Abyste měli z vaření takové potěšení jako z jídla,

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

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

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

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

Podrobný rejstřík urychlí vyhledávání.

A nyní už jen dobrou chuť.

Návod k použití

HEA 33B5.0

cs **9000 431 555**

890126

Obsah

Bezpečnostní pokyny 4

Před vestavbou 4

Upozornění týkající se vaší bezpečnosti 4

Příčiny škod 6

Váš nový sporák 7

Ovládací panel 7

Tlačítka a ukazatel 8

Volič funkcí 8

Volič teploty 9

Spínače varných zón 10

Varný prostor 10

Příslušenství 11

Před prvním použitím 14

Nastavení času 14

Předehřátí pečicí trouby 14

Čištění příslušenství 14

Nastavení varné desky 15

Nastavení pečicí trouby 15

Druh ohřevu a teplota 15

Rychloohřev 16

Nastavení časových funkcí 17

Budík 17

Doba trvání 18

Čas konce 20

Hodiny 22

Dětská pojistka 23

Obsah

Změna základních nastavení 23

Údržba a čištění 24

Čisticí prostředky 25

Vysazení a zavěšení rámů 27

Sklopení grilovacího topného tělesa dolů 28

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby 28

Demontáž a montáž skleněných tabulí 30

Co dělat v případě závady? 32

Tabulka závad 32

Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby 33

Skleněný kryt 34

Zákaznický servis 34

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí 35

Jak ušetřit energii 35

Ekologická likvidace 35

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu 36

Koláče a pečivo 36

Maso, drůbež, ryby 42

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 48

Hotové výrobky 49

Speciální pokrmy 51

Rozmrazování 52

Sušení 52

Zavařování 53

Akrylamid v potravinách 55

Zkušební pokrmy 56

⚠ Bezpečnostní pokyny

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

Před vestavbou

Škody při transportu

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

Elektrické připojení

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

Upozornění týkající se vaší bezpečnosti

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

Dospělí a děti nesmí spotřebič používat bez dozoru,

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

Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem.

Horký varný prostor

Nebezpečí popálení!
Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch ve varném prostoru ani topných prvků. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Mohla by unikat horká pára.
Udržujte malé děti mimo dosah spotřebičů.

Nebezpečí požáru!
Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty.
Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Nebezpečí zkratu!
Nikdy neskřípejte přívodní kabel horkými dvířky spotřebiče. Může se poškodit kabelová izolace.

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

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

Horké příslušenství a nádobí

Nebezpečí popálení!
Horké příslušenství a nádobí z varného prostoru nikdy nevyndavejte bez chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
Je-li spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

Příčiny škod

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

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

Voda v horké troubě

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

Vlhké potraviny

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

Ovocná šťáva

Velmi šťavnaté ovocné koláče neklaďte 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 trouby

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

Silně znečištěné těsnění trouby

Je-li těsnění dvířek trouby silně znečištěno, dvířka trouby správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění pečicí trouby udržujte vždy v čistotě.

Dvířka pečicí trouby jako sedátko nebo odkládací plocha

Na otevřená dvířka trouby nestoupejte ani nesedejte. Na dvířka trouby nestavte žádné nádoby ani příslušenství.

Přeprava spotřebiče

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

Váš nový sporák

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

Ovládací panel

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

Otočné knoflíky

Otočné knoflíky jsou zápustné. 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
»ʃʃʃ	Rychlý ohřev	Mimořádně rychlé předehřátí pečicí trouby.
◷	Časové funkce	Nastavení budíku 🔔, doby trvání ⏲, času konce ⏱ a času ◷.
⊶	Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího panelu.
–	Minus	Snížení hodnot nastavení.
+	Plus	Zvýšení hodnot nastavení.

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

Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.

Poloha		Použití
⏻	Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
	3D-horký vzduch*	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
	Horní/dolní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
	Stupeň pro pizzu	Rychlá příprava zmrazených potravin bez předehřátí, např. pizzy, hranolek nebo závinu. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Gril s cirkulací vzduchu	Pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.

Poloha	Použití
Velkoplošný gril	Grilování steaků, párků, toastů a kusů ryb. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, párků, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
Dolní ohřev	Zavařování, dopékání nebo zhnědnutí. Teplo sálá zdola.
Rozmrazování	Rozmrazování masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
Osvětlení pečicí trouby	Rozsvícení osvětlení trouby.

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

Když nastavíte volič funkcí, rozsvítí se osvětlení trouby.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

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

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

Spínače varných zón

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

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

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

Varný prostor

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

Osvětlení pečicí trouby

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

Chladicí ventilátor

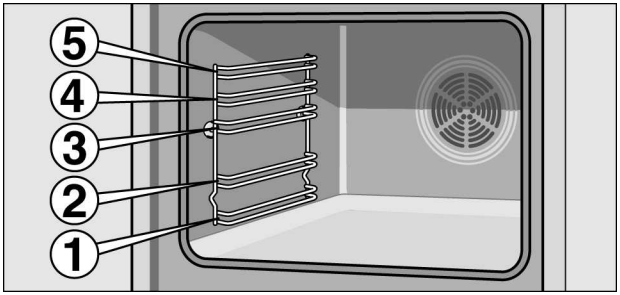
Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky. Pozor! Nezakrývejte větrací štěrbiny. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

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

Příslušenství

Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 5 různých výšek.

Příslušenství můžete ze dvou třetin vytáhnout, aniž by se překlopilo. Tak lze pokrmy snadno vyjmout.



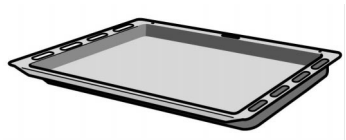
Když je příslušenství horké, může se zdeformovat. Po vychladnutí deformace zmizí a nemá žádný vliv na funkci.

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

Rošt

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

Rošt zasuňte zakřivenou částí dolů ⌣.



Univerzální vysoký plech

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

Univerzální vysoký plech zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.
Rozsáhlou nabídku k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu.
Nabídka a možnost objednání zvláštního příslušenství on-line se v jednotlivých zemích liší.
Nahlédněte do prodejních podkladů.

Rošt HEZ 334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Univerzální vysoký plech HEZ 332000	Na šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečínky. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít jako zachycovací nádobu pro tuk.
Smaltovaný plech na pečení HEZ 331000	pro koláče a cukroví.
Vkládací rošt HEZ 324000	Pro pečeně. Rošt vždy postavte na univerzální vysoký plech. Zachytí se tak odkapávající tuk a šťáva z masa.
Grilovací plech HEZ 325000	Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku, aby nedošlo k přílišnému znečištění pečicí trouby. Grilovací plech používejte pouze na univerzálním vysokém plechu. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech k zachycení odkapávajícího tuku: Univerzální vysoký plech s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Skleněný vysoký plech HEZ 336000	Hluboký skleněný plech na pečení. Výborně se hodí i jako servírovací nádoba.
Smaltovaný plech na pečení s povrchovou úpravou proti připálení HEZ 331010	Koláče a cukroví se k plechu nepřichytí. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.
Univerzální vysoký plech s povrchovou úpravou proti připálení HEZ 332010	Koláče a cukroví se k plechu nepřichytí. Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosením ke dvířkům.
Plech na pizzu HEZ 317000	Ideální pro pizzu, zmrazené potraviny nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete používat místo univerzálního vysokého plechu. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulce.
Lávový kámen HEZ 327000	Lávový kámen je výborně vhodný pro přípravu doma pečeného chleba, housek a pizzy, které mají mít křupavý spodek. Lávový kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.
Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem HEZ 333000	Mimořádně vhodný pro přípravu velkého množství.

Poklička pro profesionální vysoký plech HEZ 333001	Díky pokličce se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.
Skleněný plech HEZ 915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy, připravované v pečicí troubě. Je vhodný především pro pečicí automatiku.
Kovový pekáč HEZ 6000	Pekáč je přizpůsobený pro pečicí zónu sklokeramické varné desky. Je vhodný pro vaření se senzory, ale i pečicí automatiku. Pekáč je zvenku smaltovaný a zevnitř má nepřilnavou vrstvu.
Univerzální pekáč HEZ 390800	pro mimořádně velké porce nebo pro velké množství porcí. Pekáč je zvenku z granitového smaltu se skleněnou pokličkou vhodnou do pečicí trouby. Skleněnou pokličkou lze použít jako zapékací formu.
Dvojitý teleskopický výsuv HEZ 338250	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství více vytáhnout, aniž by se překlopilo.
Trojitý teleskopický výsuv HEZ 338352	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství více vytáhnout, aniž by se překlopilo.
Trojitý kompletní teleskopický výsuv HEZ 338356	Pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vytáhnout, aniž by se překlopilo.

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 ploch z ušlechtilé oceli Č. zboží 311134	Zabraňují usazování nečistot. Optimální ošetření ploch spotřebičů z ušlechtilé oceli díky impregnaci speciálním olejem.
Čisticí gel na pečicí trouby a grily Č. zboží 463582	K čištění vnitřku trouby. Gel je bez zápachu.
Hadřík z 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 přečtěte kapitolu *Bezpečnostní pokyny*.

Nastavení času

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

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

Za několik sekund se nastavený čas uloží.

Předehřátí pečicí trouby

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

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

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

Čištění příslušenství

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

Nastavení varné desky

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

Nastavení pečicí trouby

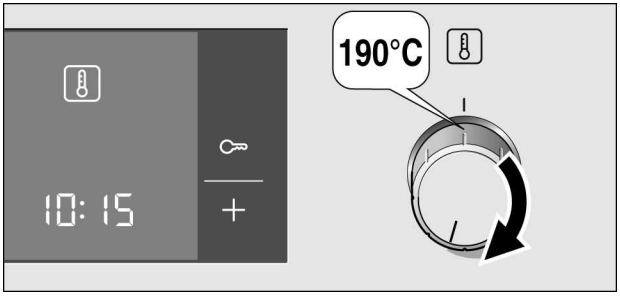
Existují různé možnosti nastavení pečicí trouby. Zde vám vysvětlíme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování.
Na pečicí troubě můžete pro přípravu pokrmu nastavit dobu trvání a čas konce. O tom si přečtěte v kapitole *Nastavení časových funkcí*.

Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.

2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Pečicí trouba začne hřát.

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
- Stupeň pro pizzu

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

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

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

Ukončení rychloohřevu

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

Přerušení rychloohřevu

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

Nastavení časových funkcí

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

Budík

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

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

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

Doba budíku uplynula

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

Změna nastavené doby budíku

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

Vymazání doby budíku

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

Zjištění nastavení času

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

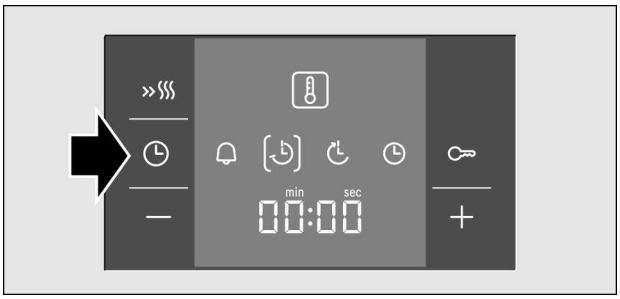
Pro zjištění nastavení budíku 🔔, doby trvání ⏲, času konce ⏲ nebo času 🕒 stiskněte tlačítko 🕒 tolikrát, dokud není příslušný symbol v závorkách. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

Doba trvání

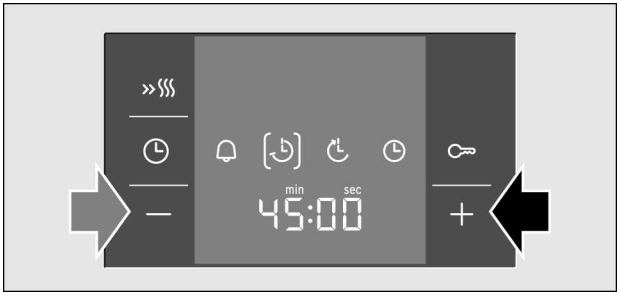
Na pečicí troubě můžete nastavit dobu pečení pokrmu. Po uplynutí doby trvání se pečicí trouba automaticky vypne. Nemusíte tak přerušovat jiné práce, abyste mohli vypnout pečicí troubu. Doba pečení nebude nechtěně překročena.

Příklad na obrázku: Doba trvání 45 minut.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko 🕒.
   Na ukazateli se zobrazí 00:00. Svítí časové symboly, symbol ⏲ je v závorkách.



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



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

Po uplynutí nastavené doby trvání

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

Změna doby trvání

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

Zrušení doby trvání

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

Zjištění nastavení času

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

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

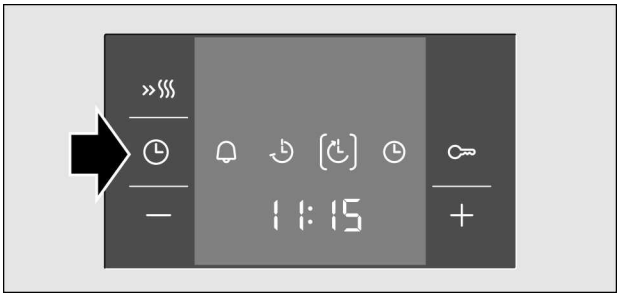
Čas konce

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

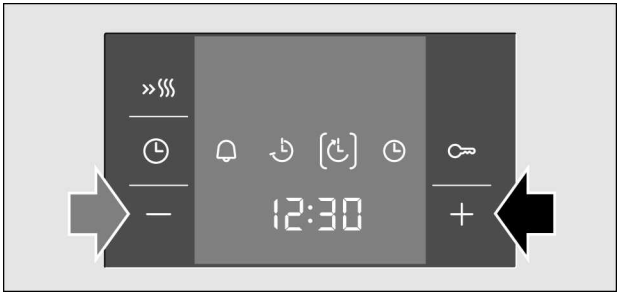
Dbejte na to, aby potraviny nezůstaly v troubě příliš dlouho a nezkazily se.

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

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
4. Tlačítkem **+** nebo **–** nastavte dobu trvání.
5. Stiskněte tlačítko .
   Symbol je v závorkách. Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.



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



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

Po uplynutí nastavené doby trvání

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

Změna času konce

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

Zrušení času konce

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

Zjištění nastavení času

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

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

Hodiny

Po připojení nebo po výpadku proudu svítí na ukazateli symbol a čtyři nuly. Nastavte čas.

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

Za několik sekund se nastavený čas uloží.

Změna času

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko .
   Na ukazateli se zobrazí 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.

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

Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavená doba trvání nebo čas konce.

Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko ⊶.

Na ukazateli se zobrazí symbol ⊶.
Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí dětské pojistky

Cca 4 sekundy držte stisknuté tlačítko ⊶.

Na ukazateli zhasne symbol ⊶.
Dětská pojistka je vypnutá.

Změna základních nastavení

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

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

* Nastavení z výroby

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

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

Všechna základní nastavení se uloží.

Základní nastavení můžete kdykoli znovu změnit.

Údržba a čištění

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

Poznámky

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

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

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

Čisticí prostředky

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

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymáchejte.

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

Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

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

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

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

Důležitá upozornění

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

Zadní stěnu nikdy nečistěte čisticím prostředkem na pečicí trouby.
Jestliže se tento čisticí prostředek dostane na povrchovou vrstvu omylem, okamžitě ho odstraňte měkkou houbou a dostatečným množstvím vody.

Čištění dna, stropu a postranních stěn ve varném prostoru

Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo vodu s octem.

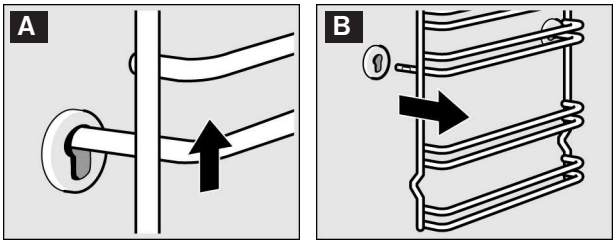
Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.
Používejte pouze ve studené troubě.
Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku ani čisticí prostředek na pečicí trouby.

Vysazení a zavěšení rámů

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámů

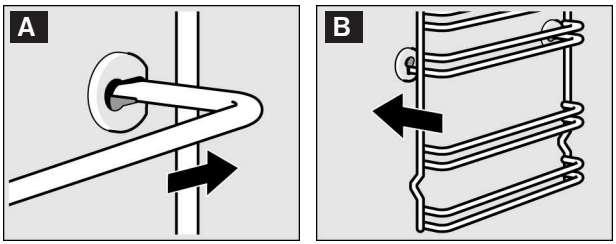
1. Rám vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vysaďte ho. (obrázek A)
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu a vyjměte ho. (obrázek B)



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

Zavěšení rámů

1. Rám zasuňte nejprve do zadního otvoru, mírně zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a poté zavěste do předního otvoru. (obrázek B)



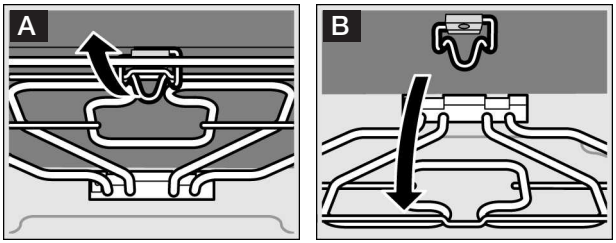
Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. Vyklenutí musí být vždy dole.

Sklopení grilovacího topného tělesa dolů

Pro čištění můžete grilovací topné těleso sklopit dolů.

⚠ Nebezpečí popálení! Trouba musí být studená.

1. Přídržný třmen na sklopném grilu vytáhněte dopředu a zatlačte nahoru, až slyšitelně zaskočí. (obrázek A)
2. Grilovací topné těleso přitom podržte a sklopte dolů. (obrázek B)

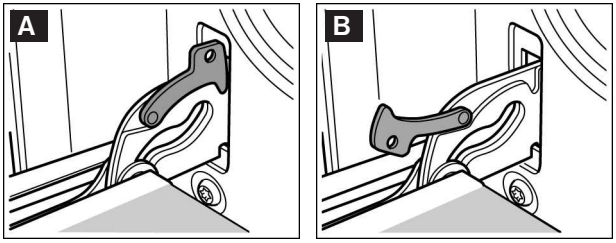


Po vyčištění grilovací topné těleso zaklopte znovu nahoru. Přídržný třmen zatlačte dolů a grilovací topné těleso nechte zaskočit.

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skel vysadit.

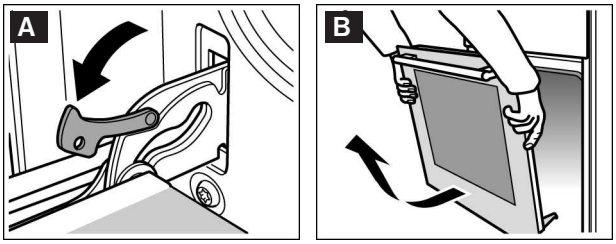
Závěsy dvířek pečicí trouby mají zajišťovací páčky. Když je zajišťovací páčka zaklopená (Obrázek A), jsou dvířka pečicí trouby zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (Obrázek B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.



⚠ 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

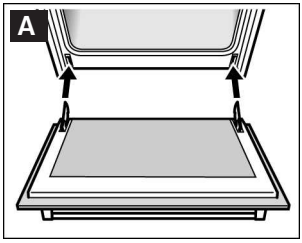
1. Dvířka pečicí trouby úplně otevřete.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo avpravo (Obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Dvířka uchopte oběma rukama vlevo avpravo. Ještě je o trochu víc uzavřete a vytáhněte (Obrázek B).

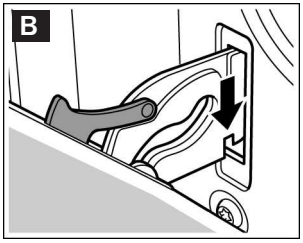


Zavěšení dvířek

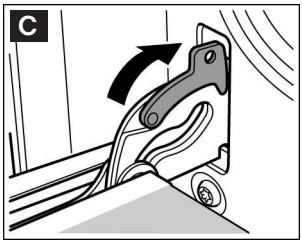
Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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.



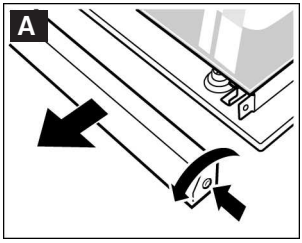
⚠ Nebezpečí úrazu! Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu.
Zavolejte servis.

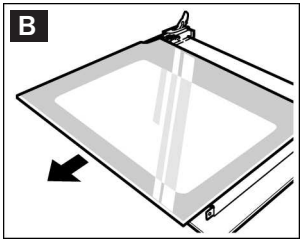
Demontáž a montáž skleněných tabulí

Demontáž

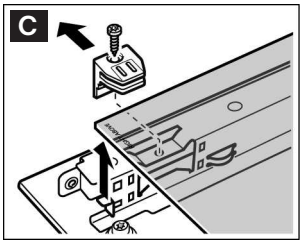
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

1. Dvířka pečicí trouby vysaďte a madlem dolů je položte na hadr.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. Za tímto účelem vyšroubujte šrouby vlevo i vpravo (obrázek A).
3. Horní tabuli nazdvihněte a vytáhněte (obrázek B).





4. Odšroubujte držáky vpravo a vlevo. Nazdvihněte tabuli a stáhněte z ní držáky (obrázek C). Vyjměte tabuli.



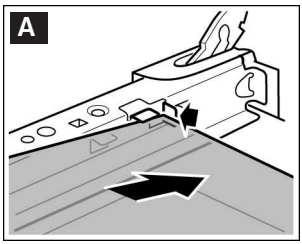
Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

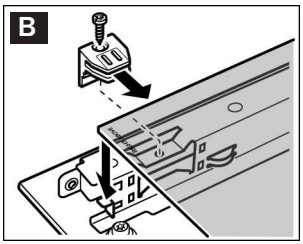
Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky ani škrabku na sklo. Sklo se může poškodit.

Montáž

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

1. Tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Na tabuli nasaďte vpravo i vlevo držáky, vyrovnejte je a přišroubujte (obrázek B).





3. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha musí směřovat ven.
4. Nasaďte a přišroubujte kryt.
5. 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, pokuste se prosím pomocí tabulky odstranit závadu sami.

Tabulka závad

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

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

Chybová hlášení

Pokud se na ukazateli zobrazí chybové hlášení s E, stiskněte tlačítko ◷. Hlášení zhasne. Nastavená časová funkce se zruší.
Pokud chybové hlášení ani potom nezhasne, zavolejte servis.

Při následujícím chybovém hlášení můžete závadu odstranit sami.

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

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

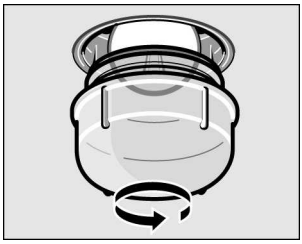
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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

⚠ **1.** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

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

3. Otáčením doleva odšroubujte skleněný kryt.



4. Žárovku vyměňte za stejný typ.

5. Znovu našroubujte skleněný kryt.

6. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

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

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a číslo FD svého spotřebiče.
Typový štítek s těmito čísly najdete na pravé straně 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

Servis ☎

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

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

Jak ušetřit energii

Pečicí troubu 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 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických přístrojích (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo znovuzhodnocení zařízení, která už dosloužila.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění

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

Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.

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

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

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

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů na jedné úrovni je nejvhodnější horní/dolní ohřev ⊟.
Pokud pečete pomocí horkého vzduchu ⊛:
koláč ve formě, výška zasunutí 2
koláč na plechu, výška zasunutí 3.

Pečení na více úrovních

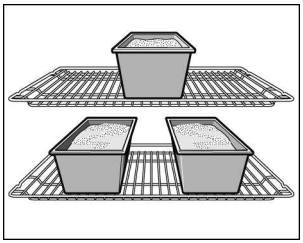
Použijte 3D-horký vzduch.
Pečení na dvou úrovních:
univerzální vysoký plech ve výšce zasunutí 3
plech na pečení ve výšce zasunutí 1.

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

Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

V tabulkách jsou uvedeny četné návrhy pro přípravu pokrmů.

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



Formy na pečení

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

Tabulky

V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo.
Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje

stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, příště 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.

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

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

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

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

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

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

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

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	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.
Bábovka vyběhla 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 teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.

Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu. Respektujte recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního a 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 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

Upozornění k nádobí

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

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

Nádoba bez pokličky = odklopená
Nádoba s pokličkou = přiklopená

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

Pokyny pro pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca ½ cm.
K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1-2 cm.
Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je potřeba o trochu více tekutiny než ve skleněné nádobě.
Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Pokyny pro grilování

Grilujte vždy v zavřené troubě.

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

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt.
Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu.
Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální vysoký plech. Šťáva z masa se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

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

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

Grilované kousky po uplynutí ⅔ uvedené doby obraťte.

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

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

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

Maso	**Hmotnost**	**Příslušenství a nádobí**	**Výška**	**Druh ohřevu**	**Teplota v °C, stupeň grilování**	**Doba pečení v minutách**
Hovězí maso						
Dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopené	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	Odklopené	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, středně propečený	1,0 kg	Odklopené	1		220-240	60
Steaky, silné 3 cm, středně propečené		Rošt + univerzální pánev	5+1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	Odklopené	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telecí kolínko	1,5 kg	Odklopené	2		210-230	140

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Vepřové maso						
Pečeně, bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	Odklopené	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	Odklopené	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Vepřová panenka	500 g	Rošt + univerzální pánev	3+1		220-230	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	Odklopené			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopené	2		200-220	70
Steaky, silné 2 cm		Rošt + univerzální pánev	5+1		3	20
Vepřové medailonky, silné 3 cm		Rošt + univerzální pánev	5+1		3	10
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	Odklopené	2		190-210	60
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	Odklopené	1		150-170	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	Odklopené	2		200-220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	přiklopené	2		210-230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	přiklopené	2		180-200	140
Jelení pečeně	1,5 kg	přiklopené	2		180-200	130

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Králík	2 kg	přiklopené	2		220-240	60
Sekaná	z 500 g masa	Odklopené	1		180-200	80
Párky		Rošt + univerzální pánev	4+1		3	15

Drůbež

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

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

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

Celou drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí ⅔ uvedené doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte.
Části drůbeže obraťte po uplynutí ⅔ doby.

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Kuře, celé	1,2 kg	Rošt	2		230-250	60-70
Brojler, celý	1,6 kg	Rošt	2		200-220	80-90
Půlky kuřete	po 500 g	Rošt	2		220-240	40-50
Části kuřete	po 150 g	Rošt	3		210-230	30-40
Části kuřete	po 300 g	Rošt	3		220-240	35-45
Kuřecí prsíčka	po 200 g	Rošt	2		3	30-40

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Kachna, celá	2,0 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kachní prsa	po 300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Husa, celá	3,5-4 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husí stehna	po 400 g	Rošt	3		220-240	50-60
Mladá krůta, celá	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Krůtí roláda	1,5 kg	Odklopené	1		190-210	110-130
Krůtí prsa	1,0 kg	přiklopené	2		180-200	80-90
Horní krůtí stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Ryby

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

Kousky ryb po uplynutí ⅔ doby grilování obraťte.

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

U rybího filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

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

Tipy k pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Jak zjistit, zda je pečeně již hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte "zkoušku lžičkou". 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

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

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

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

Nákypy	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Nákyp, sladký	Nákypová forma	2	⊟	180-200	50-60

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

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

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

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým těstem	Univerzální vysoký plech	2		200-220	15-20
	Univerzální vysoký plech + Rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza se silným těstem	Univerzální vysoký plech	2		170-190	20-30
	Univerzální vysoký plech + Rošt	3+1		170-190	25-35
Pizzabagetka	Rošt	3		170-190	20-30

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Minipizza	Univerzální vysoký plech	3		190-210	10-20
Pizza, chlazená, předehřát	Univerzální vysoký plech	1		180-200	10-15
Výrobky z brambor, zmrazené					
Hranolky	Univerzální vysoký plech	3		190-210	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	30-40
Krokety	Univerzální vysoký plech	3		190-210	20-25
Rösti (bramborové placky), plněné bramborové taštičky	Univerzální vysoký plech	3		200-220	15-25
Pečivo, zmrazené					
Houska, bageta	Univerzální vysoký plech	3		180-200	10-20
Preclíky (syrové polotovary)	Univerzální vysoký plech	3		200-220	10-20
Pečivo, předpečené					
Houska nebo bageta k rozpékání	Univerzální vysoký plech	3		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, nugety	Univerzální vysoký plech	3		200-220	15-25
Závin, zmrazený	Univerzální vysoký plech	3		180-200	35-40

Speciální pokrmy

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

Jogurt

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

Kynutí těsta

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

Příprava

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

Rozmrazování

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

Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obalu.

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

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

Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 3, rošt do výšky 1.
Na univerzální vysoký plech a rošt položte papír na pečení nebo pergamenový papír.

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

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
600 g plátků jablek	1+3		80	cca 5 g
800 g plátků hrušek	1+3		80	cca 8
1,5 kg švestek nebo blum	1+3		80	cca 8-10
200 g očištěných bylinek	1+3		80	cca 1½

Zavařování

Příprava

Sklenice i gumičky musí být čisté a nepoškozené. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na jednolitrové oblé sklenice.
Pozor! Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

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

Takto provedete nastavení

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

Zavařování ovoce

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

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

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

Zavařování zeleniny

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

Zelenina ve studeném nálevu v jednolitrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, Kedlubna, Červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

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

Akrylamid v potravinách

Jakých pokrmů se to týká?

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

	Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu
Všeobecně	Používejte co nejkratší doby pečení. Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Horní/dolní ohřev max. 200 °C, 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 180 °C.
Cukroví	Horní/dolní ohřev max. 190 °C, 3D-horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z pečicí trouby	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Zkušební pokrmy

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

Podle normy EN/IEC 60350.

Pečení

Při pečení na 2 úrovních zasuňte vždy univerzální vysoký plech nad plech na pečení.
Při pečení na 3 úrovních zasuňte univerzální vysoký plech doprostřed.

Stříkané pečivo: Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:
Tmavé dortové formy postavte nad sebe.
Zakrytý jablečný koláč na 1 úrovni:
Tmavé dortové formy postavte úhlopříčně vedle sebe.

Dortové formy z bílého plechu:
Pečte pomocí horního a dolního ohřevu ⊟ na 1 úrovni. Místo roštu použijte univerzální vysoký plech a dortovou formu na něj postavte.

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

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

Grilování

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

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v minutách
Opečené toasty Předehřát 10 minut	Rošt	5		3	½-2
Hovězí karbanátky, 12 kusů* Nepředehřívat	Rošt + Univerzální vysoký plech	4+1		3	25-30

* Po uplynutí $^2/_3$ doby obraťte.

Poznámky

Poznámky

Poznámky

Poznámky

Poznámky

Poznámky

Poznámky