. |
| - minus | Snížení hodnot nastavení. |
| + plus | Zvýšení hodnot nastavení. |

Podle závorek [] okolo příslušného symbolu poznáte, která časová funkce je na ukazateli zobrazená. Výjimka: U času svítí symbol 🕒 pouze tehdy, pokud ho změníte.

Volič funkcí

Voličem funkcí nastavte způsob topení.

| Poloha | Použití |
|---------------------|---|
| ○ Nulová poloha | Pečicí trouba je vypnutá. |
| 🌀 Horký vzduch 3D | Pro koláče a pečivo v jedné až třech úrovních. Ventilátor rovnoměrně rozděljuje teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně v prostoru trouby. |
| 🌿 Horký vzduch eco* | Pro koláče a pečivo, nákypy, mražené výrobky a polotovary, maso a ryby, v jedné úrovni bez předeřtávání. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rovnoměrně rozděljuje teplo prstencového topného tělesa v prostoru trouby. |
| 👉 Horní/dolní ohřev | Pro koláče, nákypy a pečené s nízkým obsahem tuku, např. hovězí maso nebo zvěřina, v jedné úrovni. Teplo je rovnoměrně přiváděno svrchu a zespodu. |

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

| Poloha | Použití |
|---------------------------------|--|
| 🌀 Grilování s cirkulací vzduchu | Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu. |
| 👉 Gril, velká plocha | Grilování stejků, párků, toastů a porcovaných ryb. Celá plocha pod grilovacím topným tělesem je horká. |
| 👉 Dolní ohřev | Dopékání, zhnědnutí a zavařování. Teplo je přiváděno zespodu. |
| 🧼 Samočištění | Automatické čištění pečicího prostoru. Pečicí trouba peče, dokud se nečistoty nerozpadnou. |
| 💡 Osvětlení pečicí trouby | Zapněte osvětlení pečicí trouby. |

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

Pokud to nastavíte, na displeji se rozsvítí symbol 🌞. Osvětlení pečicí trouby v pečicím prostoru se zapne.

Upozornění: Aby se teplo dobře rozmístilo, zapne se u ohřevů s horním nebo dolním ohřevem ve fázi zahřívání ventilátor.

Volič teploty

Voličem teploty nastavte teplotu, grilovací nebo čistící stupeň.

| Poloha | Význam |
|-----------------|---|
| ● Nulová poloha | Pečicí trouba nepeče. |
| 50–300 | Teplotní rozsah Teplota v pečicím prostoru ve °C. Výjimka: Maximální teplota v režimech horký vzduch 3D 🌀 a horký vzduch eco 🌿 je 275 °C. |
| I, II, III | Grilovací stupně Grilovací stupně pro gril, velká plocha 👉. I = stupeň 1, slabý II = stupeň 2, střední III = stupeň 3, silný |
| | Čistící stupně Čistící stupně pro samočištění 🧼. I = stupeň 1, lehký II = stupeň 2, střední III = stupeň 3, intenzivní |

Symbol zahřívání

Pokud se pečicí trouba zahřívá, na displeji se rozsvítí symbol ☼. Jakmile pečicí trouba dosáhla optimálního času vložení pokrmu a udržuje teplotu, symbol ☼ zhasne.

V případě grilování a čištění symbol ☼ nikdy nesvítí.

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 a při samočištění se osvětlení vypne. Díky tomu je možná optimální jemná regulace.

Nastavením voliče funkcí do polohy ☼ můžete osvětlení zapnout bez ohřevu.

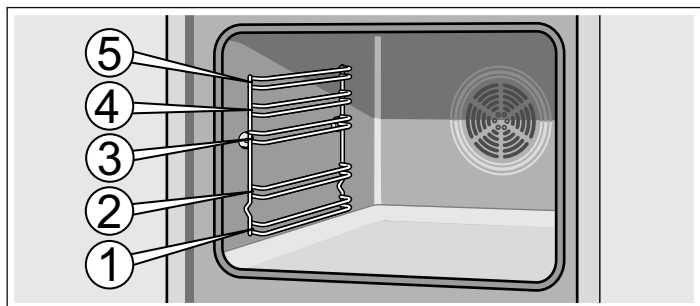
Vaše příslušenství

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.

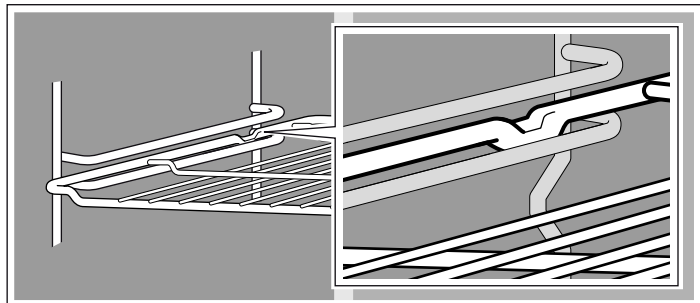
Vložení příslušenství

Příslušenství můžete vkládat do pečicího prostoru v 5 různých výškách. Vždy ho zasuňte 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.



Chladicí ventilátor

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

Abyste varný prostor po pečení rychleji vychladil, chladicí ventilátor ještě určitou dobu běží.

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.

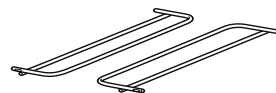
Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dveřím pečicí trouby a obloukem směrem dolů.



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 dvířkům.



Držák příslušenství

Nasadte ho vlevo a vpravo. Během samočištění ho můžete čistit například společně s univerzální pánví.

Zvláštní příslušenství

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

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

| Zvláštní příslušenství | Číslo HEZ | Použití | vhodné pro samočištění |
|----------------------------|-----------|--|------------------------|
| Rošt | HEZ334000 | Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy. | ne |
| Smaltovaný plech na pečení | HEZ331072 | Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům. | ano |

| Zvláštní příslušenství | Číslo HEZ | Použití | vhodné pro samočištění |
|--|-----------|--|------------------------|
| Univerzální pánev | HEZ332073 | 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 dvířkům. | ano |
| Vkládací rošt | HEZ324000 | Pro pečeně. Vždy vkládejte rošt do univerzální pánve. Zachytí se v ní odkapávající tuk a šťáva z masa. | ne |
| Grilovací plech | HEZ325070 | Používá se při grilování místo roštu nebo jako ochrana proti odstříkujícímu tuku, aby pečicí trouba nebyla tak silně znečištěná. Používejte grilovací plech pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte ho pouze ve vkládacích výškách 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti odstříkování: Zasuňte univerzální pánev s grilovacím plechem pod rošt. | ano |
| 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. | ne |
| 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. | ano |
| Pánev Profi s vkládacím roštem | HEZ333072 | Mimořádně vhodná pro přípravu velkého množství jídla. | ano |
| Poklička na pánev Profi | HEZ333001 | Poklička udělá z pánve Profi profesionální nádobí k pečení. | ne |
| 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. | ne |
| Teleskopické výsuvy | | | |
| Dvojnásobné | HEZ338250 | Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. | ne |
| 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. | ne |
| 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. | ne |
| 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. | ne |
| 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 číslicí v E č. (např. HBA78B750) | ano |
| Systém parní trouby | HEZ24D300 | Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb. | ne |

Zboží ze zákaznického servisu

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


jednotlivé země zakoupit vhodné ošetřovací a čisticí prostředky nebo ostatní příslušenství. Uveďte příslušné číslo zboží.

| | | |
|--|-----------------|--|
| Ubrousky na ošetřování 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

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

Nastavení času

Po skončení na displeji bliká symbol  a čtyři nuly. Nastavte čas.


1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas 12:00.

2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte čas.

Nastavený čas se po několika sekundách potvrdí.

Rozehrání pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, rozehrňte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu. Ideální je jedna hodina při horním/dolním ohřevu  na 240 °C. Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalů.

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev .

2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

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

Čištění příslušenství

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

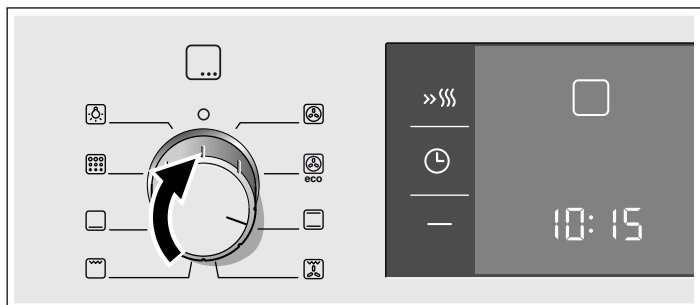
Nastavení pečicí trouby

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

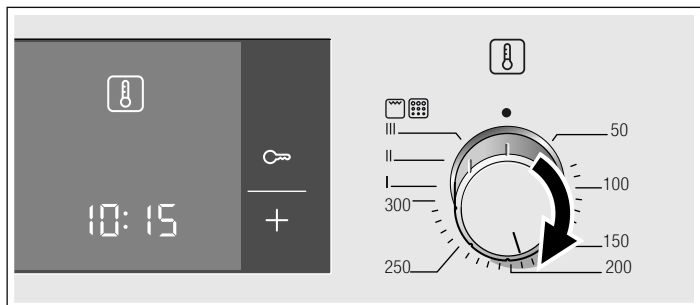
Způsob topení a teplota

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

1. Voličem funkcí nastavte způsob topení.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečicí trouba začne topit.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí nastavte na nulu.

Změna nastavení

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

Rychloohřev

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

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

■ 3D-horký vzduch 

■ horní/dolní ohřev 

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Stiskněte tlačítko **»»»**.

Na ukazateli svítí symbol **»»»**. Pečicí trouba začne hřát.


Ukončení rychloohřevu

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

Přerušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko **»»»**. Symbol **»»»** na ukazateli zhasne.

Nastavení časových funkcí

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

Budík

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


1. Stiskněte jednou tlačítko .

Na ukazateli svítí časové symboly, symbol  je v závorkách.


2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte dobu budíku.

Navržená hodnota: tlačítko **+** = 10 minut

Navržená hodnota: tlačítko **-** = 5 minut

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

Doba budíku uplynula

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

Změna nastavené doby budíku






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

Zrušení doby budíku

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

Zjištění časových nastavení

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

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

Doba trvání


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

Příklad na obrázku: doba trvání 45 min.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.

2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

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




4. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte dobu trvání.



Navržená hodnota: tlačítko **+** = 30 minut

Navržená hodnota: tlačítko **-** = 10 minut




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


Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko . Tlačítkem **+** nebo **-** můžete znovu nastavit dobu trvání. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko  a volič funkcí nastavte na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby trvání






Tlačítkem **+** nebo **-** změňte dobu trvání. Za několik sekund se změna uloží. Pokud jste nastavili budík, stiskněte předem tlačítko .

Zrušení doby trvání

Tlačítkem **-** nastavte dobu trvání na 00:00. Za několik sekund se změna uloží. Doba trvání je zrušená. Pokud jste nastavili budík, stiskněte předem tlačítko .

Zjištění časových nastavení

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

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

Čas konce

Čas, kdy má být pokrm hotový, můžete posunout. Pečicí trouba se automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovaný okamžik. Např. je možné pokrm ráno vložit do trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

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

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


1. Nastavte volič funkcí.

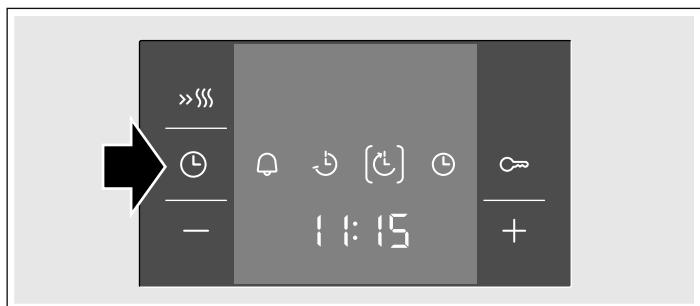
2. Nastavte volič teploty.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

4. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte dobu trvání.






5. Stiskněte tlačítko .

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





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




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


Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hrát. Na ukazateli se zobrazí 00:00. Stiskněte tlačítko . Tlačítkem **+** nebo **-** můžete znovu nastavit dobu trvání. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko  a volič funkcí nastavte na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna času konce






Tlačítkem **+** nebo **-** změňte čas konce. Za několik sekund se změna uloží. Pokud jste nastavili budík, předem dvakrát stiskněte tlačítko . Pokud se již doba trvání odměřuje, neměňte čas konce. Výsledek vaření by neodpovídal.

Zrušení času konce


Tlačítkem **-** nastavte čas konce na aktuální čas. Za několik sekund se změna uloží. Pečicí trouba se spustí. Pokud jste nastavili budík, předem dvakrát stiskněte tlačítko .

Zjištění časových nastavení

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

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

Čas

Po skončení nebo po výpadku proudu na displeji svítí symbol  a čtyři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas 12:00.

2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte čas.

Nastavený čas se po několika sekundách potvrdí.

Změna času

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko .

Na ukazateli svítí časové symboly, symbol  je v závorkách.

2. Tlačítkem **+** nebo **-** změňte čas.

Za několik sekund se nastavený čas uloží.

Vypnutí zobrazení času

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

Dětská pojistka

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

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


Zapnutí dětské pojistky

Volič funkcí musí být v nulové poloze.

Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko .

Na ukazateli se zobrazí symbol . Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí dětské pojistky

Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko .

Symbol  na ukazateli zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.


Změnit základní nastavení

Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení. Tato nastavení mohou být přizpůsobena vašim vlastním zvykům.


| Základní nastavení | Volba 0 | Volba 1 | Volba 2 | Volba 3 |
|---|---------------------|----------|------------|-----------|
| c0 Jas osvětlení displeje | - | Noc | střední | denní* |
| c1 Délka signálu po uplynutí doby nebo času probuzení | - | cca 10 s | cca 2 min* | cca 5 min |
| c2 Zobrazení času | pouze během provozu | vždy* | - | - |
| c3 Doba čekání, než se nastavení potvrdí | - | cca 2 s | cca 5 s* | cca 10 s |
| c5 Teleskopické výsuvy dodatečně namontované | ne* | ano | - | - |
| c6 Znovu nastavte všechny hodnoty na výrobní nastavení | ne* | ano | - | - |

* Výrobní nastavení

Pečicí trouba musí být vypnutá.

1. Stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.
Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení délky signálu, např. c1 2 pro volbu 2.
2. Tlačítkem **+** nebo **-** změňte základní nastavení.

3. Potvrďte tlačítkem .

Na displeji se zobrazí další základní nastavení. Tlačítkem  můžete procházet všechny úrovně a tlačítkem **+** nebo **-** provádět změny.

4. Nakonec stiskněte tlačítko  cca na 4 sekundy.

Všechna základní nastavení se potvrdí.

Vaše základní nastavení můžete kdykoliv změnit.

Automatické vypnutí

Pokud na spotřebiči několik hodin nezměníte nastavení, aktivuje se automatické vypnutí. Pečicí trouba přestane hřát. Okamžik vypnutí závisí na nastavené teplotě nebo stupni grilování.

Aktivace automatického vypnutí

Zazní akustický signál. Na ukazateli se zobrazí F8. Pečicí trouba přestane hřát.

Nastavte volič funkcí na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.

Zrušení automatického vypnutí

Aby se automatické vypnutí neaktivovalo tehdy, když je to nežádoucí, nastavte dobu trvání. Pečicí trouba hřeje, dokud neuplyne doba trvání.

samočištění

Při samočištění se pečicí trouba rozehřeje cca na 500 °C. Zbytky z pečení nebo grilování se spálí a stačí, když z varného prostoru vytřete popel.

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

| Stupeň | Stupeň čištění | Doba trvání |
|--------|----------------|------------------------|
| 1 | lehké | cca 1 hodina, 15 minut |
| 2 | střední | cca 1 hodina, 30 minut |
| 3 | intenzivní | cca 2 hodiny |

Čím je znečištění silnější a starší, tím vyšší stupeň čištění byste měli použít. Čištění varného prostoru provádějte jednou za dva až tři měsíce. V případě potřeby můžete provádět čištění i častěji. Při čištění se spotřebuje pouze cca 2,5 - 4,7 kWh.

Důležité pokyny

Dveře pečicí trouby se automaticky zablokují z důvodu vaší bezpečnosti. Dveře pečicí trouby se znovu otevrou až tehdy, když se pečicí prostor mírně ochladí a symbol klíče zhasne.

Osvětlení pečicí trouby v průběhu samočištění nesvítí.

Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor je během samočištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dveře přístroje ani neposouvejte zajišťovací háky rukou. Nechte přístroj ochladit. Udržujte mimo dosah dětí.
- Přístroj je během samočištění velmi horký na povrchu. Nikdy se nedotýkejte dveří přístroje. Nechte přístroj ochladit. Udržujte mimo dosah dětí.

Nebezpečí požáru!

Přístroj je během samočištění velmi horký na povrchu. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana přístroje musí zůstat volná.

Před samočištěním

Trouba musí být prázdná. Z trouby vyndejte příslušenství, nádoby a rámy. Jak se vyjmají rámy je popsáno v kapitole *Údržba a čištění*.

Vyčistěte dvířka trouby a okrajové plochy kolem těsnění. Těsnění nečistěte.

⚠ Nebezpečí požáru!

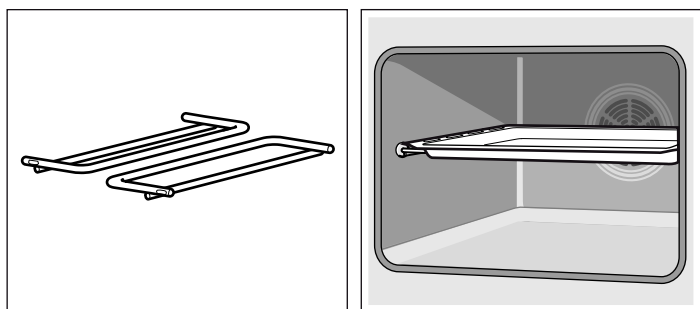
Volné zbytky pokrmů, tuk a šláva z pečeně se mohou vznítit. Troubu a příslušenství, které budete čistit v troubě, vytřete vlhkým hadrem.

Současné čištění příslušenství

Rámy nejsou pro samočištění vhodné. Vyjměte je z varného prostoru. Pokud chcete současně čistit příslušenství, můžete si zakoupit držáky příslušenství.

Držáky příslušenství obdržíte u zákaznického servisu nebo na internetu pod objednacím číslem 466546.

Držáky příslušenství se nasazují vlevo a vpravo.



S nimi můžete při samočištění čistit také smaltované příslušenství bez nepřílnavé vrstvy, např. univerzální vysoký plech. Při samočištění současně čistěte vždy jen příslušenství.

Nesmaltované příslušenství, např. rošt, není pro samočištění vhodné. Vyjměte ho z varného prostoru.

⚠ Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Současně nikdy nečistěte plechy a formy s nepřílnavou vrstvou. Působením vysokých teplot by se nepřílnavá vrstva zničila a vznikly by jedovaté plyny.

Upozornění: To, které příslušenství je vhodné pro samočištění, zjistíte také v tabulce se zvláštním příslušenství na začátku návodu k použití.

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.

Nastavení

Pokud jste zvolili stupeň čištění, nastavte pečicí troubu.

1. Volič funkcí nastavte na samočištění
2. Voličem teploty nastavte stupeň čištění.

Na ukazateli se zobrazí čas, kdy samočištění skončí, a symbol je v závorkách. Za několik sekund se samočištění spustí. Doba trvání se viditelně odměřuje a symbol je v závorkách. Symbol zhasne.

Krátce po spuštění se dvířka trouby zablokují. Na ukazateli svítí symbol . Jakmile symbol zhasne, lze dvířka pečicí trouby opět otevřít.

Samočištění skončilo

Na ukazateli je zobrazeno 0:00. Pečicí trouba přestane hřát. Nastavte volič funkcí na nulu. Pečicí trouba je vypnutá. Jakmile symbol na ukazateli zhasne, lze dvířka pečicí trouby opět otevřít.

Změna stupně čištění

Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.

Přerušování samočištění

Nastavte volič funkcí na nulu. Pečicí trouba je vypnutá. Jakmile symbol na ukazateli zhasne, lze dvířka pečicí trouby opět otevřít.

Posunutí času konce

Čas ukončení samočištění můžete posunout. Samočištění tak může probíhat např. v noci, abyste pečicí troubu mohli přes den používat.

Provedte nastavení podle popisu v bodu 1 a 2. Před spuštěním samočištění posuňte čas konce na později tlačítkem **+** nebo **-**.

Pečicí trouba přejde do vyčkávacího režimu. Na ukazateli se zobrazí čas, kdy samočištění skončí, a symbol je v závorkách. Po spuštění samočištění se doba trvání viditelně odměřuje a symbol je v závorkách. Symbol zhasne.

Po skončení samočištění

Když varný prostor vychladne, vlhkým hadrem z něj vytřete zbývající popel.

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.

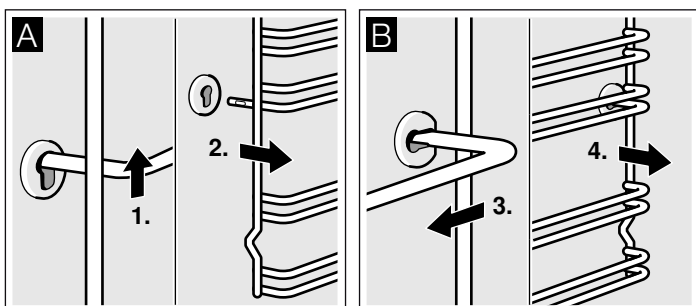
| Oblast | Čistící prostředky |
|--------------------------------|---|
| Přední strana pečicí trouby | Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Nepoužívejte čistič skla nebo škrabku na sklo. |
| Ušlechtilá ocel | Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrabkové 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. |
| Kryt dveří | Čistič oceli (lze zakoupit v poprodejním servisu nebo ve specializované prodejně): Dodržujte pokyny výrobců. |
| Pečicí prostor | Horký proplachovací roztok nebo octová voda: Vyčistěte povrch utěrkou. V případě silného znečištění použijte kovovou drátěnku nebo čistič pečicích trub. Použijte je, pouze pokud je pečicí prostor chladný. Nejvhodnějším způsobem je použít samočištění. Postupujte podle kapitoly <i>Samočištění!</i> |
| Skleněný kryt osvětlení trouby | Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch utěrkou. |
| 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. Nenamáchejte je, nečistěte je čisticími prostředky na nádobí ani je nečistěte během samočištění. Dojde k poškození a zablokování výsuvů. |
| Příslušenství | Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte rámy. |

Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámu

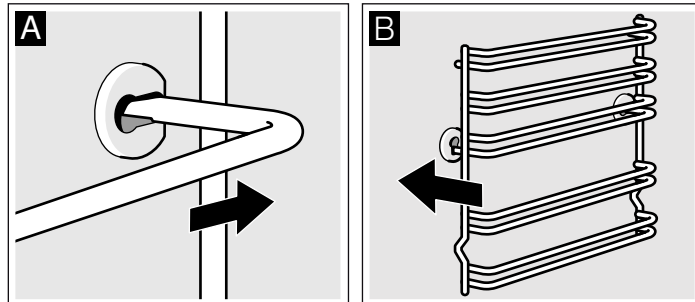
1. Rám vepředu nazdvíhnete nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



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).

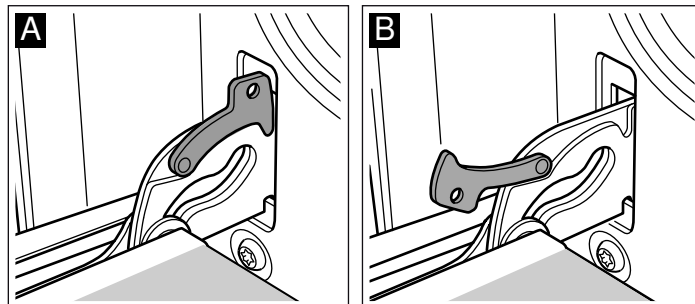


Rámy dosedají vpravo a vlevo. Dbejte na to, aby stejně jako na obrázku B byly výšky 1 a 2 dole a výšky 3, 4 a 5 nahoře.

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

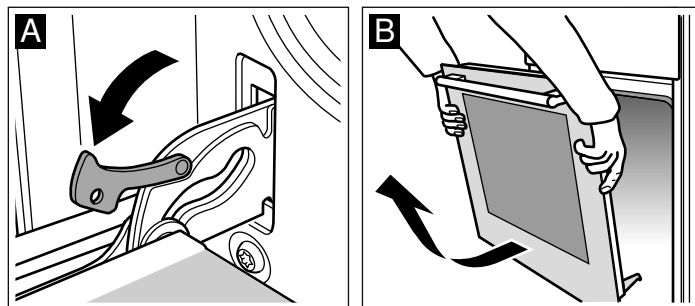


⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Vysazení dvířek

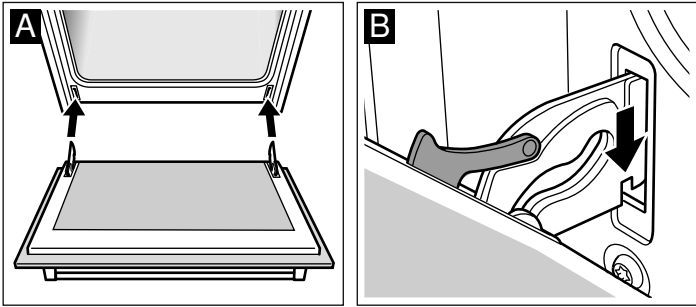
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



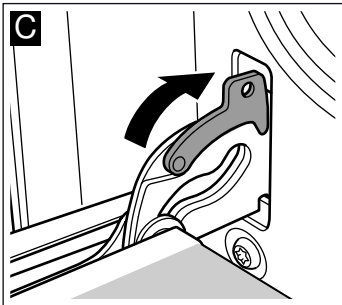
Zavěšení dvířek

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.



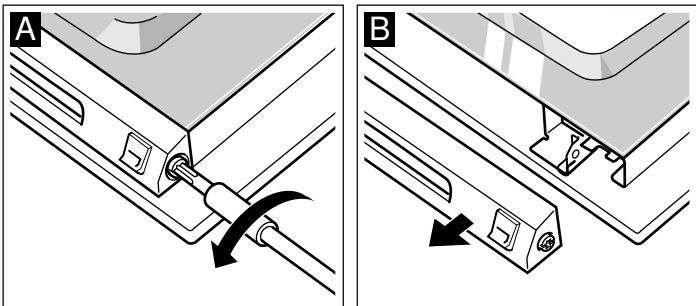
⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Demontáž krytu dvířek

Kryt dvířek pečicí trouby se může zabarvit. Za účelem důkladného vyčištění můžete kryt odstranit.

1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Odšroubujte kryt dvířek pečicí trouby. Za tímto účelem vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Sejměte kryt (obrázek B).



Dokud je kryt sejmутý, dbejte na to, aby se dvířka pečicí trouby nezavřela. Mohla by se poškodit vnitřní skleněná tabule.

Kryt vyčistěte čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel.

4. Nasadte kryt zpět a přišroubujte ho.
5. Zavřete dvířka pečicí trouby.

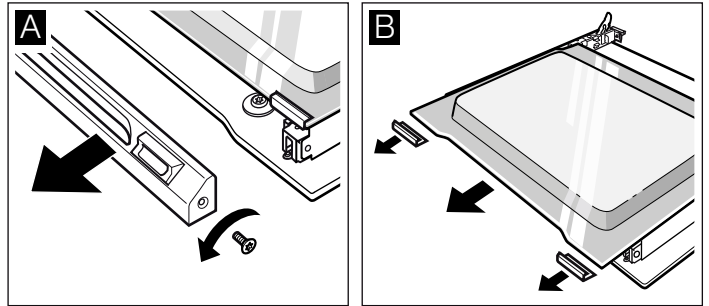
Demontáž a montáž skleněných tabulí

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

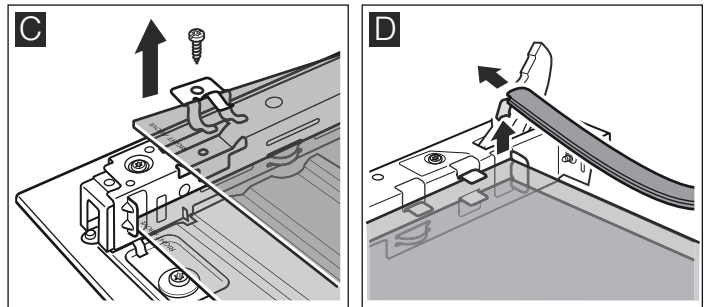
Při demontáži vnitřních tabulí si zapamatujte, v jakém pořadí je vyjímáte. Abyste tabule namontovali zpět ve správném pořadí, řiďte se čísly uvedenými na jednotlivých tabulích.

Demontáž

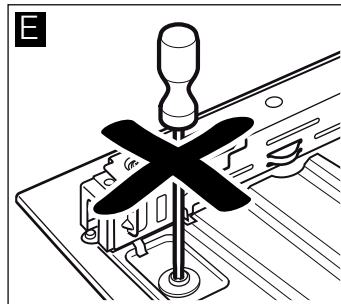
1. Dvířka pečicí trouby vysadte a madlem dolů je položte na hadr.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. Za tímto účelem vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Nazdvihněte horní tabuli, vytáhněte ji a sejměte obě malá těsnění (obrázek B).



4. Odšroubujte přídržné spony vpravo a vlevo. Nazdvihněte tabuli a sejměte z ní spony (obrázek C).
5. Sejměte těsnění dole na tabuli (obrázek D). Za těsnění zatáhněte a sejměte ho směrem nahoru. Vytáhněte tabuli.



6. Spodní tabuli vytáhněte šikmo nahoru.
7. Šrouby vlevo a vpravo na plechovém dílu NEVYŠROUBOVÁVEJTE (obrázek E).



Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

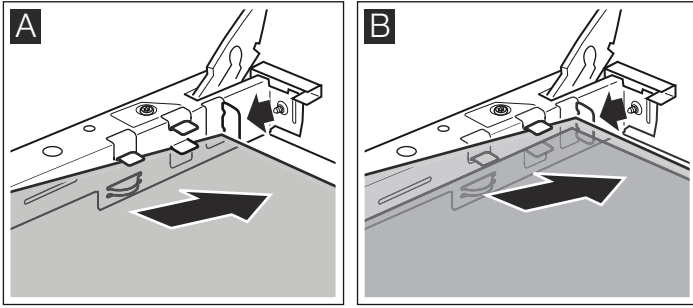
⚠ Nebezpečí úrazu!

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

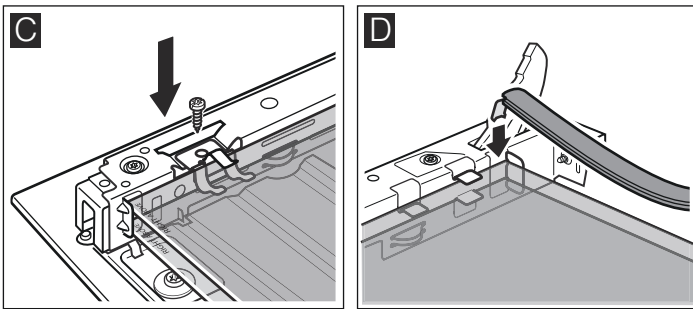
Montáž

Při montáži dbejte na to, aby se na obou tabulích vlevo dole nacházel obrácený nápis „Right above“.

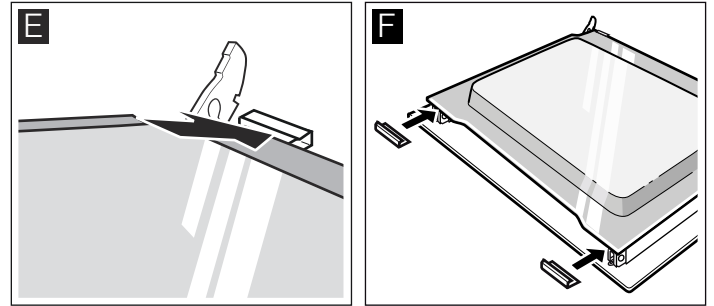
1. Spodní tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte prostřední tabuli (obrázek B).



3. Nasadte přídržné spony vpravo a vlevo na tabuli, vyrovnejte je tak, aby byly pružiny nad otvorem pro šroub a přišroubujte je (obrázek C).
4. Znovu zahákněte těsnění dole na tabuli (obrázek D).



5. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu do obou držáků. Dbejte na to, abyste při tom neposunuli těsnění dozadu (obrázek E).
6. Nasadte na tabuli opět obě malá těsnění vlevo a vpravo (obrázek F).



7. Nasadte a přišroubujte kryt.
8. Zavěste dvířka pečicí trouby.

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

Co dělat v případě závady?

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

Tabulka závad

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

| Závada | Možná příčina | Odstranění/upozornění |
|---|--|--|
| Pečicí trouba nefunguje. | Vadná pojistka. | Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku. |
| | Výpadek proudu. | Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče. |
| Na ukazateli svítí \ominus a čtyři nuly. | Výpadek proudu. | Znovu nastavte čas. |
| Pečicí trouba nehřeje. | Na kontaktech je prach. | Několikrát otočte knoflíky sem a tam. |
| Dvířka pečicí trouby nelze otevřít. Na ukazateli svítí symbol \boxminus . | Dvířka pečicí trouby jsou zablokována kvůli samočistění \boxplus . | Počkejte, dokud pečicí trouba nevychladne a nezhasne symbol \boxminus . |


| Závada | Možná příčina | Odstranění/upozornění |
|--|--|--|
| Pečicí trouba nehřeje. Na ukazateli bliká dvojtečka. | Pečicí trouba je v předváděcím režimu. | Vypněte pojistku v pojistkové skříňce a cca po 20 sekundách ji znovu zapněte. Nyní během cca 2 minut držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko \boxplus , dokud dvojtečka nesvítí trvale. |
| Na ukazateli se zobrazí F8. | Bylo aktivováno automatické vypnutí. | Nastavte volič funkcí na nulu. |

Chybová hlášení

Pokud se na ukazateli zobrazí chybové hlášení s \boxplus , stiskněte tlačítko \ominus . Poté znovu nastavte čas. Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, zavolejte servis.

Při následujících chybových hlášeních můžete závadu odstranit sami.

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

| Chybové hlášení | Možná příčina | Odstranění/upozornění |
|-----------------|--|---|
| E 115 | Teplota ve varném prostoru je příliš vysoká. | Dvířka pečicí trouby se zablokují a ohřev se přeruší. Počkejte, dokud pečicí trouba nevychladne. Stiskněte tlačítko  a znovu nastavte čas. |

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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

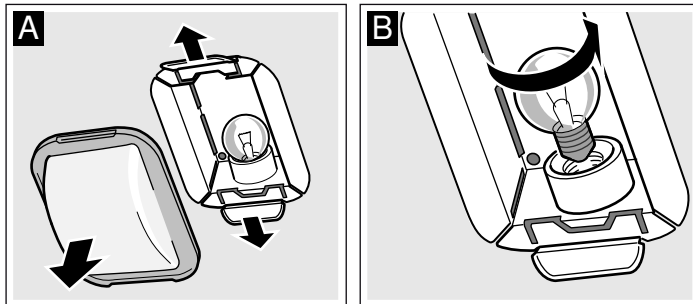
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.

2. Sejměte skleněný kryt. Za tímto účelem zatlačte palcem kovové spony dozadu (obrázek A).

3. Vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za stejný typ žárovky (obrázek B).



4. Znovu nasadte skleněný kryt. Na jedné straně ho nasadte a na druhé straně ho pevně přitlačte. Skleněný kryt zaskočí.

5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

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

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom předešli zbytečným návštěvám techniků.

Číslo E a číslo FD

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

Číslo E

Číslo FD

Zákaznický servis

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Energie a životní prostředí

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

Způsob topení Horký vzduch eco

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

Upozornění


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

Tabulka

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

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

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

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

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 předehejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předeheťání.
- 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

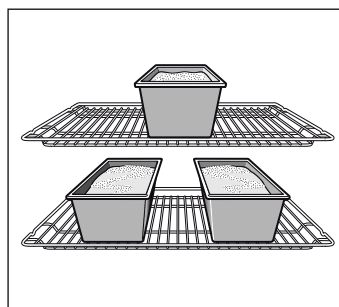
Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

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

Zároveň zasunutě 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 předehejete, doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut.

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

| 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 (předeheťat) | koláčová forma | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| piškotový korpus, 6 vajec (předeheťat) | dortová forma | 2 |  | 150-170 | 40-50 |
| korpus z křehkého těsta s okrajem | 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 (předeheťat) | 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 | univerzální vysoký plech | 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 | univerzální vysoký plech | 3 | ☐ | 170-180 | 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 | univerzální vysoký plech | 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) | univerzální vysoký plech | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| vánočka z 500g mouky | univerzální vysoký plech | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| štola z 500g mouky | univerzální vysoký plech | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| štola z 1kg mouky | univerzální vysoký plech | 3 | ☐ | 150-170 | 90-100 |
| sladký závin | univerzální vysoký plech | 2 | ☐ | 190-210 | 55-65 |
| pizza | univerzální vysoký plech | 2 | ☐ | 200-220 | 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 | univerzální vysoký plech | 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) | univerzální vysoký plech | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | univerzální vysoký plech | 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 | univerzální vysoký plech | 2 | ☐ | 110-130 | 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 | univerzální vysoký plech | 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 | univerzální vysoký plech | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| pečivo zlistového těsta | univerzální vysoký plech | 3 | ☒ | 180-200 | 20-30 |
| | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | ☒ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1 | ☒ | 170-190 | 35-45 |
| pečivo zkynutého těsta | univerzální vysoký plech | 2 | ☐ | 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 | 5 |
| | | | | 200 | 30-40 |
| kváskový chléb z 1,2kg mouky | univerzální vysoký plech | 2 | | 300 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Chlebová placka | univerzální vysoký plech | 2 | | 300 | 10-15 |
| housky (nepředehřívát) | univerzální vysoký plech | 3 | | 200 | 20-30 |
| housky z kynutého těsta, sladké | univerzální vysoký plech | 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 píchněte 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 mazzlavý (příliš vlhký). | Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení. |
| Pečivo hnědne nerovnoměrně. | Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního/dolního ohřevu na jedné úrovni. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu. |
| Ovocný koláč je zespodu příliš světlý. | Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže. |
| Šťáva z ovoce přetéká. | Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte. |
| Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě. | Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran. |
| Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních. | K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch . Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně. |
| Při pečení 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 pečeně je vhodný také univerzální vysoký plech.

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokry 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 kůži 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 |
|---|----------|---------------------------------|-------|----------------|---|----------------------|
| Hovězí maso | | | | | | |
| dušená hovězí pečeně | 1,0 kg | přiklopená | 2 | | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 180-200 | 140 |
| hovězí svíčková, středně propečená | 1,0 kg | odklopená | 2 | | 210-230 | 60 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 200-220 | 80 |
| roastbeef, středně propečený | 1,0 kg | odklopená | 1 | | 220-240 | 60 |
| steaky, silné 3 cm, středně propečené | | rošt + univerzální vysoký plech | 5+1 | | 3 | 15 |
| Telecí maso | | | | | | |
| telecí pečeně | 1,0 kg | odklopená | 2 | | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 150 |
| telecí kolínko | 1,5 kg | odklopená | 2 | | 210-230 | 140 |
| Vepřové maso | | | | | | |
| pečeně bez kůže (např. krkovice) | 1,0 kg | odklopená | 1 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 170 |
| pečeně s kůží (např. plec) | 1,0 kg | odklopená | 1 | | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 | | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 | | 170-190 | 190 |
| vepřová panenka | 500 g | rošt + univerzální vysoký plech | 3+1 | | 230-240 | 30 |
| vepřová pečeně, libová | 1,0 kg | odklopená | 2 | | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 | | 170-190 | 160 |
| uzené kotlety skostí | 1,0 kg | přiklopená | 2 | | 210-230 | 70 |
| steaky, silné 2 cm | | rošt + univerzální vysoký plech | 5+1 | | 3 | 15 |
| vepřové medailonky, silné 3 cm | | rošt + univerzální vysoký plech | 5+1 | | 3 | 10 |
| Jehněčí maso | | | | | | |
| jehněčí hřbet skostí | 1,5 kg | odklopená | 2 | | 190-210 | 60 |
| jehněčí kýta bez kostí, středně propečená | 1,5 kg | odklopená | 1 | | 160-180 | 120 |
| Zvěřina | | | | | | |
| srnčí hřbet skostí | 1,5 kg | odklopená | 2 | | 200-220 | 50 |
| srnčí kýta bez kostí | 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 |

| Maso | Hmotnost | Příslušenství aná- doba | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C, stupeň grilo- vání | Doba trvání v min |
|-------------------|----------------|------------------------------------|-------|----------------|---|----------------------|
| Mleté maso | | | | | | |
| sekaná | z 500g masa | odklopená | 1 | ☒ | 180-200 | 80 |
| Párky | | | | | | |
| párky | | rošt + univerzální vysoký plech | 4+1 | ☒ | 3 | 15 |

Drůbež

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

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

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

uplynutí 2/3 doby.

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

Drůbež bude opečená obzvláště dokřupava, když ji ke konci doby pečení 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 | 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 aná- doba | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C, stupeň grilo- vání | Doba trvání v min |
|--------------------------|--------------|----------------------------|-------|----------------|---|----------------------|
| ryba, celá | cca po 300 g | rošt | 2 | ☒ | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | rošt | 2 | ☒ | 200-220 | 45-55 |
| | 1,5 kg | rošt | 2 | ☒ | 190-210 | 60-70 |
| | 2,0 kg | přiklopená | 2 | ☒ | 190-210 | 70-80 |
| rybí podkova, silná 3 cm | | rošt | 3 | ☒ | 2 | 20-25 |
| rybí filé | | přiklopená | 2 | ☒ | 210-230 | 25-30 |

Tipy k pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.

Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.

Chcete zjistit, zda je pečeně již hotová.

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

Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.

Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.

| | |
|--|--|
| Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená. | Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny. |
| Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová. | Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny. |
| Při podlévání pečeně vzniká vodní pára. | Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. |

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

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

Doba tepelné úpravy nákypu závisí na velikosti nádoby 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 |
|---|---------------------------------|-------|-------------|---------------------------------|-------------------|
| Nákypy | | | | | |
| nákyp, sladký | nákypová forma | 2 | | 180-200 | 50-60 |
| suflé | nákypová forma | 2 | | 180-200 | 35-45 |
| | formičky na jednotlivé porce | 2 | | 200-220 | 25-30 |
| těstovinový nákyp | nákypová forma | 2 | | 200-220 | 40-50 |
| lasagne | nákypová forma | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Gratinované pokrmy | | | | | |
| zapékané brambory, syrové přísady, vysoké max. 4 cm | 1 nákypová forma | 2 | | 160-180 | 60-80 |
| | 2 nárypové formy | 3+1 | | 150-170 | 60-80 |
| toasty | | | | | |
| 4 ks, zapečené | rošt + univerzální vysoký plech | 3+1 | | 160-170 | 10-15 |
| 12 ks, zapečené | rošt + univerzální vysoký plech | 3+1 | | 160-170 | 15-20 |

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

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

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

| Pokrm | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|--|-------|-------------|---------------|-------------------|
| Pizza, zmrazená | | | | | |
| 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 | | 190-210 | 20-30 |
| | univerzální vysoký plech + rošt | 3+1 | | 170-190 | 25-35 |
| pizza-bagetka | univerzální vysoký plech | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| minipizza | univerzální vysoký plech | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, chlazená | | | | | |
| pizza (předehřát) | univerzální vysoký plech | 3 | | 190-210 | 10-15 |
| Výrobky zbrambor, zmrazené | | | | | |
| hranolky | univerzální vysoký plech | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1 | | 180-200 | 30-40 |
| krokety | univerzální vysoký plech | 3 | | 200-220 | 20-25 |
| rösti (bramborové placky), plněné bramborové taštičky | univerzální vysoký plech | 3 | | 210-230 | 15-25 |
| Pečivo, zmrazené | | | | | |
| houska, bageta | univerzální vysoký plech | 3 | | 180-200 | 10-20 |
| preclíky (syrové polotovary) | univerzální vysoký plech | 3 | | 210-230 | 15-25 |

| Pokrm | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---------------------------------------|---------------------------------|-------|-------------|---------------|-------------------|
| Pečivo, předpečené | | | | | |
| houska krožpékání, bagetka krožpékání | univerzální vysoký plech | 2 | ☐ | 190-210 | 10-20 |
| | univerzální vysoký plech + rošt | 3+1 | ☒ | 160-180 | 20-25 |
| Obalované polotovary, zmrazené | | | | | |
| rybí prsty | univerzální vysoký plech | 2 | ☐ | 220-240 | 10-20 |
| kuřecí kousky, kuřecí nugety | univerzální vysoký plech | 3 | ☐ | 200-220 | 15-25 |
| Závin, zmrazený | | | | | |
| závin | univerzální vysoký plech | 3 | ☐ | 200-220 | 35-40 |

Speciální pokrmy

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

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

Příprava jogurtu

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

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. Pečicí 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 | žáruvzdorná 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

Doba rozmrazování závisí na druhu množství potravin.

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

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

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

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

| Pokrm | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu | Teplota |
|---|---------------|-------|-------------|-------------------------------|
| Choulostivé zmrazené potraviny např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce atd. | rošt | 1 | ☐ | Volič teploty zůstává vypnutý |
| Ostatní zmrazené potraviny: kuře, uzeniny amaso, chléb ahousky, koláče ajiné pečivo | rošt | 1 | ☒ | 50 °C |

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu ☒ můžete výborně sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Okamžitě po usušení sejměte z papíru.

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

Zavařování

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

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

Příprava

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

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

Zelenina

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

| 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.

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.

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.

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

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 pánev vždy vložte nad plech na pečení.

Pečení ve 3 úrovních:

Vložte univerzální pánev doprostřed.

Stříkané pečivo:

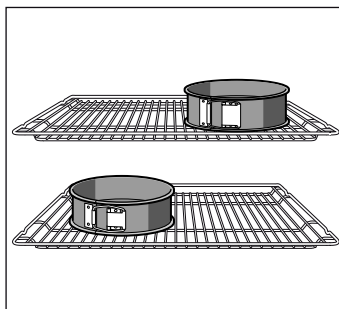
Současné vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.

Jablkový koláč v jedné úrovni:

Tmavé pružinové formy umístěte vedle sebe.

Jablkový koláč ve dvou úrovních:

Tmavé pružinové formy umístěte nad sebe, viz obrázek.



Koláče v pružinových formách z bílého plechu:

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

Upozornění: Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

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

* K předehřevu nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

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

| 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



9000924529