



**Vestavná pečicí trouba HBA24B1.0**



**BOSCH**

[cs] Návod k použití



<b>Důležitá bezpečnostní upozornění .....</b>	<b>4</b>	<b>Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu.....</b>	<b>17</b>
Příčiny škod .....	5	Koláče a pečivo .....	17
<b>Vaše nová pečicí trouba.....</b>	<b>6</b>	Tipy pro pečení .....	19
Ovládací panel .....	6	Maso, drůbež, ryby .....	20
Tlačítka a ukazatel .....	6	Tipy k pečení a grilování .....	22
Volič funkcí.....	6	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty .....	23
Volič teploty.....	6	Hotové výrobky.....	23
Varný prostor .....	7	Speciální pokrmy .....	24
<b>Vaše příslušenství .....</b>	<b>7</b>	Rozmrazování .....	24
Vložení příslušenství .....	7	Sušení .....	24
Zvláštní příslušenství .....	7	Zavařování.....	25
Zboží ze zákaznického servisu .....	9	<b>Akrylamid v potravinách.....</b>	<b>25</b>
<b>Před prvním použitím.....</b>	<b>9</b>	<b>Zkušební pokrmy.....</b>	<b>26</b>
Nastavení času.....	9	Pečení .....	26
Rozehrátí pečicí trouby .....	9	Grilování.....	26
Čištění příslušenství.....	9		
<b>Nastavení pečicí trouby .....</b>	<b>9</b>		
Druh ohřevu a teplota .....	9		
Rychloohřev .....	10		
<b>Nastavení časových funkcí.....</b>	<b>10</b>		
Budík .....	10		
Doba trvání.....	10		
Čas konce .....	11		
Čas .....	11		
<b>Dětská pojistka .....</b>	<b>11</b>		
<b>Změna základních nastavení .....</b>	<b>12</b>		
<b>Údržba a čištění .....</b>	<b>12</b>		
Čistící prostředky .....	12		
Vysazení a zavěšení rámu.....	12		
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby.....	13		
Demontáž a montáž skla dveří.....	13		
<b>Co dělat v případě závady? .....</b>	<b>14</b>		
Tabulka poruch .....	14		
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby .....	14		
Skleněný kryt .....	14		
<b>Zákaznický servis.....</b>	<b>15</b>		
Číslo E a číslo FD .....	15		
<b>Tipy jak šetřit energii a životní prostředí.....</b>	<b>15</b>		
Jak ušetřit energii.....	15		
Ekologická likvidace.....	15		
<b>Pečicí automatika .....</b>	<b>15</b>		
Nádoba .....	15		
Příprava pokrmu.....	15		
Maso.....	16		
Nastavení.....	16		
Doba trvání programu.....	17		
Tipy k pečicí automatice .....	17		

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

## **⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Nebezpečí požáru!**

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

### **Nebezpečí popálení!**

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

### **Nebezpečí opaření!**

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

## Nebezpečí úrazu!

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

## Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

## 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.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva 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 přídatné funkce. Na ukazateli si můžete přečíst nastavené hodnoty.

Tlačítko	Použití
>>>> rychloohřev	Mimořádně rychlé předehtání pečicí trouby.
kg kilogram	Nastavení kilogramů u programů.
⌚ 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 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.

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

Poloha	Použití
☐ horní/dolní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplota sálá stejnoměrně shora/dodola.
🌀 gril scirkulací vzduchu	Pečení masa, drůbeže a ryb v celku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají/vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
☐ velkoplošný gril	Grilování steaků, klobás, toastů a kusů ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
☐ dolní ohřev	Zavařování, dopékání nebo zhnědnutí. Teplota sálá zdola.
🌀 pečicí automatika	Programy pro dušené pokrmy a šťavnatě pečené. Druh ohřevu a doba trvání se stanoví vždy podle hmotnosti.
💡 osvětlení pečicí trouby	Rozsvícení osvětlení trouby.

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

Když nastavíte volič funkcí, rozsvítí se osvětlení trouby.

### Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.


Poloha	Význam
● nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50-270 teplotní rozmezí	Teplota v troubě ve °C.
I, II, III stupně grilování	Stupně grilování pro velkoplošný gril ☐. I = stupeň 1, slabý II = stupeň 2, střední III = stupeň 3, silný

Když pečicí trouba hřeje, svítí na ukazateli symbol ☐. V přestávkách mezi ohřevem zhasíná.

## 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.

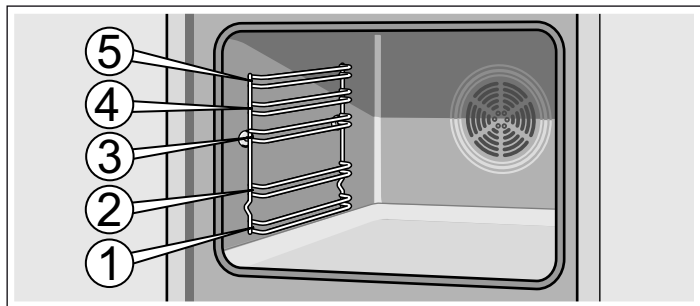
## Vaše příslušenství

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

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

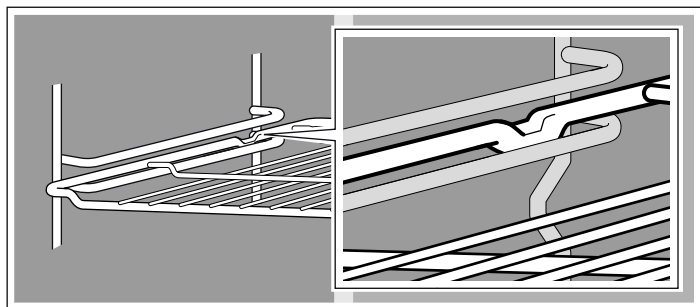
### Vložení příslušenství

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.



Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Rošt	HEZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Smaltovaný plech na pečení	HEZ331003	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouváte sešikmenou stranou ke dvířkům.
Univerzální pánev	HEZ332003	Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Univerzální pánev zasouváte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkům.
Vkládací rošt	HEZ324000	Pro pečeně. Vždy vkládáte rošt do univerzální pánve. Zachytí se v ní odkapávající tuk a šťáva z masa.

## Chladicí ventilátor

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

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


**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.

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem kdvířkům pečicí trouby a zakřivenou částí dolů .



### Univerzální vysoký plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ho rovněž použít jako nádobu pro zachycení tuku.

Univerzální vysoký plech zasuňte zkosením kdvířkům pečicí trouby.

## 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 lažďový přístroj. Při nákupu vždy uveďte přesné označení (E č.) vašeho přístroje.

Zvláštní příslušenství	Číslo HEZ	Použití
Grilovací plech	HEZ325000	Používá se při grilování místo roštu nebo jako ochrana proti odšťikování, aby nebyla pečicí trouba tak silně znečištěná. Používejte grilovací plech pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte ho pouze ve vkládacích výškách 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti odšťikování: Zasuňte univerzální pánev s grilovacím plechem pod rošt.
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální pro pizzu, mražené výrobky nebo velké kruhové koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Položte plech na rošt a otočte ho podle údajů v tabulkách.
Pečicí kámen	HEZ327000	Pečicí kámen se výborně hodí pro přípravu domácího chleba, pečiva a pizzy, které mají mít křupavou kůrku. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.
Smaltovaný plech na pečení s protipřilnavou vrstvou	HEZ331011	Koláče a cukroví lze snáze odebrat z plechu na pečení. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.
Univerzální pánev s protipřilnavou vrstvou	HEZ332011	Šťavnatě koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečeně se snáze uvolní z univerzální pánve. Univerzální pánev zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkům.
Pánev Profi s vkládacím roštem	HEZ333003	Mimořádně vhodná pro přípravu velkého množství jídla.
Poklička na pánev Profi	HEZ333001	Poklička udělá z pánve Profi profesionální nádobí k pečení.
Skleněné nádobí na pečení	HEZ915001	Skleněné nádobí na pečení je vhodné pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě. Je mimořádně vhodné pro automatické pečení podle programu.
Teleskopické výsuvy		
Dvojnásobné	HEZ338250	Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.
Trojnásobné	HEZ338352	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. Trojnásobný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.
Trojnásobný plný výsuv	HEZ338356	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Trojnásobný plný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.
Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu	HEZ338357	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Výsuvné lišty se zaklapnou, takže na ně lze snadno vložit příslušenství. Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu není vhodný pro trouby s otočným rožněm.
Samočisticí boční stěny		
Trouby s osvětlením	HEZ339020	Můžete dodatečně namontovat boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Trouby s osvětlením a pečicí automatikou	HEZ339020	Můžete dodatečně namontovat boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Samočisticí strop a boční stěny		
Trouby s osvětlením a sklopným grilovacím topným tělesem	HEZ329020	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Trouby s dvojitým osvětlením a sklopným grilovacím topným tělesem	HEZ329022	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Trouby s osvětlením, sklopným grilovacím topným tělesem a teploměrem pečeně	HEZ329027	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Parní filtr	HEZ329000	Můžete ho dodatečně namontovat do vaší pečicí trouby. Parní filtr filtruje částičky tuku v odváděném vzduchu, a omezuje tak unikající pachy. Pouze pro přístroje s číslicemi 6, 7 nebo 8 jako druhou číslici v E č. (např. HBA38B750)
Systém parní trouby	HEZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.



## Zboží ze zákaznického servisu


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

Ubrousky na ošetřování plochy z ušlechtilé oceli	Č. zboží 311134	Zabraňují usazování nečistot. Optimální ošetření ploch spotřebičů z ušlechtilé oceli díky impregnaci speciálním olejem.
Čistící 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 skončení začne na displeji blikat symbol  a čtyři nuly. Nastavte čas.


#### 1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas 12:00. Časové symboly svítí, závorky jsou kolem .

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

Nastavený čas se po několika sekundách potvrdí.

### Rozehřátí 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.

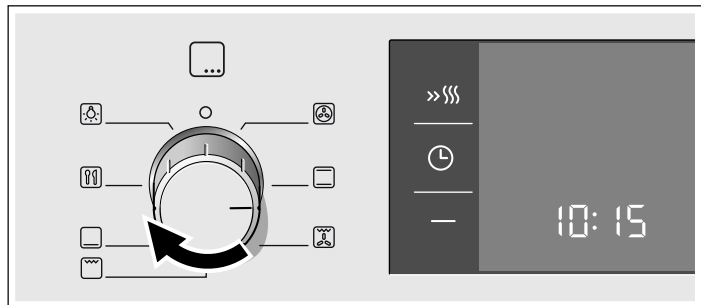
## Nastavení pečicí trouby

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*.

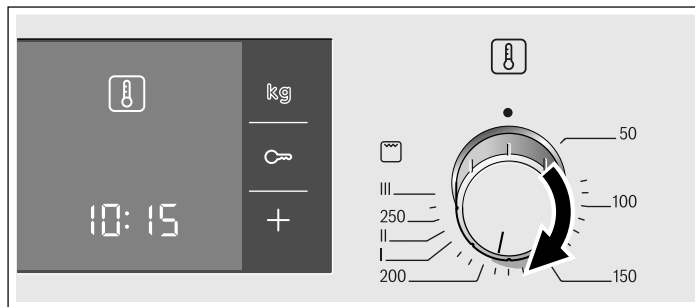
### Druh ohřevu a teplota

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 

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.

### Přerušování 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. 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 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.

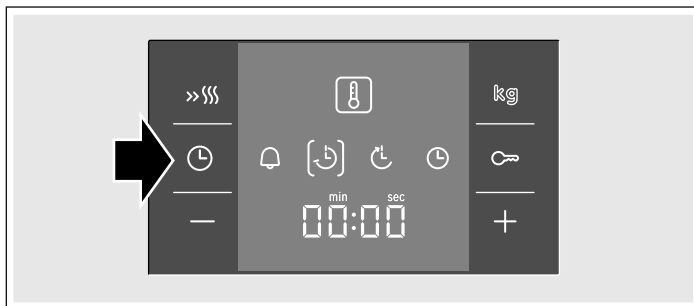
Příklad na obrázku: doba trvání 45 min.

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

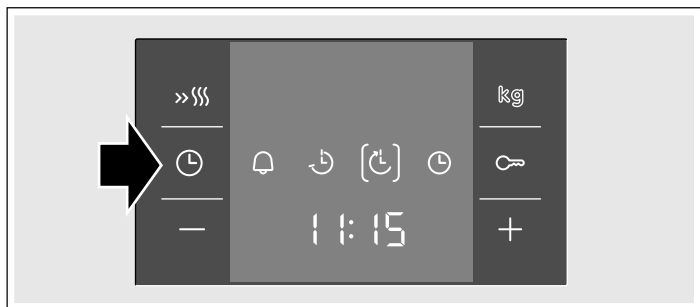
Čas, kdy má být pokrm hotový, můžete posunout. Pečicí trouba se automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovaný okamžik. Např. je možné pokrm ráno vložit do trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

Dbejte na to, aby potraviny nezůstaly v troubě příliš dlouho a nezkazily 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 začne na displeji blikat symbol  a čtyři nuly. Nastavte čas.



1. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí čas 12:00. Časové symboly svítí, závorky jsou kolem .

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


Abyste 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 zapnutí dětské pojistky.

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


### 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 .

Symbol  na ukazateli zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.

### Dětská pojistka při pečicí automatice

Když je nastavená pečicí automatika, dětská pojistka nefunguje.

# Změna základních nastavení

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

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

\* Nastavení z výroby

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

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

# Údržba a čištění

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

## 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. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

## Čisticí prostředky

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

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

Nové houby před použitím důkladně propláchněte.

Oblast	Čisticí prostředky
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, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod těmito skvrnami se může tvořit koroze.  V poprodejním servisu nebo ve specializované prodejně můžete zakoupit prostředky na údržbu ocelového povrchu, které jsou vhodné pro teplé povrchy. Utěrkou naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku.

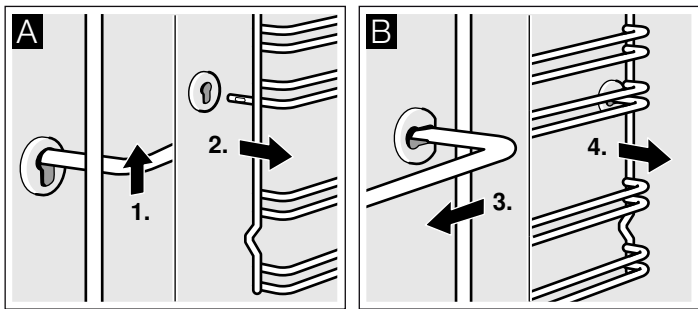
Oblast	Čisticí prostředky
Sklo dveří	Čistič skla: Vyčistěte povrch měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Pečicí prostor	Horký proplachovací roztok nebo octová voda: Vyčistěte povrch utěrkou.  V případě silného znečištění použijte kovovou drátěnku nebo čistič pečicích trub. Použijte je, pouze pokud je pečicí prostor chladný.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch utěrkou.
Těsnění Nesundávejte těsnění!	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch utěrkou. Povrch nedrhněte.
Rámy	Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte rámy.
Teleskopické výsuvy	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte je utěrkou nebo kartáčem.  Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je ani nepoužívejte čisticí prostředky na nádobí.
Příslušenství	Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte rámy.

## Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

### Vysazení rámu

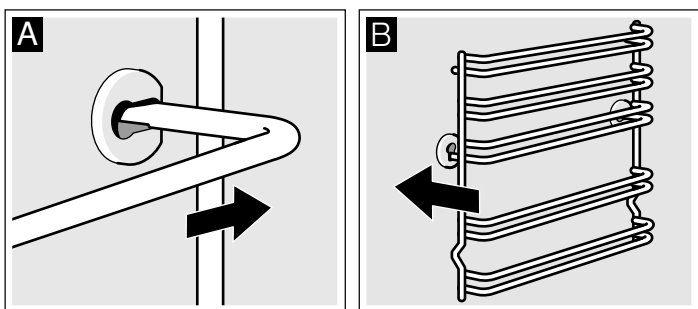
1. Rám vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



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

### Zavěšení rámu

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

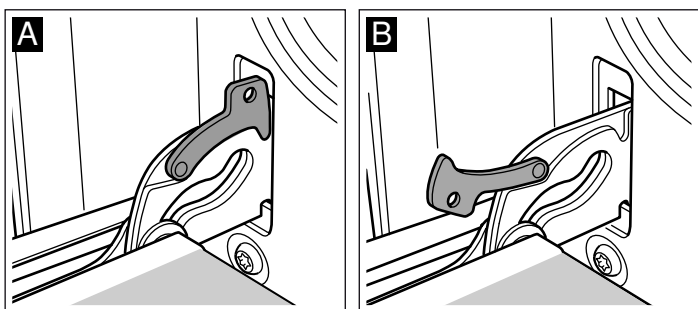


Rámy dosedají vpravo a vlevo. Dbejte na to, aby stejně jako na obrázku B byly výšky 1 a 2 dole a výšky 3, 4 a 5 nahoře.

### Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

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

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

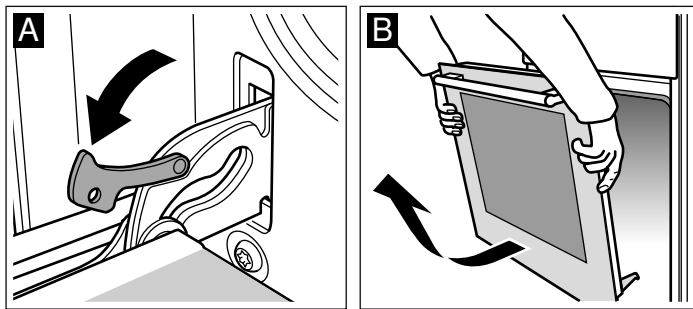


### ⚠ Nebezpečí úrazu!

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

### Vysazení dvířek

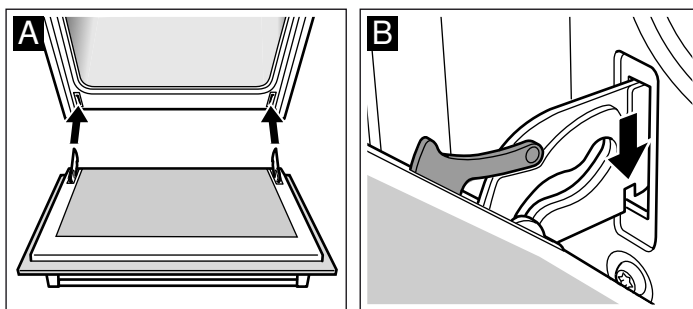
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



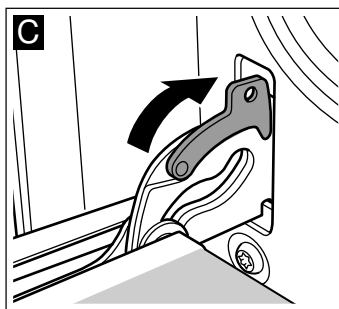
### Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



### ⚠ Nebezpečí úrazu!

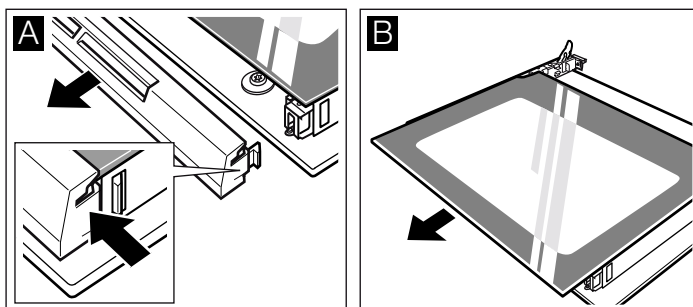
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

### Demontáž a montáž skla dveří

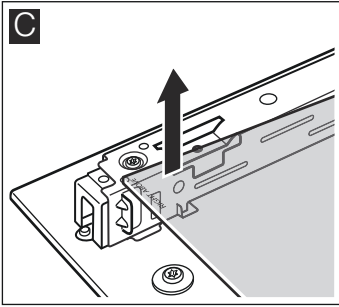
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

#### Demontáž

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



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

#### **⚠ Nebezpečí úrazu!**

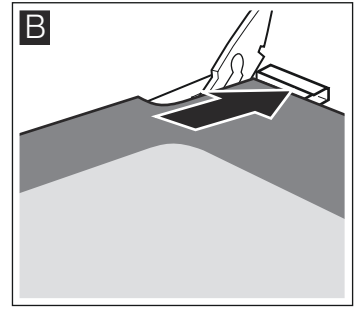
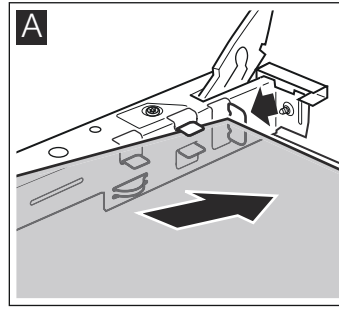
Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

#### **Montáž**

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

1. Zasuňte sklo šikmo dozadu (obrázek A).

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



3. Nasadte kryt a přitlačte.

4. Zavěste dveře pečicí trouby.

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

## Co dělat v případě závady?

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

### Tabulka poruch

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

Porucha	Možná příčina	Nápověda/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Pojistka je vadná.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce, zda je v pořádku.
	Výpadek elektrického proudu?	Zkontrolujte, jestli kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské přístroje fungují.
Na displeji bliká ☹ a nuly.	Výpadek elektrického proudu?	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nepeče.	Prach na kontaktech.	Několikrát otočte spínači tam a zpět.

### 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
<b>E011</b>	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.

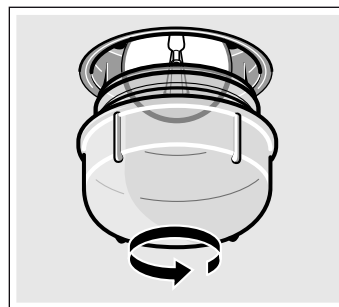
### Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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.

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

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

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



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

### 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 techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

# 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 přehřívejte 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.

# Pečicí automatika

Pomocí pečicí automatiky se vám zcela jednoduše podaří rafinované dušené pokrmy ašťavnaté pečeně. Ušetříte si tak obracení apodlévání avarný prostor zůstane čistý.

Výsledek vaření závisí na kvalitě masa a velikosti adruhu nádoby. Hotový pokrm vyndávejte zvarného prostoru chňapkou. Nádoba je velmi horká. Pozor, při otevírání nádoby uniká horká pára.

## Nádoba

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

### Vhodné nádoby

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

### Nevhodné nádoby

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

## Velikost nádoby

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

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

## Příprava pokrmu

Používejte čerstvé maso, ideálně steplotou zchladničky nebo zmrazené maso.

Zvolte vhodnou nádobu.

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

Pokud nenajdete odpovídající hmotnost masa, nastavte nejbližší vyšší hmotnost. Pokud má vaše maso hmotnost např. 1,6 kg, nastavte 1,75 kg.

Zmrazené maso okořeňte stejně jako čerstvé.

Uněkterých pokrmů je nutno přidat tekutinu. Přidejte tolik tekutiny, aby bylo dno nádoby zakryté do výšky cca 1/2 cm. Pokud je v tabulce uvedeno „trochu“, většinou stačí 2-3 polévkové lžice. Řiďte se pokyny uvedenými v tabulkách.

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

Nádobu vždy vkládejte do studené trouby.

## Maso

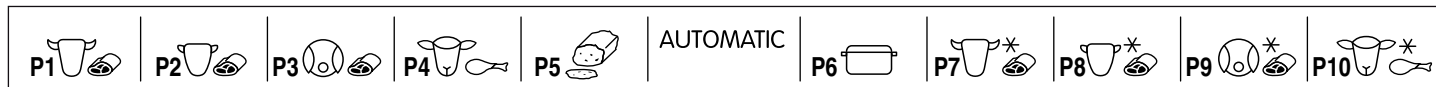
Do prázdné nádoby dejte tolik tekutiny, kolik je uvedeno vtabulce.

Uprogramů pro hovězí pečení (P1 aP7) se před uplynutím doby pečení vypne osvětlení pečicí trouby. Kdopečení bude využito zbytkové teplo. Pokrm je hotový po zaznění akustického signálu.

Upečeně nastavte hmotnost masa, usekané aguláše celkovou hmotnost.

Na guláš použijte vysokou nádobu. Dospod vložte maso ana něj zeleninu.

Když je pečeně hotová, může se nechat ještě 10 minut se vypnuté, zavřené troubě. Tak se lépe rozloží šťáva zmasa.




Čerstvé maso	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
hovězí pečeně: vrchní šál, ořech, špička, plec	P1	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
telecí pečeně: vrchní šál, ořech, špička	P2	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
vepřová pečeně: krkovice, ramínko, péro	P3	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
jehněčí kýta bez kosti	P4	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
sekaná: hovězí maso, směs hovězího avepřového masa	P5	0,5-2,5	ne	celková hmotnost
guláš: hovězí maso, vepřové maso, směs hovězího avepřového masa	P6	0,5-2,5	ano	celková hmotnost

Zmrazené maso	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
hovězí pečeně: vrchní šál, ořech, špička, plec	P7	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
telecí pečeně: vrchní šál, ořech, špička	P8	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
vepřová pečeně: krkovice, ramínko, péro	P9	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
jehněčí kýta bez kosti	P10	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa

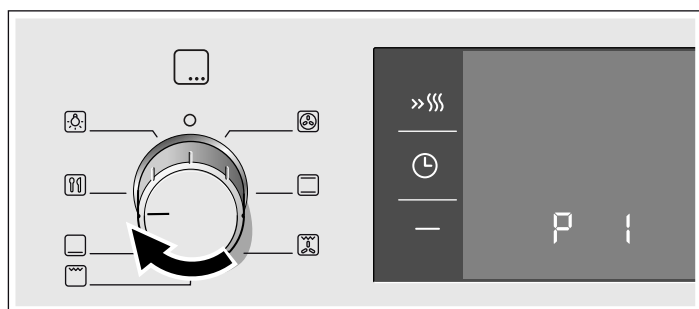
## Nastavení

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

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

1. Volič funkcí nastavte na pečicí automatiku .

Na ukazateli se zobrazí číslo prvního programu.



2. Tlačítkem + nebo - zvolte číslo programu.



3. Stiskněte tlačítko .

Na ukazateli se jako navržená hmotnost zobrazí 1,0 kg.



4. Tlačítkem + nebo - nastavte hmotnost.



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

### Program skončil

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



## Změna programu

Číslo programu a hmotnost již nelze po spuštění změnit.



## Přerušení programu

Nastavte volič funkcí na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.


## Změna doby trvání a času konce

Upečicí automatiky nelze změnit dobu trvání a čas konce.

## Tipy k pečicí automatice

Pečeně má větší hmotnost než je uvedená hmotnostní rozmezí.	Hmotnostní rozmezí je záměrně omezené. Na velmi velké pečeně často není k dispozici dostatečně velký pekáč. Velké kusy pečte pomocí horního/dolního ohřevu  nebo grilu s cirkulací vzduchu  .
Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš tmavá.	Použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Použijte větší nádobu nebo přidejte méně tekutiny.
Pečeně je shora příliš vysušená.	Použijte nádobu s dobře přiléhající pokličkou. Velmi libové maso bude šťavnatější, když ho obložíte plátky špeku.
Při pečení je cítit připálení, ale pečeně vypadá dobře.	Poklička pekáče dobře nepřiléhá nebo maso zvětšilo svůj objem a nadzdvihlo pokličku. Vždy používejte odpovídající pokličku. Dbejte na to, aby mezi masem a pokličkou byla vždy vzdálenost minimálně 3cm.
Maso v guláši je příliš osmahnuté.	Příště dejte do nádoby nejprve maso a na něj zeleninu.

## Doba trvání programu

Pokud chcete vědět, jak dlouho program trvá, proveďte nastavení podle popisu v bodě 1 až 4. Na ukazateli se zobrazí doba trvání .

Pokud pak chcete program přerušit, nastavte volič funkcí na nulu.

## Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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


### Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studenou a prázdnou troubu.  
Troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.  
Před použitím trouby vyjměte z varného prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

## Koláče a pečivo


### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů je nejvhodnější horní/dolní ohřev .

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

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

### Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch .

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

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

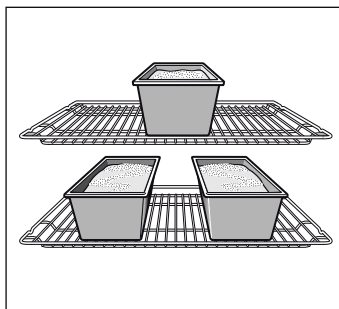
Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

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

Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

V tabulkách jsou uvedeny četné návrhy pro přípravu pokrmů.

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



### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití světlých tenkostěnných kovových forem na pečení nebo skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč nezhnědne tak rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se podle pokynů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a přísad může být odlišné.

### Tabulky

V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, 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	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	65-75
dortový korpus, třeňé těsto	koláčová forma	3	☐	160-180	20-30
jemný ovocný koláč, třeňé těsto	dortová/bábovková forma	2	☐	160-180	50-60
píškotový korpus, 2 vejce (předehřát)	koláčová forma	2	☐	160-180	20-30
píškotový dort, 6 vajec (předehřát)	dortová forma	2	☐	160-180	40-50
korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1	☐	170-190	25-35
ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	dortová forma	1	☐	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*	dortová forma	1	☐	180-200	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
třeňé 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
třeňé těsto se šřavnatou horní vrstvou, ovocem	univerzální vysoký plech	2	☐	180-200	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	140-160	40-50
kynuté těsto se suchou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3	☐	170-190	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	150-170	35-45
kynuté těsto se šřavnatou horní vrstvou, ovocem	univerzální vysoký plech	3	☐	160-180	40-50
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	150-170	50-60
křehké těsto se suchou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	2	☐	170-190	20-30
křehké těsto se šřavnatou horní vrstvou, ovocem	univerzální vysoký plech	2	☐	170-190	60-70
švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	1	☐	210-230	40-50
píškotová roláda (předehřát)	univerzální vysoký plech	2	☐	170-190	15-20
vánočka z 500 g mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	170-190	25-35
štola z 500 g mouky	univerzální vysoký plech	3	☐	160-180	60-70
štola z 1 kg mouky	univerzální vysoký plech	3	☐	140-160	90-100
sladký závin	univerzální vysoký plech	2	☐	190-210	55-65
pizza	univerzální vysoký plech	2	☐	210-230	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	180-200	40-50
alsaský koláč (předehřát)	univerzální vysoký plech	2	☐	250-270	10-15

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 (předehřát)	univerzální vysoký plech	3	☐	140-150	30-40
	univerzální vysoký plech	3	☉	140-150	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	130-140	40-55
makrónky	univerzální vysoký plech	2	☐	100-120	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	100-120	35-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	100-120	40-50
pěnové cukroví	univerzální vysoký plech	3	☉	80-100	100-150
mufiny	rošt s plechem na mufiny	2	☐	170-190	20-25
	2 rošty s plechy na mufiny	3+1	☉	160-180	25-35
pečivo z páleného těsta	univerzální vysoký plech	2	☐	210-230	30-40
pečivo z listového 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 z kynutého těsta	univerzální vysoký plech	2	☐	180-200	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	☐	270	5
				200	30-40
kváskový chléb z 1,2kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	270	8
				200	35-45
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	2	☐	270	10-15
housky (nepředehřívát)	univerzální vysoký plech	3	☐	200-220	20-30
housky z kynutého těsta, sladké	univerzální vysoký plech	3	☐	180-200	15-20
	univerzální vysoký plech + 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.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.

Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutiny 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 přečnívajícím papírem 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 pečení je vhodný také univerzální vysoký plech.

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studená, 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 a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Hovězí maso</b>						
dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopená	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	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

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Telecí maso</b>						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopená	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
telecí kolínko	1,5 kg	odklopená	2		210-230	140
<b>Vepřové maso</b>						
pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopená	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odklopená	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
vepřová panenka	500 g	rošt + univerzální vysoký plech	3+1		220-230	30
vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odklopená	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopená	2		200-220	70
steaky, silné 2 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	20
vepřové medailonky, silné 3 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	10
<b>Jehněčí maso</b>						
jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopená	2		190	60
jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopená	1		150-170	120
<b>Zvěřina</b>						
srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopená	2		200-220	50
srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	přiklopená	2		210-230	100
pečeně z divočáka	1,5 kg	přiklopená	2		180-200	140
jelení pečeně	1,5 kg	přiklopená	2		180-200	130
králík	2,0 kg	přiklopená	2		220-240	60
<b>Mleté maso</b>						
sekaná	z 500 g masa	odklopená	1		180-200	80
<b>Párky</b>						
párky		rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	15

## Drůbež

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

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

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

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

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
kuře, celé	1,2 kg	rošt	2		200-220	60-70
brojler, celý	1,6 kg	rošt	2		190-210	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 prsa	po 200 g	rošt	2		3	30-40
kachna, celá	2,0 kg	rošt	1		240-250	90-100
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	50-60
mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
krůtí roláda	1,5 kg	odklopená	1		190-210	110-130
krůtí prsa	1,0 kg	přiklopená	2		180-200	80-90
horní krůtí stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

## Ryby

Kousky ryb po uplynutí  $\frac{2}{3}$  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 žaruvzdornou nádobku.

U rybiho filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
ryba, celá	cca po 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		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.
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

Nádoby 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 nákypu. Údaje uvedené v tabulce jsou pouze orientační hodnoty.

Pokrm	Příslušenství anádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
<b>Nákypy</b>					
nákyp, sladký	nákypová forma	2	☐	180-200	50-60
suflé	nákypová forma	2	☐	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
<b>Gratinované pokrmy</b>					
zapékané brambory, syrové přísady, vysoké max. 4 cm	1 nákypová forma	2	☒	160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3	☒	150-170	60-80
<b>toasty</b>					
4 ks, zapečené	rošt	3	☒	160-170	10-15
12 ks, zapečené	rošt	3	☒	160-170	15-20

## Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

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

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Pizza, zmrazená</b>					
pizza stenkým těstem	univerzální vysoký plech	2	☐	190-210	15-25
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☒	180-200	20-30
pizza se silným těstem	univerzální vysoký plech	2	☐	180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☒	170-190	25-35
pizza-bagetka	univerzální vysoký plech	3	☐	180-200	20-30
minipizza	univerzální vysoký plech	3	☐	190-210	10-20
<b>Pizza, chlazená</b>					
pizza (předehřát)	univerzální vysoký plech	3	☐	190-210	10-15
<b>Výrobky z brambor, zmrazené</b>					
hranolky	univerzální vysoký plech	3	☐	190-210	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	180-200	30-40
krokety	univerzální vysoký plech	3	☐	200-220	20-25
rosti (bramborové placky), plněné bramborové taštičky	univerzální vysoký plech	3	☐	210-230	15-25
<b>Pečivo, zmrazené</b>					
houska, bageta	univerzální vysoký plech	3	☐	170-190	10-20
preclíky (syrové polotovary)	univerzální vysoký plech	3	☐	210-230	15-25
<b>Pečivo, předpečené</b>					
houska krozkpékání, bagetka krozkpékání	univerzální vysoký plech	3	☐	190-210	10-20
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☒	160-180	20-25

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
<b>Obalované polotovary, zmrazené</b>					
rybí prsty	univerzální vysoký plech	2		220-240	10-20
kuřecí kousky, kuřecí nugety	univerzální vysoký plech	3		200-220	15-25
<b>Závin, zmrazený</b>					
závin	univerzální vysoký plech	3		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.

## Zmrazené potraviny

	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny amaso, chléb ahousky, koláče ajiné pečivo	rošt	1		Volič teploty zůstává vypnutý

## 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

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.

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

### Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

### Pozor!

Horké sklenice nestavte na studený nebo mokřý 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

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

# Zkušební pokrmy

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

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

## Pečení

Pečení ve 2 úrovních:

Univerzální pánve vždy vložte nad plech na pečení.

Pečení ve 3 úrovních:

Vložte univerzální pánve doprostřed.

Stříkané pečivo:

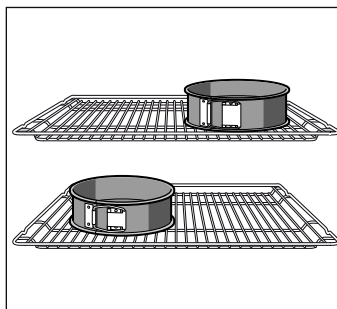
Současné vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.

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 pánve místo roštu a postavte na ni pružinovou formu.

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

Pokrm	Příslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
stříkané pečivo (předehřát*)	plech na pečení	3		140-150	30-40
	plech na pečení	3		140-150	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140	40-55
koláčky (předehřát*)	plech na pečení	3		150-170	20-35
	plech na pečení	3		150-170	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-150	35-55
vodový piškot (předehřát*)	dortová forma na roštu	2		160-170	30-40
vodový piškot	dortová forma na roštu	2		160-170	30-45
zakrytý jablečný koláč	rošt + 2 dortové formy Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rošty + 2 dortové formy Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

\* Pro předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

## Grilování

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

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

\* Po uplynutí 2/3 doby obrátit.





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000920974