

SIEMENS



# Vestavná pečicí trouba

HB65GT.1

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

cs Návod k použití

Register  
your  
product  
online



# Obsah

|  |  |           |   |  |           |
|--|--|-----------|---|--|-----------|
|    | <b>Použití dle určení</b> . . . . .                | <b>4</b>  |    | <b>Čisticí funkce</b> . . . . .                                    | <b>16</b> |
|    | <b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> . . . . .      | <b>4</b>  |   | Před spuštěním čisticí funkce . . . . .                            | 16        |
|  | Obecně . . . . .                                   | 4         |   | Nastavení čisticí funkce . . . . .                                 | 16        |
|  | Halogenová žárovka . . . . .                       | 5         |   | Po skončení čisticí funkce . . . . .                               | 17        |
|  | Čisticí funkce . . . . .                           | 5         |    | <b>Čištění</b> . . . . .   | <b>17</b> |
|    | <b>Příčiny poškození</b> . . . . .                 | <b>5</b>  |   | Vhodné čisticí prostředky . . . . .                                | 17        |
|  | Obecně . . . . .                                   | 5         |   | Plochy v pečicím prostoru . . . . .                                | 18        |
|    | <b>Ochrana životního prostředí</b> . . . . .       | <b>6</b>  |   | Udržování spotřebiče v čistotě . . . . .                           | 18        |
|  | Úspora energie . . . . .                           | 6         |    | <b>Rámy</b> . . . . .  | <b>18</b> |
|  | Ekologická likvidace . . . . .                     | 7         |   | Vysazení a zavěšení rámu . . . . .                                 | 18        |
|    | <b>Seznámení se se spotřebičem</b> . . . . .       | <b>7</b>  |    | <b>Dvířka spotřebiče</b> . . . . .                                 | <b>19</b> |
|  | Ovládací panel . . . . .                           | 7         |   | Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče . . . . .                    | 19        |
|  | Ovládací prvky . . . . .                           | 7         |   | Demontáž krytu dvířek . . . . .                                    | 20        |
|  | Displej . . . . .                                  | 8         |   | Demontáž a montáž skleněných tabulí . . . . .                      | 20        |
|  | Menu Druhy provozu . . . . .                       | 8         |    | <b>Co dělat v případě poruchy?</b> . . . . .                       | <b>21</b> |
|  | Druhy ohřevu . . . . .                             | 8         |   | Tabulka závad . . . . .  | 21        |
|  | Další informace . . . . .                          | 9         |   | Překročena maximální doba provozu . . . . .                        | 21        |
|  | Funkce pečicího prostoru . . . . .                 | 9         |   | Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby . . . . .              | 21        |
|   | <b>Příslušenství</b> . . . . .                     | <b>10</b> |   | Skleněný kryt . . . . .  | 22        |
|  | Dodávané příslušenství . . . . .                   | 10        |  | <b>Zákaznický servis</b> . . . . .                                 | <b>22</b> |
|  | Zasunutí příslušenství . . . . .                   | 10        |   | Číslo E-Nr. a číslo FD . . . . .                                   | 22        |
|  | Zvláštní příslušenství . . . . .                   | 11        |  | <b>Pokrm</b> . . . . .   | <b>22</b> |
|  | <b>Před prvním použitím</b> . . . . .              | <b>11</b> |   | Upozornění k nastavením . . . . .                                  | 22        |
|  | První uvedení do provozu . . . . .                 | 11        |   | Volba pokrmu . . . . .   | 22        |
|  | Čištění varného prostoru a příslušenství . . . . . | 12        |   | Nastavení pokrmu . . . . .   | 23        |
|  | <b>Obsluha spotřebiče</b> . . . . .                | <b>12</b> |  | <b>Otестоvali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu</b> . . . . . | <b>23</b> |
|  | Zapnutí a vypnutí spotřebiče . . . . .             | 12        |   | Silikonové formy . . . . .   | 23        |
|  | Spouštění a přerušování provozu . . . . .          | 12        |   | Koláče a drobné pečivo . . . . .                                   | 23        |
|  | Nastavení druhu provozu . . . . .                  | 12        |   | Chléb a housky . . . . .   | 27        |
|  | Nastavení druhu ohřevu a teploty . . . . .         | 13        |   | Pizza, quiche a pikantní koláče . . . . .                          | 28        |
|  | Rychloohřev . . . . .                              | 13        |   | Nákyp a suflé . . . . .  | 30        |
|  | <b>Časové funkce</b> . . . . .                     | <b>13</b> |   | Drůbež . . . . .   | 31        |
|  | Budík . . . . .                                    | 13        |   | Maso . . . . .   | 32        |
|  | Doba trvání . . . . .                              | 14        |   | Ryby . . . . .   | 35        |
|  | Čas konce . . . . .                                | 14        |   | Zelenina a přílohy . . . . .                                       | 36        |
|  | <b>Dětská pojistka</b> . . . . .                   | <b>15</b> |   | Jogurt . . . . .   | 37        |
|  | Aktivace a deaktivace . . . . .                    | 15        |   | Druhy ohřevu eco . . . . .   | 37        |
|  | <b>Základní nastavení</b> . . . . .                | <b>15</b> |   | Akrylamid v potravinách . . . . .                                  | 39        |
|  | Změna nastavení . . . . .                          | 15        |   | Mírný ohřev . . . . .  | 39        |
|  | Seznam nastavení . . . . .                         | 15        |   | Sušení . . . . .   | 40        |
|  | Změna času . . . . .                               | 15        |   | Zavařování . . . . .   | 41        |
|  | <b>Program sabat</b> . . . . .                     | <b>16</b> |   | Kynutí těsta . . . . .   | 42        |
|  | Spouštění programu sabat . . . . .                 | 16        |   | Rozmrazování . . . . .   | 42        |
|  |  |           |   | Udržování teploty . . . . .  | 42        |
|  |  |           |   | Zkušební pokrmy . . . . .  | 43        |

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisech najdete na internetu: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) a v online obchodě: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tehdy můžete váš spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a k montáži uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

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

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

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.

Tento spotřebič je určený pro použití v maximální nadmořské výšce 4000 m.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.  
→ "Příslušenství" na straně 10

## Důležité bezpečnostní pokyny

### Obecně

#### Varování – 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.
- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.
- 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.

#### Varování – Nebezpečí popálení!

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

#### Varování – 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. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

### **⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!**

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

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

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

### **⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!**

V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače. Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

## **Halogenová žárovka**

### **⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

Osvětlení v troubě se velmi zahřívá. Ještě nějakou dobu po vypnutí hrozí nebezpečí popálení. Nedotýkejte se skleněného krytu. Při čištění zabraňte kontaktu s pokožkou.

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

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.

## **Čisticí funkce**

### **⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

## **➡ Příčiny poškození**

### **Obecně**

#### **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 poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootvěřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku. Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.

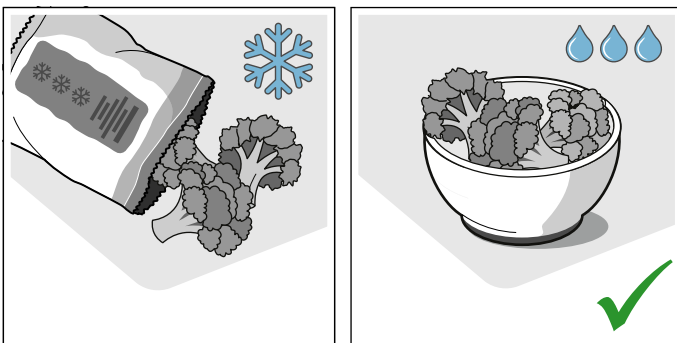
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřená. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. → "Čištění" na straně 17
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěste. 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 nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

## Ochrana životního prostředí

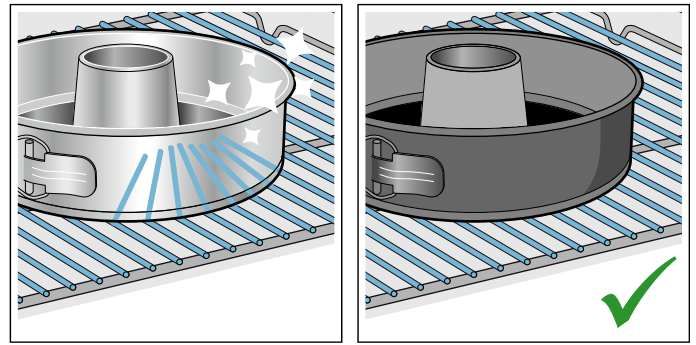
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

### Úspora energie

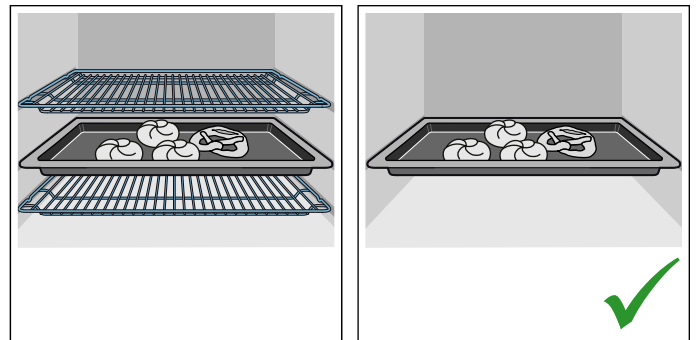
- Spotřebič přehříváte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



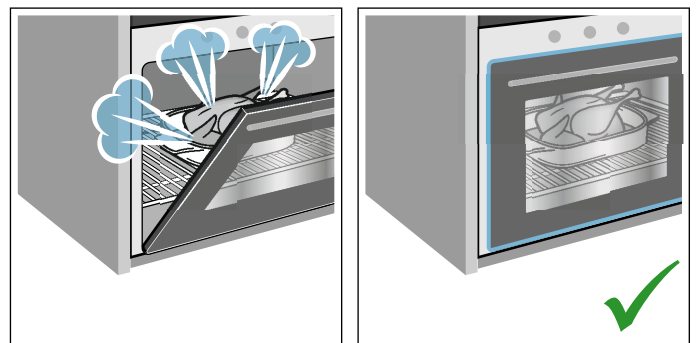
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



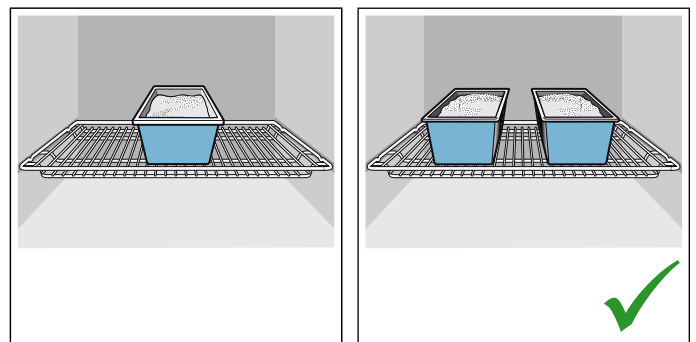
- Vyjměte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečící trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit do trouby 2 truhlíkové formy vedle sebe.



- Při delší době pečení můžete spotřebič vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

## Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE). Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

## Seznámení se se spotřebičem

V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

**Upozornění:** V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.

## Ovládací panel

Na ovládacím panelu můžete pomocí tlačítek, dotykových políček a otočného voliče nastavovat různé funkce spotřebiče. Na displeji se zobrazují aktuální nastavení.



- 1 Tlačítka**  
Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost.
- 2 Otočný volič**  
Otočným voličem můžete otáčet doprava nebo doleva.
- 3 Displej**  
Na displeji můžete sledovat hodnoty nastavení, možnosti voleb nebo také nápovědné texty.
- 4 Dotyková pole**  
Pod dotykovými poli vlevo < a vpravo > před displejem se nacházejí snímače. Klepnutím na příslušnou šipku zvolte funkci.

## Ovládací prvky

Jednotlivé ovládací prvky jsou přizpůsobeny různým funkcím vašeho spotřebiče. Svůj spotřebič můžete jednoduše a pohodlně nastavovat.

## Tlačítka a dotyková pole

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek a dotykových polí.

| Tlačítka                         | Význam   |
|----------------------------------|--|
| on<br>(zapnuto)/off<br>(vypnuto) | Zapnutí a vypnutí spotřebiče                             |
| menu                             | Menu<br>Otevřít menu Druhy provozu                       |
| i                                | Informace<br>Zobrazení pokynů                            |
| ☹                                | Dětská pojistka<br>Aktivace a deaktivace dětské pojistky |
| ⌚                                | Časové funkce<br>Otevření menu Časové funkce             |
| »»»»                             | Rychloohřev<br>Zapnutí a vypnutí rychloohřevu            |
| Start/stop                       | Spuštění, pozastavení nebo přerušování provozu           |
| Dotyková políčka                 |  |
| <                                | Pole vlevo na displeji<br>Procházení doleva              |
| >                                | Pole vpravo na displeji<br>Procházení doprava            |

## Otočný volič

Otočným voličem změníte druhy provozu a hodnoty nastavení, které jsou zobrazeny na displeji.

U většiny seznamů výběru, např. druhů ohřevu, se po posledním bodě znovu zobrazí první. Např. u teploty musíte otočný volič po dosažení minimální nebo maximální teploty otočit zase zpátky.

## Displej

Displej je uspořádán tak, aby všechny údaje mohly být pohodlně sledovány.

Hodnota, kterou můžete změnit, je zvýrazněna. Písmo je bílé, pozadí je tmavé.

## Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zde se zobrazují čas a nastavené časové funkce.

## Časová osa





Časová osa se nachází pod stavovým řádkem. Podle časové osy můžete sledovat, jak probíhá např. doba trvání. Příмка nad zvýrazněnou hodnotou se v průběhu provozu vyplňuje zleva doprava.

## Odměřování času

Když spustíte spotřebič bez doby trvání, můžete vpravo nahoře na stavovém řádku vidět, jak dlouho už ohřev běží.

## Druhy ohřevu


Abyste vždy našli správný druh ohřevu pro příslušný pokrm, vysvětlíme vám nyní rozdíly a oblasti použití.

| Druhy ohřevu   | Teplota   | Použití   |
|--|-----------|---|
|  4D horký vzduch       | 30–275 °C | Pro pečení koláčů a masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně rovnoměrně po celé troubě.   |
|  Horní/dolní ohřev     | 30–300 °C | Pro tradiční pečení koláčů a masa na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šfavnatou horní vrstvou. Teplo sálá rovnoměrně shora i zdola.   |
|  Horký vzduch eco      | 30–275 °C | Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez přehřátí. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po celé troubě. Nejeftektivnější je tento druh ohřevu při 125–275 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy. |
|  Horní/dolní ohřev eco | 30–300 °C | Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni. Teplo sálá shora i zdola. Nejeftektivnější je tento druh ohřevu při 150–250 °C. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.  |

## Kontrola teploty

Sloupec kontroly teploty indikuje fáze zahřívání v troubě.

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Kontrola zahřívání        | Kontrola zahřívání indikuje nárůst teploty v troubě. Když jsou všechny sloupce vyplněné, bylo dosaženo optimálního časového okamžiku pro vložení pokrmu. Při grilování a čištění se sloupce nezobrazují. |
| Ukazatel zbytkového tepla | Když je spotřebič vypnutý, zobrazí se pod stavovým řádkem čára, která indikuje zbytkové teplo v troubě. Ukazatel zhasne, když teplota klesne cca na 60 °C.   |

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









## Menu Druhy provozu

Menu je rozčleněno na různé druhy provozu. Díky tomu máte rychlý přístup k požadované funkci.

| Druh provozu                                   | Použití   |
|--|---|
| Druhy ohřevu                                   | Pro přípravu vašich pokrmů máte k dispozici spoustu přesně přizpůsobených druhů ohřevu. |
| Pokrmů → "Pokrmů" na straně 22                 | Zde najdete již naprogramované vhodné hodnoty nastavení pro velké množství pokrmů.      |
| Čisticí funkce → "Čisticí funkce" na straně 16 | Čisticí funkce vyčistí vaši pečicí troubu téměř sama.                                   |
| Nastavení → "Základní nastavení" na straně 15  | Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem.                |

Při velmi vysokých teplotách spotřebič po delší době poněkud sníží teplotu.




|  |                          |  |   |
|--|--------------------------|--|---|
|  | Gril s cirkulací vzduchu | 30–300 °C  | Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa.<br>Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.  |
|  | Velkoplošný gril         | Stupně grilování:<br>1 = slabý<br>2 = střední<br>3 = silný | Pro grilování nízkých grilovaných pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání.<br>Ohřívá se celá plocha grilovacího topného tělesa.  |
|  | Maloplošný gril          | Stupně grilování:<br>1 = slabý<br>2 = střední<br>3 = silný | Pro grilování malých množství, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání.<br>Ohřívá se prostřední plocha pod grilovacím topným tělesem.  |
|  | Stupeň pro pizzu         | 30–275 °C  | Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola.<br>Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.   |
|  | Mírný ohřev              | 70–120 °C  | Pro šetrné a pomalé pečení opečených jemných kousků masa v nepřiklopené nádobě.<br>Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora i zdola.  |
|  | Dolní ohřev              | 30–250 °C  | Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání.<br>Teplo sálá zdola.  |
|  | Udržování teploty        | 60–100 °C  | Pro udržování teploty hotových pokrmů.  |
|  | Přehřívání nádobí        | 30–70 °C   | Pro ohřívání nádobí.  |
|  | Funkce coolStart         | 30–275 °C  | Pro rychlou přípravu zmrazených potravin ve výšce 3. Teplota se řídí podle pokynů výrobce. Použijte nejvyšší teplotu, která je uvedena na obale. Nastavte uvedenou dobu pečení nebo kratší. Není vhodné přehřívání. |

### Navržené hodnoty

Ke každému druhu ohřevu navrhne spotřebič teplotu nebo stupeň. Můžete je převzít nebo v příslušné oblasti změnit.

### Další informace

Ve většině případů spotřebič poskytuje pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Stiskněte tlačítko . Na několik sekund se zobrazí pokyn.

Některé pokyny se zobrazují automaticky, např. potvrzení, výzva nebo varování.

### Funkce pečicího prostoru

Některé funkce usnadňují provoz spotřebiče. Pečicí prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

#### Otevření dvířek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se pozastaví. Po zavření dvířek pokračuje dál.

#### Osvětlení pečicího prostoru

Po otevření dvířek spotřebiče se zapne osvětlení pečicího prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se zase vypne.

U většiny druhů provozu se osvětlení pečicího prostoru zapne po spuštění provozu. Po skončení provozu se osvětlení vypne.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo.

### Ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

#### Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrbinu. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

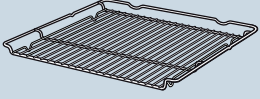
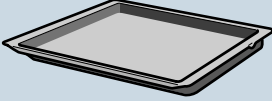
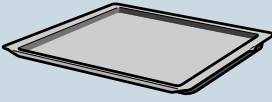
**Upozornění:** Doba doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 15

## Příslušenství

K vašemu spotřebiči patří různé příslušenství. Získáte přehled o dodávaném příslušenství a jeho správném využití.

### Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

|  |   |
|--|---|
|  | <p><b>Rošt</b><br/>Pro nádoby, koláčové a zapékací formy.<br/>Pro pečené, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.</p>   |
|  | <p><b>Univerzální vysoký plech</b><br/>Pro šřavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně.<br/>Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.</p> |
|  | <p><b>Plech na pečení</b><br/>Pro koláče na plechu a drobné pečivo.</p>   |

Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

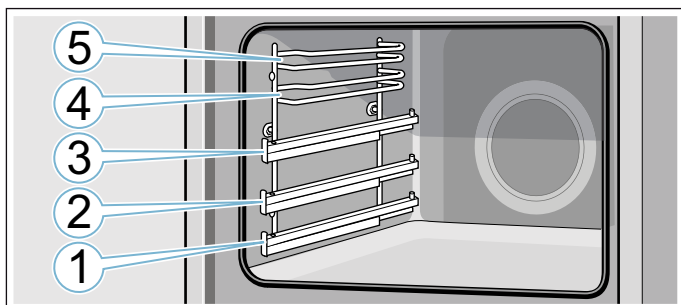
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

**Upozornění:** Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Na funkci to nemá žádný vliv. Po vychladnutí deformace zmizí.

### Zasunutí příslušenství

Pečicí prostor má pět výšek zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

U některých spotřebičů je nejhornější výška zasunutí ve varném prostoru označena symbolem grilování.

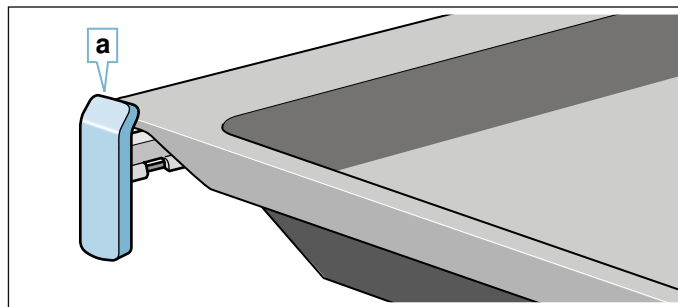


Do výšek zasunutí 4 a 5 zasouváte příslušenství vždy mezi oběma vodicími tyčemi příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 nebo 3 můžete příslušenství vytáhnout dále.

Dbejte na to, aby příslušenství bylo nasazené za patkou **a** výsuvné lišty.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech




Výsuvné lišty zaskočí, když je úplně vytáhnete. Lze tak na ně snadno vložit příslušenství. Pro uvolnění výsuvných lišt je lehce zatlačte zpět do pečicího prostoru.

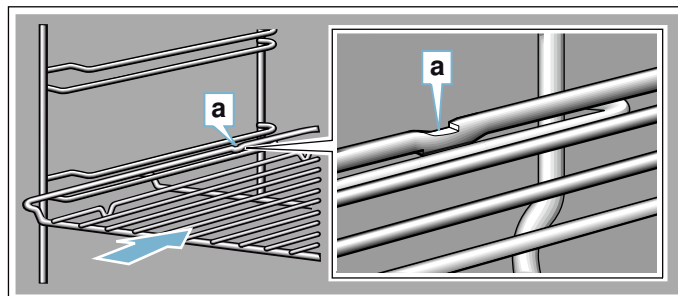
### Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte příslušenství vždy úplně do trouby, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

### Funkce zaskočení

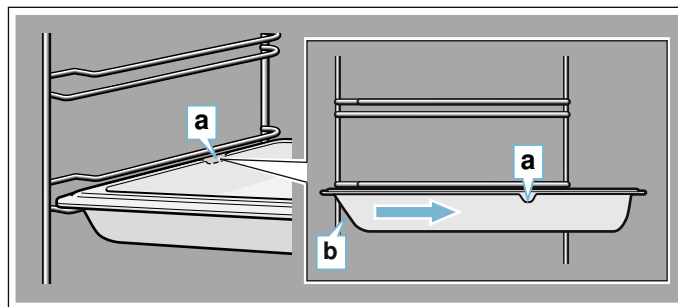
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunutě do trouby správně.

Při zasouvání roštu dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Otevřená strana musí být u dvířek spotřebiče a zakřivená část musí směřovat dolů .



Při zasouvání plechů dbejte na to, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval dolů. Zkosená strana příslušenství **b** musí být vpředu u dvířek spotřebiče.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

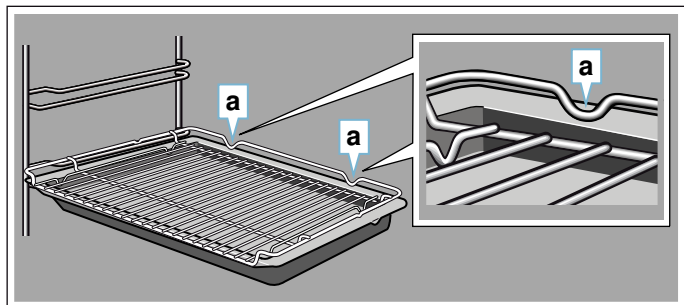


## Kombinování příslušenství

Rošt můžete zasunout do trouby současně s univerzálním vysokým plechem, aby se do něj zachytila odkapávající tekutina.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byly oba výstupky **a** na zadním okraji. Při zasouvání univerzálního vysokého plechu musí být rošt nad horní vodící tyčí příslušné výšky zasunutí.

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



## Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu ve specializovaných prodejnách nebo na internetu. Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Nabídka a možnost objednání on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

**Upozornění:** Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.

→ "Zákaznický servis" na straně 22

### Zvláštní příslušenství

#### Rošt

Pro nádoby, koláčové a zapékací formy a pro pečeně a grilované pokrmy.

#### Univerzální vysoký plech

Pro štavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Můžete ho používat jako nádobu pro zachycení tuku, když grilujete na roštu.

#### Plech na pečení

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

#### Vkládací rošt

Pro maso, drůbež a ryby.

Pro vložení do univerzálního vysokého plechu kvůli zachycení odkapávajícího tuku a šťávy z masa.

#### Univerzální vysoký plech, s nepřilnavou vrstvou

Pro štavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně.

Pečivo a pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí.

#### Plech na pečení, s nepřilnavou vrstvou

Pro koláče na plechu a drobné pečivo.

Pečivo se k pečicímu plechu nepřichytí.

#### Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem

Pro přípravu velkého množství.

### Poklice pro profesionální vysoký plech

Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stává profesionální pekáč.

### Plech na pizzu

Pro pizzu a velké kulaté koláče.

### Grilovací plech

Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku. Použijte pouze na univerzálním vysokém plechu.

### Pečící kámen

Pro domácí chléb, housky a pizzu, které mají mít křupavý spodek. Pečící kámen musí být předehřátý na doporučenou teplotu.

### Skleněný pekáč

Na dušené pokrmy a nákypy.

Obzvláště vhodný pro druh provozu „pokrmy“.

### Skleněná mísa

Pro velké pečeně, štavnaté koláče a nákypy.

### Skleněný plech

Pro nákypy, zeleninové pokrmy a pečivo.

### Výsuvný systém jednoduchý

Díky výsuvným lištám ve výšce 2 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

### Výsuvný systém dvojitý

Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

### Výsuvný systém trojitý

Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.

### Dekorační lišty

Pro zakrytí dna přihrádky ve skřínce a základní desky spotřebiče.



## Před prvním použitím

Než budete moci využívat váš nový spotřebič, musíte provést potřebná nastavení. Vyčistěte varný prostor a příslušenství.

### První uvedení do provozu

Po připojení k elektrické síti nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

**Upozornění:** Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 15

### Nastavení jazyka

Přednastavený jazyk je „němčina“.

1. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
2. Klepněte na šipku >. Zobrazí se další nastavení.

## Nastavení času

Čas začíná „12:00“ h.

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Klepněte na šipku >.

## Nastavení data

Přednastavené datum je „01.01.2014“.

1. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na šipku >. Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.

## Čištění varného prostoru a příslušenství


Než poprvé začnete ve spotřebiči připravovat pokrm, vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

### Čištění varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřenou prázdnou troubu.

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky, a odstraňte lepicí pásku ve spotřebiči a na něm. Před zahřátím otřete měkkým a vlhkým hadrem hladké plochy v pečicím prostoru. Dokud se spotřebič zahřívá, v kuchyni větrejte.

Provedte uvedená nastavení.

| Nastavení   |   |
|-------------|---|
| Druh ohřevu | 4D horký vzduch  |
| Teplota     | maximální   |
| Doba trvání | 1 hodina  |

Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole.

Po uplynutí uvedené doby spotřebič vypněte tlačítkem on/off.

Jakmile trouba vychladne, mycím roztokem a hadrem vyčistěte hladké plochy.

### Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

## Obsluha spotřebiče

S ovládacími prvky a jejich funkcí jste se už seznámili. Nyní Vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavit. Dozvíte se, co se stane po zapnutí a vypnutí spotřebiče a jak nastavit druhy provozu.

## Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Abyste mohli spotřebič nastavit, musíte ho zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i při vypnutém spotřebiči.

Ukazatele na displeji nebo upozornění, např. ukazatel zbytkového tepla v troubě, zůstanou zobrazené i při vypnutém spotřebiči.

Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Pokud delší dobu nebylo provedeno žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

### Zapnutí spotřebiče

Spotřebič se zapíná tlačítkem on/off.

On/off nad tlačítkem se rozsvítí modře.

Na displeji se zobrazí logo Siemens a poté druh ohřevu a teplota.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat.

### Vypnutí spotřebiče

Spotřebič se vypíná tlačítkem on/off.

Světlo nad tlačítkem zhasne.

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas.

## Spouštění a přerušení provozu

Pro spuštění nebo přerušení probíhajícího provozu stiskněte tlačítko start/stop. Po přerušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.

Pokud chcete zrušit všechna nastavení, stiskněte tlačítko on/off.

Pokud během provozu otevřete dvířka trouby, provoz se přeruší. Pro pokračování provozu zavřete dvířka trouby.

## Nastavení druhu provozu

Pokud chcete nastavit druh provozu, musí být spotřebič zapnutý.

1. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu Druhy provozu.
2. Otočným voličem zvolte požadovaný druh provozu. V závislosti na druhu provozu jsou k dispozici různé možnosti voleb.
3. Šipkou > přejdete na zvolený druh provozu.
4. Otočným voličem změníte výběr. V závislosti na výběru změňte další nastavení.
5. Tlačítkem start/stop spusíte spotřebič.

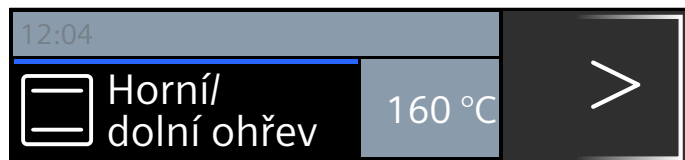
## Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí navržený druh ohřevu s teplotou. Toto nastavení můžete hned spustit tlačítkem start/stop.

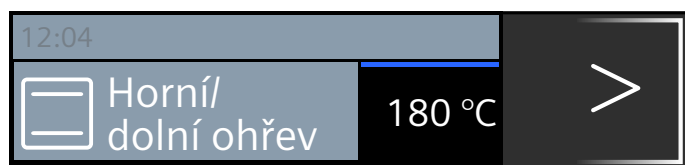
Pro jiné nastavení změňte hodnoty podle znázornění na obrázcích.

Příklad: horní/dolní ohřev na 180 °C

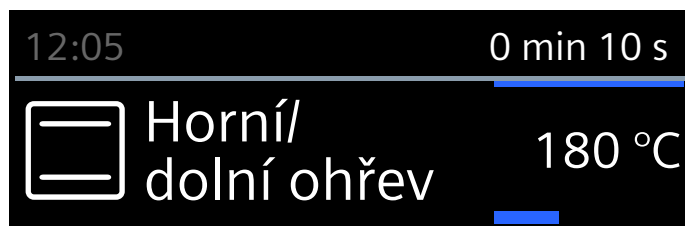
1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.



2. Šipkou > přejděte na teplotu.
3. Otočným voličem změňte teplotu.



4. Stiskněte tlačítko start/stop.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu a teplota.

## Rychloohřev

Tlačítkem »»»» můžete pečicí troubu rozehrát obzvláště rychle.

Rychloohřev není možný u všech druhů ohřevu.

Vhodné druhy ohřevu:

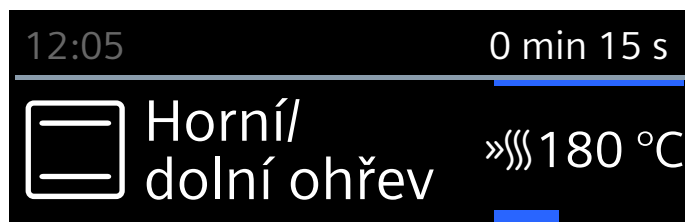
|  |                   |
|--|-------------------|
|  | 4D horký vzduch   |
|  | Horní/dolní ohřev |

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

## Nastavení

Zvolte vhodný druh ohřevu. Teplota musí být nastavená na více než 100 °C, jinak nelze rychloohřev spustit.

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



Vlevo vedle teploty se zobrazí symbol »»»». Časová osa se začne vyplňovat.

Po ukončení rychloohřevu zazní akustický signál. Symbol »»»» zhasne. Vložte pokrm do trouby.

## Upozornění

- Nastavená doba trvání se začne odměřovat nezávisle na rychloohřevu ihned po spuštění.
- Během rychloohřevu můžete tlačítkem zjistit aktuální teplotu v troubě.

## Zrušení

Stiskněte tlačítko »»»». Symbol »»»» na displeji zhasne.

## Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

| Časová funkce | Použití   |
|---------------|---|
| Budík         | Budík funguje jako minutka. Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál.                              |
| Doba trvání   | Po uplynutí nastavené doby trvání zazní akustický signál. Spotřebič se automaticky vypne.                   |
| Konec         | Nastavte dobu trvání a čas konce. Spotřebič se automaticky vypne, takže se ohřev ukončí v požadovanou dobu. |

## Upozornění

- Dobu trvání do jedné hodiny můžete nastavit po minutách. Dobu trvání přes jednu hodinu můžete nastavit v krocích po 5 minutách.
- Podle toho, jakým směrem otočný volič otočíte, začne doba trvání navrženou hodnotou: doleva 10 minut, doprava 30 minut.
- Po uplynutí každé časové funkce zazní akustický signál.
- Tlačítkem můžete kdykoli zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.

## Budík


Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Funguje paralelně s jinými časovými nastaveními a má vlastní akustický signál. Tak rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku, nebo nastavená doba trvání.

Můžete nastavit maximálně 24 hodin.



1. Stiskněte tlačítko .
2. Otočným voličem nastavte čas budíku. Po několika sekundách se budík spustí.

Vlevo na stavovém řádku se zobrazí symbol budíku a odměřovaná doba.



### Po uplynutí odměřované doby

zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí „doba budíku uplynula“. Tlačítkem  můžete akustický signál předčasně vypnout.

### Zrušení nastavené doby budíku

Tlačítkem  otevřete menu a zrušte nastavený čas. Zavřete menu tlačítkem .

### Změna nastavené doby budíku

Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce a otočným voličem během několika sekund změňte nastavenou dobu budíku. Tlačítkem  spusťte budík.

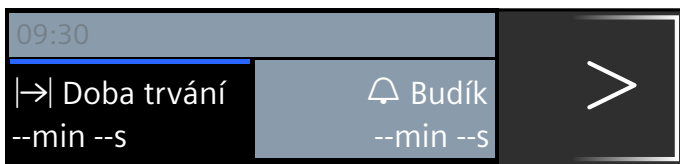
### Doba trvání

Pokud pro pokrm nastavíte dobu trvání (dobu pečení), ohřev se po uplynutí této doby automaticky ukončí. Pečicí trouba přestane hřát.

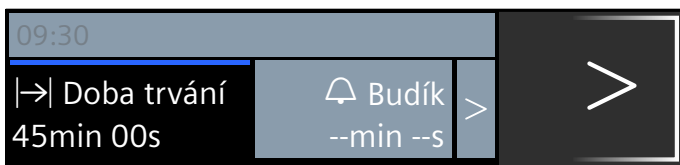
Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.


Příklad: nastavení pro 4D horký vzduch, 180 °C, doba trvání 45 min.

1. Stiskněte tlačítko .  
Otevře se menu Časové funkce.




2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.




3. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.  
Doba trvání  se viditelně odměřuje na stavovém řádku.


### Po uplynutí nastavené doby trvání

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

### Zrušení doby trvání


Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Zrušte dobu trvání. Zobrazí se nastavený druh ohřevu a teplota.

### Změna doby trvání

Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Otočným voličem změňte dobu trvání.

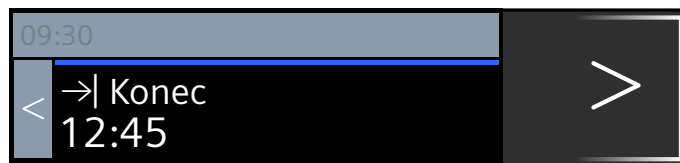
### Čas konce

Pokud posunete čas konce, respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

Předpoklad: Nastavený provoz není spuštěný. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu časové funkce .


Příklad na obrázku: V 9:30 h vložíte pokrm do trouby. Pečení bude trvat 45 minut a pokrm bude hotový v 10.15 hod. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12.45 hod.

1. Klepnutím na šipku  další přejděte na „ konec“.
2. Otočným voličem nastavte čas konce.




3. Potvrďte tlačítkem start/stop.







Pečicí trouba je ve vyčkávacím režimu. Na stavovém řádku se zobrazí symbol  a čas, kdy ohřev skončí. Ohřev se spustí ve správný okamžik. Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

### Po uplynutí nastavené doby trvání

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





### Oprava času konce

Je možná, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu.

1. Stiskněte tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko .  
Otevře se menu Časové funkce.
3. Šipkou  přejděte na „ konec“ a otočným voličem opravte čas konce.
4. Stiskněte tlačítko .
5. Stiskněte tlačítko start/stop.  
Pečicí trouba je znovu ve vyčkávacím režimu.

### Zrušení času konce

Je možné, dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu.

1. Stiskněte tlačítko start/stop.
2. Stiskněte tlačítko .  
Otevře se menu Časové funkce.
3. Šipkou  přejděte na „ konec“ a otočným voličem zrušte čas konce.
4. Stiskněte tlačítko .
5. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.  
Doba trvání se ihned začne odměřovat.



## Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, je vybavený dětskou pojistkou.

Ovládací panel je zablokovaný a nelze nic nastavit. Jedině lze spotřebič vypnout tlačítkem on/off.

### Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku můžete aktivovat a deaktivovat při zapnutém i vypnutém spotřebiči.

Držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko . Na displeji se zobrazí upozornění pro potvrzení a na stavovém řádku se zobrazí symbol .

## Základní nastavení

K dispozici jsou různá nastavení, abyste mohli optimálně a jednoduše obsluhovat spotřebič. V případě potřeby můžete tato nastavení změnit.

### Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Pomocí otočného voliče zvolte „Nastavení“.
4. Klepněte na šipku >.
5. Otočným voličem změňte hodnoty.
6. Šipkou > vždy přejděte na další nastavení a v případě potřeby ho změňte.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

### Seznam nastavení

V seznamu najdete veškerá základní nastavení a možnosti změny. Na displeji se zobrazují nastavení v závislosti na vybavení vašeho spotřebiče.

Můžete změnit následující nastavení:

| Nastavení        | Volba  |
|------------------|--|
| Jazyk            | K dispozici další jazyky   |
| Čas              | Nastavení aktuálního času  |
| Datum            | Nastavení aktuálního data  |
| Akustický signál | Krátký (30 s)<br>Střední (1 min)<br>Dlouhý (5 min)                             |
| Zvuk tlačítek    | Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává)<br>Zapnutý |
| Jas displeje     | Nastavitelný v 5 stupních  |
| Ukazatel hodin   | Digitální<br>Vyp.  |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Osvětlení               | Při provozu zapnuté                             |
|                         | Při provozu vypnuté                             |
| Provoz po zapnutí       | Hlavní menu                                     |
|                         | Druhy ohřevu                                    |
|                         | Pokrmý*   |
| Ztlumení v noci         | Vypnuté   |
|                         | Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h) |
| Logo značky             | Zobrazit  |
|                         | Nezobrazit                                      |
| Doba doběhu ventilátoru | Doporučená                                      |
|                         | Minimální                                       |
| Výsuvný systém          | Spotřebič není dovybaven.                       |
|                         | Spotřebič je dovybaven.                         |
| Program sabat           | Zapnutý   |
|                         | Vypnutý   |
| Výrobní nastavení       | Resetovat                                       |
|                         | Neresetovat                                     |

\*) K dispozici, v závislosti na typu spotřebiče

### Pozor!

U rámu a jednoduchého výsuvu: nastavení „Spotřebič není dovybaven“.

U dvojitého a trojitého výsuvu: nastavení „Spotřebič je dovybaven“.

**Upozornění:** Změny nastavení jazyka, tónu tlačítka a jasu displeje ihned vstoupí v platnost. Všechna ostatní nastavení až po uložení.

### Změna času

Čas se mění v základních nastaveních.

Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Pomocí otočného voliče zvolte „Nastavení“.
4. Šipkou > klepněte na „Čas“.
5. Otočným voličem změňte čas.
6. Stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se zobrazí uložit nebo odmítnout.

### Výpadek elektrického proudu

Po dlouhém výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

Znovu nastavte jazyk, čas a datum.



## Program sabat

Při programu sabat můžete nastavit dobu trvání až 74 hodin. Pokrmy v troubě zůstanou teplé, aniž byste ji museli zapínat nebo vypínat.

### Spouštění programu sabat

Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali „program sabat“. → *"Základní nastavení" na straně 15*  
Trouba hřeje pomocí horního/dolního ohřevu na teplotu od 85 °C do 140 °C.

1. Stiskněte tlačítko on/off.  
Na displeji se zobrazí navržený druh ohřevu a navržená teplota.
2. Otočte otočným voličem doleva a zvolte druh ohřevu „program sabat“.
3. Klepněte na šipku > a otočným voličem nastavte teplotu.
4. Tlačítkem ⊖ otevřete menu Časové funkce.  
Zobrazí se 25:00 hodin jako navržená hodnota.
5. Otočným voličem nastavte požadovanou hodnotu.
6. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.  
Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání.

### Po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát.

### Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout.

### Zrušení programu sabat

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení se zruší. Můžete provést nové nastavení.



## Čisticí funkce

Pomocí druhu provozu „čisticí funkce“ se vyčistí samočisticí plochy v pečicím prostoru.

Samočisticí plochy (zadní stěna, horní stěna a postranní stěny) jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení a grilování. Pokud se plochy již dostatečně nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze povrch vyčistit pomocí čisticí funkce.

**Upozornění:** Spotřebič registruje používání. Spotřebič upozorní, že je doporučeno provést čištění. Doporučení bude zobrazené tak dlouho, dokud kompletně neproběhne čisticí funkce.  
Pokud se nebudete touto výzvou řídit, může dojít k poškození samočisticích ploch.  
Pokud je spotřebič silně znečištěný již dříve, resp. pokud zjistíte na zadní stěně skvrny, nečekejte s čištěním na výzvu. Čím častěji se čištění provádí, tím déle je zaručena čisticí schopnost samočisticích ploch.

Spotřebič můžete pomocí čisticí funkce čistit podle potřeby kdykoli.

### Před spuštěním čisticí funkce

Vyjměte z trouby rámy, výsuvy, příslušenství a nádoby.

### Čištění dna pečicího prostoru a vnitřku dvířek spotřebiče

Odstraňte ze dna pečicího prostoru, vnitřku dvířek spotřebiče a osvětlení pečicího prostoru hrubé nečistoty. Jinak vzniknou skvrny, které již nebude možné odstranit.

### Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby dostane na tyto plochy omylem, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.  
→ *"Čištění" na straně 17*

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

⚠ Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

### Nastavení čisticí funkce

Čištění trvá 60 minut.

Dobu trvání nelze změnit.

1. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu Druhy provozu.
2. Otočným voličem zvolte „čisticí funkci“.
3. Stiskněte tlačítko start/stop.  
Na displeji se zobrazí pokyny k čištění.
4. Spusťte čištění tlačítkem start/stop.  
Na stavovém řádku se viditelně odměřuje doba trvání.

Během čištění v kuchyni větrejte.

### Po skončení čištění

Zazní akustický signál. Pečicí trouba nehřeje. Akustický signál můžete vypnout tlačítkem ⊖.

### Přerušování čištění

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení jsou zrušená. Můžete provést nové nastavení.

### Pozor!

Doporučení provést čištění se nezruší. Na displeji se zobrazí výzva ke spuštění čisticí funkce.

### Čištění můžete nechat proběhnout v noci.

V kapitole Časová nastavení si můžete přečíst, jak posunete čas konce. Tak můžete pečicí troubu přes den používat bez omezení. → *"Časové funkce" na straně 13*



## Po skončení čisticí funkce

Po vychladnutí pečicího prostoru ho v případě potřeby vytřete vlhkým hadrem.

**Upozornění:** Během provozu a čisticí funkce se mohou na plochách tvořit červené skvrny. Nejedná se o rez, ale zbytky potravin. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezují čisticí funkci samočisticích ploch.

## Čištění

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Vysvětlíme Vám, jak správně udržovat a čistit spotřebič.

## Vhodné čisticí prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. V závislosti na typu spotřebiče nemusí mít váš spotřebič všechny povrchy.

### Pozor!

#### Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- vysokotlaké nebo parní čističe,
- speciální prostředky pro čištění za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

**Tip:** Mimořádně vhodné čisticí a ošetřovací prostředky lze zakoupit u zákaznického servisu. Řiďte se pokyny výrobce.

### Varování – 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.

| Oblast                          | Čištění   |
|---------------------------------|---|
| <b>Vnější plochy spotřebiče</b> |   |
| Čelo z ušlechtilé oceli         | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze.<br><br>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. |

|  |   |
|--|---|
| Plast                                    | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.  |
| Lakované plochy                          | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.   |
| Ovládací panel                           | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.  |
| Skleněné tabule                          | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br>Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.  |
| Madlo dvířek                             | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.  |
| <b>Vnitřek spotřebiče</b>                |   |
| Smaltované                               | Řiďte se pokyny pro plochy pečicího prostoru na konci tabulky.  |
| Skleněný kryt osvětlení varného prostoru | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.<br><br>Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.  |
| Těsnění dvířek                           | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadrem.<br>Nedrhňte.  |
| Kryt dvířek                              | z ušlechtilé oceli:<br>Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel.<br><br>z plastu:<br>Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte. |
| Rámy                                     | Horký mycí roztok:<br>Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.  |
| Výsuvný systém                           | Horký mycí roztok:<br>Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.<br><br>Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.  |
| Příslušenství                            | Horký mycí roztok:<br>Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.<br>Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.   |

### Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály, 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 na funkci to nemá žádný vliv. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

### Plochy v pečicím prostoru

Zadní stěna, horní stěna a postranní stěny v pečicím prostoru jsou samočisticí. Poznáte to podle drsného povrchu.

Dno pečicího prostoru je smaltované a má hladký povrch.

### Čištění smaltovaných ploch

Hladké smaltované plochy vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem nebo vodou s octem. Osušte měkkým hadříkem.

Připečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby.

### Pozor!

Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout.

**Upozornění:** Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

### Čištění samočisticích ploch

Samočisticí plochy jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou. Když je spotřebič v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení.

Pokud se samočisticí plochy již dostatečně samy nečistí a vznikají tmavé skvrny, lze je vyčistit pomocí čisticí funkce. Řiďte se pokyny v příslušné kapitole. → "Čisticí funkce" na straně 16

### Pozor!

Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. Povrch by se poškodil. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby na tyto plochy přece jenom dostane, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhněte a nepoužívejte abrazivní čisticí pomůcky.

### Udržování spotřebiče v čistotě

Aby se nevytvořily úporně ulpívající nečistoty, udržujte spotřebič vždy čistý a nečistoty ihned odstraňujte.

### ⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

Volné zbytky pokrmů, tuk a šáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

### Tipy

- Pečicí prostor čistěte po každém použití. Nečistoty se nepřipečou.
- Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku.
- Na pečení velmi šťavnatých koláčů používejte univerzální vysoký plech.
- Používejte vhodnou nádobu na pečení, např. pekáč.

## Rámy

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vyjmout a vyčistit rámy.

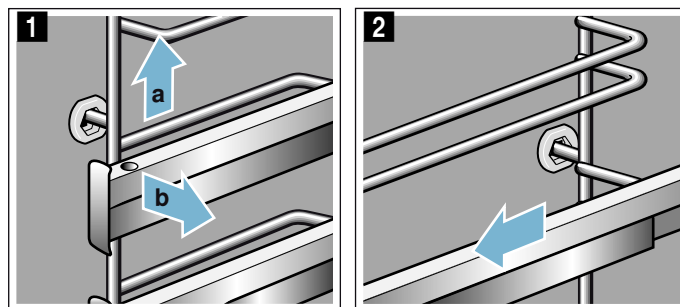
### Vysazení a zavěšení rámu

### ⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Rámy se silně zahřívají. Nikdy se nedotýkejte horkých rámu. Vždy nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

### Vyjmutí rámu

1. Rám vepředu trochu nazdvihněte **a** a vyhákněte **b** (obrázek 1).
2. Poté celý rám vytáhněte dopředu a vyjměte ho (obrázek 2).



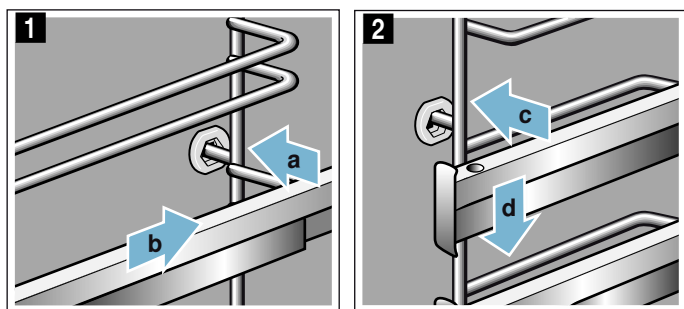
Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

### Zavěšení rámu

Je třeba rozlišovat pravý a levý rám. Musí být možné vytáhnout výsuvné lišty směrem dopředu.

1. Rám zasuňte nejprve doprostřed do zadního otvoru **a** tak, aby rám doléhal k zadní stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dozadu **b** (obrázek 1).

2. Poté ho zasuňte do předního otvoru **c** tak, aby rám i zde doléhal ke stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dolů **d** (obrázek **2**).



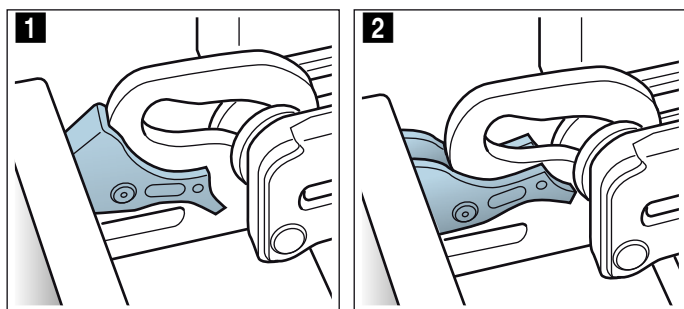
## Dvířka spotřebiče

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Zde je popsáno, jak můžete vysadit a vyčistit dvířka spotřebiče.

### Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

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

Závěsy dvířek spotřebiče mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek **1**), jsou dvířka spotřebiče zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek spotřebiče vyklopené (obrázek **2**), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

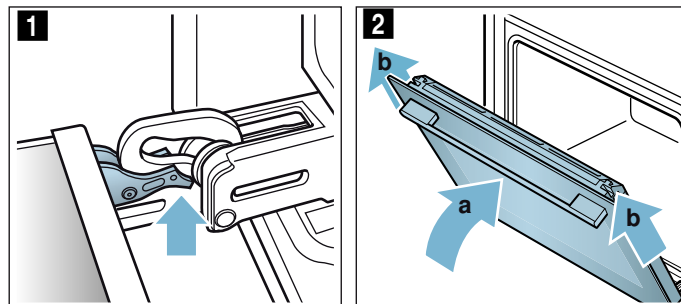


### **Varování** **Nebezpečí poranění!**

- Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy zaklopené, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela vyklopené.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

### Vysazení dvířek spotřebiče

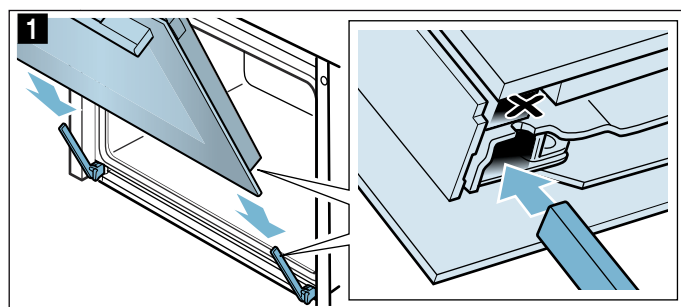
1. Úplně otevřete dvířka spotřebiče a přitlačte je směrem ke spotřebiči.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



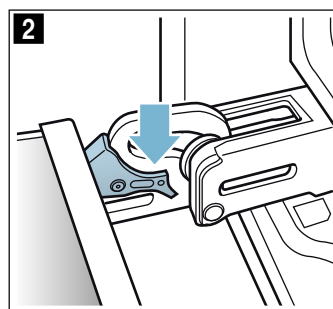
### Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

1. Při zavěšování dvířek spotřebiče dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek **1**). Přiložte oba závěsy dole k vnější tabuli a použijte ji jako vodící plochu. Dejte pozor, abyste závěsy zasunuli do správného otvoru. Musí být možné je zasunout zlehka a bez odporu. Pokud ucítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou závěsy zasunuté do správného otvoru.



2. Zcela otevřete dvířka spotřebiče. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek **2**).

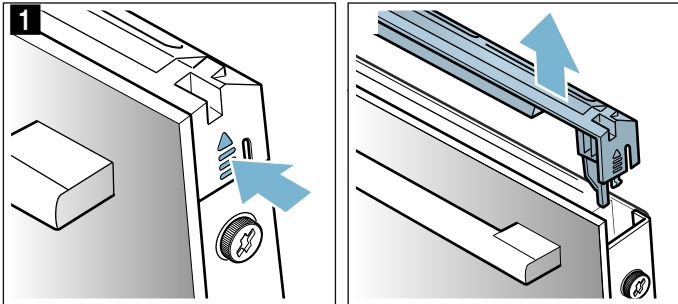


3. Zavřete dvířka.

## Demontáž krytu dvířek

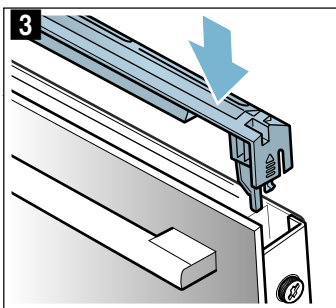
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.  
→ "Čištění" na straně 17

1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).  
Opatrně zavřete dvířka spotřebiče.



**Upozornění:** Vyčistěte vložku z ušlechtilé oceli v krytu čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel. Zbývající části krytu dvířek vyčistěte mycím roztokem a měkkým hadrem.

4. Znovu pootevřete dvířka spotřebiče. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 3).



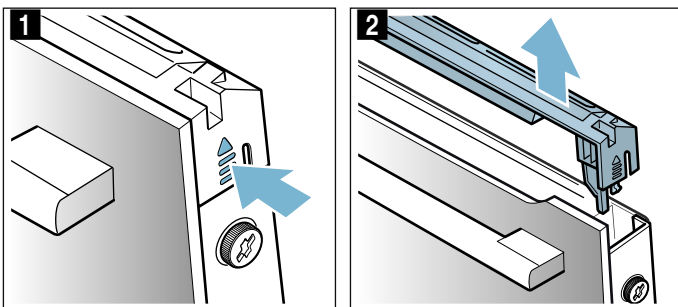
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

## Demontáž a montáž skleněných tabulí

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

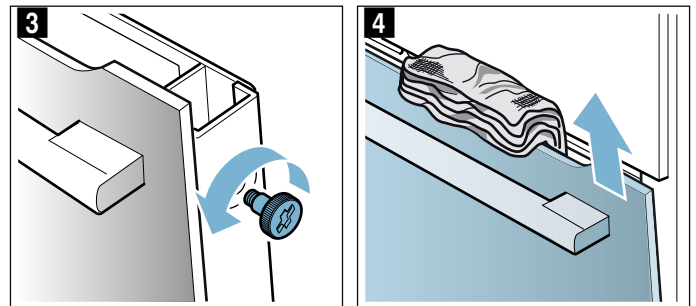
### Demontáž ze spotřebiče

1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



4. Povolte a vyjměte šrouby vlevo a vpravo na dvířkách spotřebiče (obrázek 3).
5. Než dvířka zase zavřete, vložte mezi ně několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4).

Vytáhněte nahoru přední tabuli a madlem dolů ji položte na rovnou plochu.



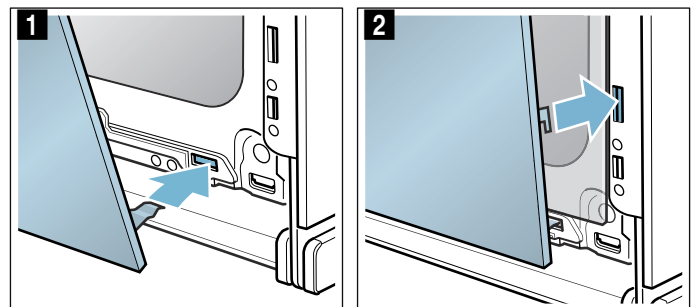
Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

### ⚠ Varování Nebezpečí úrazu!

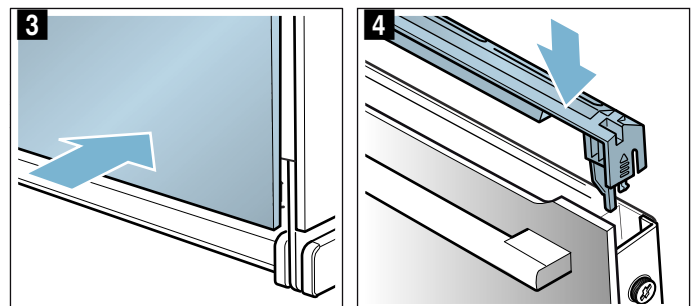
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

### Montáž na spotřebič

1. Přední tabuli nasadte dole do držáků (obrázek 1).
2. Zavřete přední tabuli natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek 2).



3. Přitlačte přední tabuli dole tak, aby slyšitelně zaskočila (obrázek 3).
4. Dvířka spotřebiče znovu pootevřete a odstraňte utěrku.
5. Znovu našroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 4).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

### Pozor!

Pečicí prostor používejte znovu teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.




## Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než kontaktujete servis, pokuste se sami odstranit závadu pomocí této tabulky.

**Upozornění:** Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se na konci návodu k použití do tabulek. Najdete zde spoustu tipů a pokynů.

### Tabulka závad

U chybových hlášení s E, např. E0111, spotřebič vypněte a zapněte. Pokud se hlášení zobrazí znovu, zavolejte servis.

| Závada   | Možná příčina  | Pokyny/odstranění   |
|--|--|---|
| Spotřebič nefunguje.   | Vadná pojistka.<br>Výpadek elektrického proudu                     | V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku<br>Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.  |
| Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol  . | Je aktivovaná dětská pojistka.                                     | Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  nezhasne. |
| Trouba nehrěje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“.  | Spotřebič se nachází v předváděcím režimu.                         | Vypněte pojistku v pojistkové skříňce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnutý“.  |
| Spotřebič se nespustí a na displeji se zobrazí „Příliš horký pečicí prostor“.  | Pečicí prostor je pro zvolený pokrm nebo druh ohřevu příliš horký. | Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.  |

### Překročena maximální doba provozu

Pokud není nastavená doba trvání a dlouhou dobu nedojde ke změně nastavení, spotřebič automaticky ukončí provoz.

Kdy k tomu dojde, závisí na nastavené teplotě nebo nastaveném stupni grilování.

Na displeji spotřebiče se zobrazí upozornění, že se provoz automaticky ukončí. Poté se provoz přeruší.

Abyste mohli spotřebič dále používat, nejprve ho vypněte. Poté spotřebič zase zapněte a nastavte požadovaný provoz.

**Tip:** Aby nedošlo k nežádoucímu vypnutí spotřebiče, např. při dlouhé době pečení, nastavte dobu trvání. Spotřebič bude hřát, dokud neuplyne nastavená doba trvání.

### Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka v troubě přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 40 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

Halogenovou žárovku uchopte pomocí suchého hadru. Prodlouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 23

### **Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přívodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

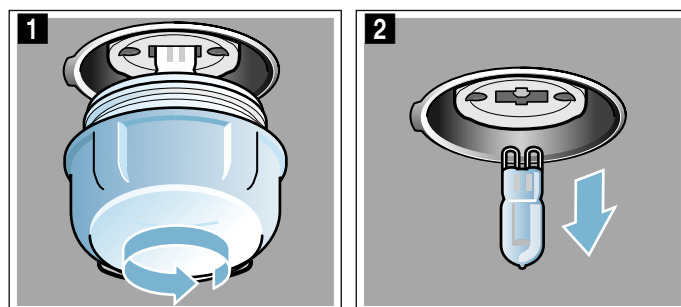
### **Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

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.

### **Varování – 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.

1. Abyste zabránili poškození, položte do studené trouby utěrku.
2. Vyšroubujte skleněný kryt směrem doleva (obrázek **1**).
3. Vytáhněte žárovku – nešroubujte (obrázek **2**). Nasaďte novou žárovku, dbejte přitom na polohu kolíků. Žárovku pevně zatlačte.



- Znovu našroubujte skleněný kryt. Podle typu spotřebiče je skleněný kryt vybaven těsnicím kroužkem. Těsnicí kroužek před našroubováním znova nasadte.
- Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

## Skleněný kryt

Když je skleněný kryt halogenové žárovky poškozený, musí se vyměnit. Nový skleněný kryt obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo „E“ a číslo „FD“ spotřebiče.

## Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisních techniků.

### Číslo E-Nr. a číslo FD

Při telefonátu uveďte úplné číslo spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.

U některých spotřebičů, které jsou vybavené párou, najdete typový štítek za ovládacím panelem.

The diagram shows a rectangular label with a grid of characters. The label is divided into four main sections: 'E-Nr.' (a long field), 'FD' (a shorter field), 'Z-Nr.' (a shorter field), and 'Type' (a field with a small icon to its left). The label is surrounded by a dashed border.

Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Č. výrobku (E-Nr.)

Výr. č. (FD-Nr.)

Zákaznický servis ☎

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

Kontaktní údaje všech zemí pro nejbližší zákaznický servis najdete zde, případně v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

**Objednávka opravy a poradenství při poruchách**  
CZ 251.095.546

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

## Pokrm

Pomocí druhu provozu „pokrm“ můžete připravovat nejrůznější pokrmy. Spotřebič za vás sám zvolí většinu nastavení.

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být pečicí prostor pro zvolený pokrm příliš horký. Pokud by tomu tak bylo, zobrazí se na displeji upozornění. Nechte pečicí prostor vychladnout a spusťte spotřebič znovu.

### Upozornění k nastavením

- Výsledek pečení závisí na kvalitě potravin a druhu nádoby. Pro optimální výsledek pečení používejte pouze potraviny v bezvadném stavu a maso s teplotou z lednice.
- Spotřebič zvolí optimální druh ohřevu a nastavení času a teploty. Budete pouze vyzváni, abyste zadali hmotnost. Nastavení hmotnosti mimo stanovené hmotnostní rozmezí není možné.
- U pečených pokrmů, u kterých za vás provede volbu teploty spotřebič, může být uložena teplota až 300 °C. Dbejte proto na to, abyste použili dostatečně tepelně odolnou nádobu.
- Zobrazí se vám pokyny, např. k nádobě, výšce zasunutí nebo přidání tekutiny u masa. Některé pokrmy je během pečení nutné např. obrátit nebo zamíchat. To se vám zobrazí krátce po spuštění na displeji. Ve správný okamžik vás upozorní akustický signál.
- Informace o vhodné nádobě a tipy a triky pro přípravu najdete na konci návodu k použití.

### Volba pokrmu

V následující tabulce najdete vhodné hodnoty nastavení pro uvedené pokrmy.

| Pokrm                                     |
|---|
| Kuře, bez nádivky                         |
| Krůtí prsa                                |
| Vepřová pečeně bez kosti                  |
| Dušená hovězí pečeně                      |
| Telecí pečeně, prorostlá                  |
| Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená |
| Sekaná z čerstvého mletého masa           |
| Guláš                                     |
| Hovězí závitky                            |
| Eintopf se zeleninou                      |

## Nastavení pokrmu

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu. Vždy klepněte na šipku >.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Otočným voličem zvolte „Pokrmy“.
3. Klepněte na šipku >. Zobrazí se první pokrm s navrženou hmotností.
4. Otočným voličem zvolte požadovaný pokrm.
5. Klepněte na šipku >.
6. Otočným voličem nastavte hmotnost.
7. Klepněte na šipku >.
 

**Upozornění:** Zobrazí se informace o výšce zasunutí, nádobě atd.
8. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu. Vždy klepněte na šipku >.

## Nastavení skončilo

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

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu pečení ještě prodloužit. Klepněte na políčko „Dopéct“. Zobrazí se navržená doba trvání, kterou můžete změnit.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na „Konec“. Na displeji se zobrazí „Dobrou chuť“.

## Zrušení nastavení

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení jsou zrušená. Můžete provést nové nastavení.

## Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout čas konce. Postup pro posunutí času konce je popsán v části Časové funkce. → *“Časové funkce” na straně 13*

Pokud jste nastavili čas konce, přejde displej do čekacího režimu. Na stavovém řádku je zobrazený čas, kdy ohřev skončí. Nelze měnit nastavení. Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

## Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, který druh ohřevu a jaká teplota jsou nejvhodnější pro váš pokrm. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

**Upozornění:** Při pečení potravin může v troubě vznikat vodní pára.

Váš spotřebič je velmi energeticky úsporný a při provozu se ven dostane jen velmi málo tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedního nábytku srážet kondenzovaná voda. To je normální jev, který je podmíněn fyzikálně. Tvorbu kondenzátoru lze snížit předehřátím nebo opatrným otevřením dvířek.

## Silikonové formy

Pro dosažení optimálního výsledku pečení doporučujeme tmavé kovové formy na pečení.

Pokud přesto chcete používat silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje množství a recepty se mohou lišit.

## Koláče a drobné pečivo

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení koláčů a drobného pečiva. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu.

## Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

### Pečení na více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3  
plech na pečení: výška 1

- formy na roštu  
první rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5  
univerzální vysoký plech: výška 3  
plech na pečení: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s papírem na pečení  
první rošt: výška 5  
druhý rošt: výška 3  
třetí rošt: výška 2  
čtvrtý rošt: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

#### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

U šťavnatých koláčů použijte univerzální vysoký plech, aby v případě přetečení šťávy nedošlo k znečištění pečicího prostoru.

#### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezžehne rovnoměrně. Pokud chcete péct

v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

#### Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

#### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pečivo. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Koláče nebo drobné pečivo by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.




Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.










U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobného pečiva v tabulce. Další informace najdete v části Tipy pro pečení na konci tabulky s nastavením.




































Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu

| Pokrm  | Příslušenství/nádoba                  | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|--|---------------------------------------|----------------|---|---------------|--------------------|
| <b>Koláče ve formě</b>                                 |                                       |                |   |               |                    |
| Třený koláč, jednoduchý                                | Forma na pečení věnec/biskubský chléb | 2              |  | 150-170       | 50-70              |
| Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně                      | Forma na pečení věnec/biskubský chléb | 3+1            |  | 140-160       | 60-80              |
| Třený koláč, jemný                                     | Forma na pečení věnec/biskubský chléb | 2              |  | 150-170       | 60-80              |
| Ovocný koláč z třeného těsta, jemný                    | Bábovková/rozevírací forma            | 2              |  | 160-180       | 40-60              |
| Dortový korpus z třeného těsta                         | Dortová forma                         | 3              |  | 160-180       | 20-30              |
| Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta | Rozevírací forma Ø 26 cm              | 2              |  | 170-190       | 60-80              |
| Švýcarský koláč  | Plech na pizzu                        | 3              |  | 170-190       | 45-55              |
| Koláč  | Koláčová forma, černý plech           | 3              |  | 190-210       | 25-40              |
| Kynutá bábovka   | Bábovková forma                       | 2              |  | 150-170       | 50-70              |
| Kynutý koláč   | Rozevírací forma Ø 28 cm              | 2              |  | 160-170       | 20-30              |
| Piškotový korpus, 2 vejce                              | Dortová forma                         | 3              |  | 150-170*      | 20-30              |
| Piškotový dort, 3 vejce                                | Rozevírací forma Ø 26 cm              | 2              |  | 160-170*      | 25-35              |
| * Předehřát  |                                       |                |   |               |                    |
| ** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu   |                                       |                |   |               |                    |



| Pokrm   | Příslušenství/nádoba                       | Výška za-<br>sunutí | Druh<br>ohřevu  | Teplota ve<br>°C | Doba tr-<br>vání<br>v min. |
|---|--|---------------------|---|------------------|----------------------------|
| Piškotový dort, 6 vajec                           | Rozevírací forma Ø 28 cm                   | 2                   |    | 150-170*         | 30-50                      |
| <b>Koláče na plechu</b>                           |  |                     |   |                  |                            |
| Třený koláč s horní vrstvou                       | Plech na pečení                            | 3                   |    | 160-180          | 20-40                      |
| Třený koláč, 2 úrovně                             | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1                 |    | 140-160          | 30-50                      |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou              | Plech na pečení                            | 3                   |    | 170-190          | 25-35                      |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně    | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1                 |    | 160-170          | 35-45                      |
| Koláč z křehkého těsta se šfavnatou horní vrstvou | Univerzální vysoký plech                   | 3                   |    | 160-180          | 55-65                      |
| Švýcarský koláč                                   | Univerzální vysoký plech                   | 3                   |    | 170-190          | 45-55                      |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou              | Univerzální vysoký plech                   | 3                   |    | 160-180          | 15-20                      |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně    | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1                 |    | 150-170          | 20-30                      |
| Kynutý koláč se šfavnatou horní vrstvou           | Univerzální vysoký plech                   | 3                   |    | 180-200          | 30-40                      |
| Kynutý koláč se šfavnatou horní vrstvou, 2 úrovně | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1                 |    | 150-170          | 45-60                      |
| Kynutá vánočka, kynutý věnec                      | Plech na pečení                            | 2                   |    | 160-170          | 25-35                      |
| Piškotová roláda                                  | Plech na pečení                            | 3                   |    | 180-200*         | 8-15                       |
| Štola z 500 g mouky                               | Plech na pečení                            | 2                   |   | 150-170          | 45-60                      |
| Sladký závin                                      | Univerzální vysoký plech                   | 2                   |  | 170-180          | 50-60                      |
| Závin, zmrazený                                   | Univerzální vysoký plech                   | 3                   |  | 200-220          | 35-45                      |
| <b>Drobné pečivo</b>                              |  |                     |   |                  |                            |
| Koláčky   | Plech na pečení                            | 3                   |  | 160**            | 20-30                      |
| Koláčky   | Plech na pečení                            | 3                   |  | 150**            | 25-35                      |
| Koláčky, 2 úrovně                                 | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1                 |  | 150**            | 25-35                      |
| Koláčky, 3 úrovně                                 | Plech na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1               |  | 140**            | 35-45                      |
| Muffiny   | Plech na muffiny                           | 3                   |  | 170-190          | 15-20                      |
| Muffiny, 2 úrovně                                 | Plech na muffiny                           | 3+1                 |  | 160-180*         | 15-30                      |
| Drobné kynuté pečivo                              | Plech na pečení                            | 3                   |  | 160-180          | 25-35                      |
| Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně                    | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1                 |  | 150-170          | 25-40                      |
| Pečivo z listového těsta                          | Plech na pečení                            | 3                   |  | 170-190*         | 20-35                      |
| Pečivo z listového těsta 2 úrovně                 | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1                 |  | 170-190*         | 20-45                      |
| Pečivo z listového těsta 3 úrovně                 | Plech na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1               |  | 170-190*         | 20-45                      |
| Pečivo z listového těsta nízké, 4 úrovně          | 4 rošty                                    | 5+3+2+1             |  | 180-200*         | 20-35                      |
| Pečivo z odpalovaného těsta                       | Plech na pečení                            | 3                   |  | 200-220          | 30-40                      |
| Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně             | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1                 |  | 190-210          | 35-45                      |
| Plundrové pečivo                                  | Plech na pečení                            | 3                   |  | 160-180          | 20-30                      |
| <b>Cukroví</b>                                    |  |                     |   |                  |                            |
| Stříkané pečivo                                   | Plech na pečení                            | 3                   |  | 140-150**        | 25-40                      |
| Stříkané pečivo                                   | Plech na pečení                            | 3                   |  | 140-150**        | 25-40                      |
| Stříkané pečivo, 2 úrovně                         | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1                 |  | 140-150**        | 30-40                      |
| Stříkané pečivo, 3 úrovně                         | Plech na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1               |  | 130-140**        | 35-55                      |

\* Předehřát

\*\* 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

| Pokrm  | Příslušenství/nádoba                       | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|--|--|----------------|---|---------------|--------------------|
| Cukroví  | Plech na pečení                            | 3              |  | 140-160       | 15-30              |
| Cukroví, 2 úrovně                                    | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |  | 140-160       | 15-30              |
| Cukroví, 3 úrovně                                    | Plech na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1          |  | 140-160       | 15-30              |
| Sněhové cukroví, bezé                                | Plech na pečení                            | 3              |  | 80-90*        | 120-150            |
| Bezé, 2 úrovně                                       | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |  | 80-90*        | 120-180            |
| Makrónky   | Plech na pečení                            | 3              |  | 90-110        | 20-40              |
| Makrónky, 2 úrovně                                   | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |  | 90-110        | 25-45              |
| Makrónky, 3 úrovně                                   | Plech na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1          |  | 90-110        | 30-45              |
| * Předehřát  |  |                |   |               |                    |
| ** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu |  |                |   |               |                    |

### Tipy pro koláče a drobné pečivo

|  |  |
|--|--|
| Chcete zjistit, zda je koláč propečený.  | Píchněte špejlí špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.  |
| Koláč „spadne“.  | Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.   |
| Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.                  | Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.   |
| Šťáva z ovoce přetéká.   | Příště použijte univerzální vysoký plech.  |
| 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.  |
| Koláč je příliš suchý.   | Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.  |
| Koláč je celkově příliš světlý.  | Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.   |
| Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.                       | Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.  |
| Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.                       | Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.   |
| Koláč v kulaté nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavý.                  | Formu na pečení nestavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.   |
| Koláč je celkově příliš tmavý.   | Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.   |
| Pečivo hnědne nerovnoměrně.  | Zvolte o něco nižší teplotu.<br>I přečnávající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustríhnete správnou velikost papíru na pečení.<br>Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby.<br>Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku. |
| Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním. | Při pečení na více úrovních používejte vždy 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.  |
| Koláč vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.                                  | Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U koláčů se šfavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.   |
| Koláč nelze vyklopit.  | Nechte koláč po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.   |

## Chléb a housky

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení chleba a housek. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu.

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

#### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

#### Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

- univerzální vysoký plech: výška 3  
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu  
první rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

#### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

#### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

#### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuňte formu do výšky 1.

#### Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé chleby a housky. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Chléb a housky by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí. Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.

Hodnoty nastavení pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak také pro těsto v truhlíkové formě.



Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobného pečiva v tabulce.




Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.
















#### Pozor!

Do horké trouby nikdy nelijte vodu a nestavte nádoby s vodou na dno trouby. Střídáním teplot by se mohl poškodit smalt.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev

-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  funkce coolStart

| Pokrm  | Příslušenství  | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C       | Stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|--|--|----------------|---|---------------------|------------------|--------------------|
| <b>Chléb</b>                                 |  |                |   |                     |                  |                    |
| Bílý chléb, 750 g                            | Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček | 2              |    | 210-220*<br>180-190 | -                | 10-15<br>25-35     |
| Smíšený chléb, 1,5 kg                        | Univerzální vysoký plech nebo forma na biskubský chlebiček | 2              |    | 210-220*<br>180-190 | -                | 10-15<br>40-50     |
| Celozrnný chléb, 1 kg                        | Univerzální vysoký plech                                   | 2              |    | 210-220*<br>180-190 | -                | 10-15<br>40-50     |
| Chlebová placka                              | Univerzální vysoký plech                                   | 3              |    | 250-270             | -                | 20-25              |
| <b>Housky</b>                                |  |                |   |                     |                  |                    |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené** | Univerzální vysoký plech                                   | 3              |    | -                   | -                | -                  |
| Housky, sladké, čerstvé                      | Plech na pečení  | 3              |    | 170-190*            | -                | 15-20              |
| Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně            | Univerzální vysoký plech + plech na pečení                 | 3+1            |    | 150-170*            | -                | 20-30              |
| Housky, čerstvé                              | Plech na pečení  | 3              |  | 180-200             | -                | 20-30              |
| Bageta, předpečená, chlazená**               | Univerzální vysoký plech                                   | 3              |  | -                   | -                | -                  |
| <b>Housky, zmrazené</b>                      |  |                |   |                     |                  |                    |
| Housky nebo bagety k rozpékání, předpečené** | Univerzální vysoký plech                                   | 3              |  | -                   | -                | -                  |
| Louhované pečivo, syrové polotovary**        | Univerzální vysoký plech                                   | 3              |  | -                   | -                | -                  |
| Croissanty, syrové polotovary                | Univerzální vysoký plech                                   | 3              |  | 170-190             | -                | 30-35              |
| <b>Toasty</b>                                |  |                |   |                     |                  |                    |
| Zapečené toasty, 4 ks                        | Rošt   | 3              |  | 190-210             | -                | 10-15              |
| Zapečené toasty, 12 ks                       | Rošt   | 3              |  | 230-250             | -                | 10-15              |
| Opečené toasty (bez předehtání)              | Rošt   | 5              |  | -                   | 3                | 4-6                |
| * Předehtání                                 |  |                |   |                     |                  |                    |
| ** Řiďte se údaji na obale                   |  |                |   |                     |                  |                    |

## Pizza, quiche a pikantní koláče

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi druhy ohřevu pro pečení pizzy, quiche a pikantních koláčů. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu.

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

### Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo: výška 2
- nízké pečivo: výška 3

Pokud používáte druh ohřevu 4D-horký vzduch, můžete volit mezi výškou 1, 2, 3 a 4.

### Pečení na více úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3  
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu  
první rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Pečení na čtyřech úrovních:

- 4 rošty s papírem na pečení
  - první rošt: výška 5
  - druhý rošt: výška 3
  - třetí rošt: výška 2
  - čtvrtý rošt: výška 1

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

### Rošt

Rošt zasuněte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuněte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

Na pizzu s bohatou oblohou použijte univerzální vysoký plech.

### Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezžehne rovnoměrně. Pokud chcete péct v těchto formách a použít horní/dolní ohřev, zasuněte formu do výšky 1.

### Papír na pečení

Použijte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

### Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

Zmrazené potraviny mohou být předpečené nerovnoměrně. Zhnědnutí po upečení pak bude také nerovnoměrné.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Pokrm by byl hotový jen zvenku, ale uvnitř by byl nedopečený.





Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.












U některých pokrmů je předehřátí nutné, v tom případě je to uvedeno v tabulce. Pokrm a příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobného pečiva v tabulce.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu
-  funkce coolStart

| Pokrm                         | Příslušenství                              | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|-------------------------------|--|----------------|---|---------------|--------------------|
| <b>Pizza</b>                  |  |                |   |               |                    |
| Pizza, čerstvá                | Plech na pečení                            | 3              |  | 200-220       | 25-35              |
| Pizza, čerstvá                | Plech na pečení                            | 3              |  | 200-220       | 25-35              |
| Pizza, čerstvá, 2 úrovně      | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |  | 180-200       | 35-45              |
| Pizza, čerstvá, tenké těsto   | Plech na pizzu                             | 2              |  | 220-230       | 20-30              |
| Pizza, chlazená**             | Rošt                                       | 3              |  | -             | -                  |
| <b>Pizza, zmrazená</b>        |  |                |   |               |                    |
| Pizza s tenkým těstem 1 ks**  | Rošt                                       | 3              |  | -             | -                  |
| Pizza s tenkým těstem 2 ks    | Univerzální vysoký plech + rošt            | 3+1            |  | 190-210       | 20-25              |
| Pizza se silným těstem 1 ks** | Rošt                                       | 3              |  | -             | -                  |
| Pizza se silným těstem 2 ks   | Univerzální vysoký plech + rošt            | 3+1            |  | 190-210       | 20-30              |
| Pizza-bagetka**               | Rošt                                       | 3              |  | -             | -                  |
| Mini pizzy**                  | Univerzální vysoký plech                   | 3              |  | -             | -                  |
| * Předehřátí                  |  |                |   |               |                    |
| ** Řiďte se údaji na obale    |  |                |   |               |                    |

| Pokrm                           | Příslušenství              | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|---------------------------------|----------------------------|----------------|-------------|---------------|--------------------|
| Mini pizzy, Ø 7 cm, 4 úrovně    | 4 rošty                    | 5+3+2+1        |             | 180-200*      | 20-30              |
| <b>Pikantní koláče a quiche</b> |                            |                |             |               |                    |
| Pikantní koláče ve formě        | Rozevírací forma Ø 28 cm   | 2              |             | 170-190       | 55-65              |
| Quiche                          | Dortová forma, černý plech | 3              |             | 190-210       | 30-40              |
| Alsaský koláč                   | Univerzální vysoký plech   | 3              |             | 260-280*      | 10-15              |
| Pirohy                          | Nákypová forma             | 2              |             | 190-200       | 30-45              |
| Empanada                        | Univerzální vysoký plech   | 3              |             | 180-190       | 30-45              |
| Burek                           | Univerzální vysoký plech   | 1              |             | 200-220*      | 20-30              |
| * Předehřátí                    |                            |                |             |               |                    |
| ** Řiďte se údaji na obale      |                            |                |             |               |                    |

## Nákyp a suflé

Váš spotřebič je vybavený čtyřmi druhy ohřevu pro pečení nákypu a suflé. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu.

### Výšky zasunutí

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

Můžete péct na jedné úrovni ve formách nebo s univerzálním vysokým plechem.

- Formy na roštu: výška 2
- Univerzální vysoký plech: výška 3

Suflé můžete péct také ve vodní lázni v univerzálním vysokém plechu. Univerzální vysoký plech zasuňte do výšky 2.

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit až 45 procent energie. Formy postavte do trouby vedle sebe.

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasuňli správně.

### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální vysoký plech

Univerzální vysoký plech zasuňte opatrně až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

### Nádoba

Na nákypy a zapékané pokrmy používejte široké mělké nádoby. V úzkých vysokých nádobách budou pokrmy vyžadovat více času a budou na horní straně tmavší.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé nákypy a suflé. Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Nákyp nebo suflé by byly hotové jenom na povrchu, uvnitř by ale byly syrové.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedená doba pečení zkrátí o několik minut.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

- 4D horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- stupeň pro pizzu
- funkce coolStart

| Nákypy a suflé                  | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---------------------------------|----------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| Nákyp, pikantní, vařené přísady | zapékačí forma       | 2              |             | 200-220       | 30-50             |
| Nákyp, sladký                   | zapékačí forma       | 2              |             | 170-190       | 40-60             |
| Lasagne, čerstvé, 1 kg          | zapékačí forma       | 2              |             | 160-180       | 50-60             |
| Lasagne, zmrazené, 400 g*       | rošt                 | 2              |             | -             | -                 |
| * Řiďte se údaji na obale.      |                      |                |             |               |                   |

| Nákypy a suflé   | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--|----------------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm           | zapékačí forma       | 2              |             | 160-190       | 50-70             |
| Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně | zapékačí forma       | 3+1            |             | 150-170       | 60-80             |
| Suflé  | zapékačí forma       | 2              |             | 160-180*      | 35-45             |
| suflé  | formičky na 1 porci  | 2              |             | 170-190       | 65-75             |

\* Řiďte se údaji na obale.

## Drůbež

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení drůbeže. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro některé pokrmy.

### Pečení na roštu

Pečení na roštu je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo více kusů současně.

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.

→ "Příslušenství" na straně 10

Podle velikosti a druhu drůbeže nalijte do univerzálního vysokého plechu až 1/2 l vody. Zachytí se odkapávající tuk. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

### Pečení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečící troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studený, nádoba by mohla prasknout.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež se peče pomaluji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

Pro pečení drůbeže používejte nejlépe hlubokou formu na pečení. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

### Přiklopená nádoba

Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečící prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. Nazdvihněte pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

I v přiklopeném pekáči lze drůbež upéct dokrupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

## Grilování

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachytí se odkapávající tuk.

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

Grilované kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propíchnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.

### Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro drůbež. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže bez nádivky připravené k pečení s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při přehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro drůbež s navrženou hmotností. Pokud chcete péct drůbež s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.

Všeobecně platí: Čím je drůbež větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Drůbež po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

**Upozornění:** Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.





### Tipy













- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.

- U kachních prsou naříznete kůži. Kachní prsa neobracejte.
- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.
- Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril
-  funkce coolStart

| Pokrm                                       | Příslušenství/nádoba     | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|---|--------------------------|----------------|---|---------------|------------------|--------------------|
| <b>Kuře</b>                                 |                          |                |   |               |                  |                    |
| Kuře, 1 kg                                  | Rošt                     | 2              |    | 200-220       | -                | 60-70              |
| Plátky kuřecích prsou, po 150 g (grilování) | Rošt                     | 4              |    | -             | 3*               | 15-20              |
| Malé části kuřete, po 250 g                 | Rošt                     | 3              |    | 220-230       | -                | 30-35              |
| Kuřecí kousky, nugety, zmrazené             | Univerzální vysoký plech | 3              |    | -             | -                | -                  |
| Pulard, 1,5 kg                              | Rošt                     | 2              |    | 200-220       | -                | 70-90              |
| <b>Kachna a husa</b>                        |                          |                |   |               |                  |                    |
| Kachna, 2 kg                                | Rošt                     | 1              |    | 180-200       | -                | 90-110             |
| Kachní prsa, po 300 g                       | Rošt                     | 3              |   | 230-250       | -                | 25-30              |
| Husa, 3 kg                                  | Rošt                     | 2              |  | 160-180       | -                | 120-150            |
| Husí stehna, po 350 g                       | Rošt                     | 2              |  | 210-230       | -                | 40-50              |
| <b>Krůta</b>                                |                          |                |   |               |                  |                    |
| Mladá krůta, 2,5 kg                         | Rošt                     | 2              |  | 180-200       | -                | 70-90              |
| Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg                 | Přiklopaná nádoba        | 2              |  | 240-260       | -                | 80-100             |
| Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg           | Rošt                     | 2              |  | 180-200       | -                | 80-100             |
| * 5 min. předehřát                          |                          |                |   |               |                  |                    |

## Maso

Váš spotřebič je vybavený četnými druhy ohřevu pro pečení masa. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

### Pečení a dušení

Libové maso potřete podle chuti tukem nebo ho obložte plátky slaniny.

Kůži křížem naříznete. Pokud budete pečení obracet, pečte ji nejprve kůží dolů.

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Šťáva se tak lépe rozloží. Případně pečení zabalte do alobalu. Doporučená doba na odpočinutí není započítána v uvedené době pečení.

### Pečení na roštu

Při pečení na roštu bude maso ze všech stran obzvláště křupavé.

Do univerzálního vysokého plechu nalijte podle velikosti a druhu masa až 1/2 l vody. Zachytí se odkapávající tuk a šťáva z pečeně. Z tohoto výpeku můžete připravit

omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Zasuňte univerzální vysoký plech s vloženým roštem do uvedené výšky zasunutí. Dbejte na to, aby byl rošt správně posazený na univerzálním vysokém plechu.  
→ "Příslušenství" na straně 10

### Pečení a dušení v nádobě

Pečení a dušení v nádobě je komfortnější. Pečení lze v nádobě snadněji z trouby vyndat a omáčku můžete uvařit přímo v nádobě.

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečící troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba do trouby vejde.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studená, nádoba by mohla prasknout.

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca 1/2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete pokličku. Pokud pečete maso ve smaltovaném nebo tmavém kovovém pekáči,



je potřeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.

Tekutina v nádobě se při pečení vypařuje. V případě potřeby opatrně přilijte tekutinu.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

Pro pečení masa používejte nejlépe hlubokou formu na pečení. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

### Přiklopená nádoba

Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečící prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

Vzdálenost mezi masem a pokličkou by měla být minimálně 3 cm. Maso může zvětšit svůj objem.

Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. Nazdvihněte pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

Před dušením maso podle potřeby předem opečte. Aby při dušení vznikla omáčka, přidejte vodu, víno, ocet a podobně. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1–2 cm.

Tekutina v nádobě se při pečení vypařuje. V případě potřeby opatrně přilijte tekutinu.

I v přiklopeném pekáči lze maso upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

### Grilování

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže. Zachyťte se odkapávající tuk.

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

Grilované kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propíchnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.

Grilovanou potravinu osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu.

### Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro četné masové pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení masa s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro kusy pečeně s navrženou hmotností. Pokud chcete péct kus masa s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé kusy by měly být přibližně stejně velké.




Všeobecně platí: Čím je pečeně větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.



Pečení a grilovaný pokrm po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů. Další informace najdete v části Tipy pro pečení, dušení a grilování na konci tabulky s nastavením.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril

| Pokrm   | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|---|----------------------|----------------|---|---------------|------------------|--------------------|
| <b>Vepřové maso</b>                             |                      |                |   |               |                  |                    |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg | Nepřiklopená nádoba  | 2              |  | 180-190       | -                | 110-130            |
| Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg         | Rošt                 | 2              |  | 190-200       | -                | 130-140            |
| Vepřová pečeně, 1,5 kg                          | Nepřiklopená nádoba  | 2              |  | 220-230       | -                | 70-80              |
| Vepřová panenka, 400 g                          | Rošt                 | 3              |  | 220-230       | -                | 20-25              |
| * Předehřátí                                    |                      |                |   |               |                  |                    |
| ** Bez obracení                                 |                      |                |   |               |                  |                    |

| Pokrm  | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|--|----------------------|----------------|-------------|---------------|------------------|--------------------|
| Uzené kotlety s kostí, 1 kg (přidat trochu vody)     | Přiklopaná nádoba    | 2              |             | 210-230       | -                | 70-90              |
| Vepřové steaky, silné 2 cm                           | Rošt                 | 5              |             | -             | 2                | 16-20              |
| Vepřové medailonky, silné 3 cm (5 min předeheřtát)   | Rošt                 | 5              |             | -             | 3*               | 8-12               |
| <b>Hovězí maso</b>                                   |                      |                |             |               |                  |                    |
| Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg             | Rošt                 | 2              |             | 210-220       | -                | 40-50              |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg                         | Přiklopaná nádoba    | 2              |             | 200-220       | -                | 130-160            |
| Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg                 | Rošt                 | 2              |             | 220-230       | -                | 60-70              |
| Steak, silný 3 cm, středně propečený (nepředeheřtát) | Rošt                 | 3              |             | -             | 3                | 15-20              |
| Burger, vysoký 3-4 cm                                | Rošt                 | 4              |             | -             | 3                | 25-30              |
| <b>Telecí maso</b>                                   |                      |                |             |               |                  |                    |
| Telecí pečeně, 1,5 kg                                | Nepřiklopaná nádoba  | 2              |             | 160-170       | -                | 100-120            |
| Telecí kolínko, 1,5 kg                               | Nepřiklopaná nádoba  | 2              |             | 200-210       | -                | 100-120            |
| <b>Jehněčí maso</b>                                  |                      |                |             |               |                  |                    |
| Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg    | Nepřiklopaná nádoba  | 2              |             | 170-190       | -                | 50-80              |
| Jehněčí hřbet s kostí**                              | Rošt                 | 2              |             | 180-190       | -                | 40-50              |
| Jehněčí kotlety                                      | Rošt                 | 3              |             | -             | 3                | 12-16              |
| <b>Klobásy</b>                                       |                      |                |             |               |                  |                    |
| Grilovací párky                                      | Rošt                 | 4              |             | -             | 3                | 10-15              |
| <b>Pokrm z masa</b>                                  |                      |                |             |               |                  |                    |
| Sekaná pečeně, 1 kg                                  | Nepřiklopaná nádoba  | 2              |             | 170-180       | -                | 60-70              |
| * Předeheřtát  |                      |                |             |               |                  |                    |
| ** Bez obracení                                      |                      |                |             |               |                  |                    |

### Tipy pro pečení, dušení a grilování

|   |  |
|---|--|
| Varný prostor je silně znečištěný.                                      | Pečte pokrm v přiklopaném pekáči nebo použijte grilovací plech. Když použijete grilovací plech, dosáhnete při pečení optimálních výsledků. Grilovací plech si můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství. |
| Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená a/nebo je pečeně vysušená. | Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. Příště zvolte nižší teplotu a v případě potřeby zkrátte dobu pečení.  |
| Kůrka je příliš slabá.  | Zvyšte teplotu nebo po skončení doby pečení krátce zapněte gril.   |
| Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.                             | Příště použijte menší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte více tekutiny.   |
| Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.              | Příště použijte větší nádobu na pečení a v případě potřeby přidejte méně tekutiny.   |
| Maso se při dušení připaluje.   | Poklička se musí hodit na nádobu na pečení a musí být dobře přiklopaná. Snižte teplotu a v případě potřeby přilévejte během dušení ještě tekutinu.   |
| Grilovaný pokrm je vysušený.  | Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu. Při obracení do grilovaného pokrmu nepíchejte. Používejte kleště na grilování.  |

## Ryby

Váš spotřebič je vybavený různými druhy ohřevu pro pečení ryb. V tabulkách s nastavením najdete optimální nastavení pro velké množství pokrmů.

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

Jestli je ryba už upečená, poznáte podle toho, že lze snadno uvolnit hřbetní ploutev.

### Pečení a grilování na roštu

Grilovaný pokrm položte na rošt. Univerzální vysoký plech navíc zasuňte zkosením k dvířkům spotřebiče nejméně o jednu výšku zasunutí níže.

Podle velikosti a druhu ryby nalijte do univerzálního vysokého plechu až 1/2 l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

Grilujte pokud možno stejné kousky s podobnou tloušťkou a hmotností. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Grilované kousky položte přímo na rošt.

Grilované kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud rybu propíchnete vidličkou, vyteče z ní šťáva a bude suchá.

### Upozornění

- Grilovací topné těleso se stále zapíná a vypíná, to je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.
- Při grilování může vznikat kouř.

### Pečení a dušení v nádobě

Používejte pouze nádoby, které jsou vhodné pro použití v pečicí troubě. Zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Horkou skleněnou nádobu postavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studená, nádoba by mohla prasknout.

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Ryba se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

### Nepřiklopená nádoba

Pro pečení celé ryby použijte nejlépe hlubokou formu

na pečení. Postavte formu na rošt. Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální vysoký plech.

### Přiklopená nádoba

Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor podstatně čistší. Dbejte na to, aby měla poklička správnou velikost a dobře přiléhala. Nádobu postavte na rošt.

Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžíce tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

Při odklopení pokličky po pečení může proudit ven velmi horká pára. Nazdvihněte pokličku vzadu, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.

I v přiklopeném pekáči lze rybu upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou pokličkou a nastavte vyšší teplotu.

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro pokrmy z ryb. Teplota a doba pečení závisí na množství, vlastnostech a teplotě potravin. Proto jsou zde uvedené rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení ryby s teplotou z lednice do studené trouby. Ušetříte tak až 20 procent energie. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

V tabulce najdete údaje pro ryby s navrženou hmotností. Pokud chcete péct rybu s větší hmotností, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více ryb se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžší ryby. Jednotlivé ryby by měly být přibližně stejně velké.




Všeobecně platí: Čím je ryba větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.



Rybu, která není v poloze na břicho, po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.

**Upozornění:** Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte až 20 procent energie.

Použité druhy ohřevu:

-  horní/dolní ohřev
-  gril s cirkulací vzduchu
-  velkoplošný gril

| Pokrm   | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|---|----------------------|----------------|---|---------------|------------------|-------------------|
| <b>Ryby</b>   |                      |                |   |               |                  |                   |
| Ryba, grilovaná, celá 300 g, např. pstruh               | rošt                 | 2              |  | 170-190       | -                | 20-30             |
| Ryba, grilovaná, celá 1,5 kg, např. losos               | rošt                 | 2              |  | 170-190       | -                | 30-40             |
| * Předehřát.  |                      |                |   |               |                  |                   |
| ** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech. |                      |                |   |               |                  |                   |

| Pokrm   | Příslušenství/nádoba     | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|---|--------------------------|----------------|---|---------------|------------------|-------------------|
| <b>Rybí filé</b>  |                          |                |   |               |                  |                   |
| Rybí filé, přírodní, grilované                          | rošt                     | 4              |  | -             | 1*               | 15-25             |
| <b>Rybí podkovy</b>                                     |                          |                |   |               |                  |                   |
| Rybí podkova, silná 3 cm**                              | rošt                     | 4              |  | -             | 3                | 10-20             |
| <b>Ryba, zmrazená</b>                                   |                          |                |   |               |                  |                   |
| Rybí filé, přírodní                                     | přiklopná nádoba         | 2              |  | 210-230       | -                | 20-30             |
| Rybí filé, zapečené                                     | rošt                     | 2              |  | 200-220       | -                | 45-60             |
| Rybí prsty (průběžně obračejte)                         | univerzální vysoký plech | 3              |  | 200-220       | -                | 20-30             |
| * Předehřát.  |                          |                |   |               |                  |                   |
| ** Pod něj zasuňte do výšky 2 univerzální vysoký plech. |                          |                |   |               |                  |                   |

## Zelenina a přílohy

Zde najdete údaje k přípravě grilované zeleniny, brambor a zmrazených výrobků z brambor.

Příslušenství, které nepoužíváte, vyndejte z trouby. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a ušetříte energii.

### Výšky zasunutí

Používejte uvedené výšky zasunutí.

### Pečení na jedné úrovni

Řiďte se údaji v tabulce.

### Pečení na dvou úrovních

Používejte 4D horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejnou dobu.

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

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

### Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustrihněte správnou velikost papíru na pečení.




### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete optimální druh ohřevu pro různé pokrmy. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech potravin. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené trouby. Při předehřátí se uvedené doby pečení zkrátí o několik minut.

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  velkoplošný gril
-  funkce coolStart

| Pokrm                              | Příslušenství            | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|------------------------------------|--------------------------|----------------|---|---------------|------------------|--------------------|
| <b>Zeleninové pokrmy</b>           |                          |                |   |               |                  |                    |
| Grilovaná zelenina                 | Univerzální vysoký plech | 5              |  | -             | 3                | 10-15              |
| <b>Brambory</b>                    |                          |                |   |               |                  |                    |
| Pečené brambory, rozpuštěné        | Univerzální vysoký plech | 3              |  | 160-180       | -                | 45-60              |
| <b>Výrobky z brambor, zmrazené</b> |                          |                |   |               |                  |                    |
| Bramborové placky (rösti)*         | Univerzální vysoký plech | 3              |  | -             | -                | -                  |
| * Řiďte se údaji na obale          |                          |                |   |               |                  |                    |

| Pokrm                       | Příslušenství                              | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Stupeň grilování | Doba trvání v min. |
|-----------------------------|--|----------------|-------------|---------------|------------------|--------------------|
| Bramborové taštičky, plněné | Univerzální vysoký plech                   | 3              | »           | -             | -                | -                  |
| Krokety*                    | Univerzální vysoký plech                   | 3              | »           | -             | -                | -                  |
| Hranolky*                   | Univerzální vysoký plech                   | 3              | »           | -             | -                | -                  |
| Hranolky, 2 úrovně          | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            | ⊗           | 190-210       | -                | 30-40              |

\* Řiďte se údaji na obale

## Jogurt

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit jogurt.

### Příprava jogurtu

Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný. Během provozu neotevírejte dvířka spotřebiče.

1. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C.

Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.

2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Naplňte do šálek nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
4. Šálky nebo skleničky postavte na dno trouby a proveďte nastavení podle tabulky.
5. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

Použitý druh ohřevu:

- ⊗ 4D horký vzduch

| Pokrm  | Příslušenství       | Výška zasunutí       | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v hodinách |
|--------|---------------------|----------------------|-------------|---------------|------------------------|
| Jogurt | formičky na 1 porci | dno varného prostoru | ⊗           | 40-45         | 8-9                    |

## Druhy ohřevu eco

Horký vzduch eco a horní/dolní ohřev eco jsou inteligentní druhy ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstane tak šťavnatější a méně zhnědne. V závislosti na přípravě a potravinách lze ušetřit energii. Tento efekt zanikne, když během pečení předčasně otevřete dvířka spotřebiče nebo při předeřtání.

Používejte pouze originální příslušenství pro váš spotřebič. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy provozu. Příslušenství, které nepoužíváte, z pečicího prostoru vyjměte.

Pokrm vložte do studené, prázdné trouby. Zvolte teplotu u horkého vzduchu eco 125–275 °C a u horního/dolního ohřevu eco 150–250 °C. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Pečte jen na jedné úrovni.

Druh ohřevu horký vzduch eco se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy. Druh ohřevu horní/dolní ohřev eco se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.

Druh ohřevu eco se používá pro určení energetické třídy.

### Příslušenství

Dbejte na to, abyste vždy použili správné příslušenství a abyste ho do trouby zasunuli správně.

### Rošt

Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením dolů. Nádoby a formy postavte vždy na rošt.

### Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení

Univerzální vysoký plech nebo plech na pečení zasuňte až nadoraz zkosením ke dvířkům spotřebiče.

### Formy na pečení a nádoby

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. Lze s nimi ušetřit až 35 procent energie.

Nádoby z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo. Vhodnější jsou nádoby ze smaltu, tepelně odolného skla nebo hliníku litého pod tlakem s povrchovou úpravou, které neodrážejí teplo.

Při použití bílých plechových forem, keramických forem nebo skleněných forem se prodlužuje doba pečení a koláče nezhnědnou rovnoměrně.

### Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Vždy ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.



### Doporučené hodnoty nastavení





























Zde najdete údaje pro pečení různých pokrmů pomocí Teplota a doba pečení závisí na vlastnostech

a množství těsta. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnoty. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

**Upozornění:** Vyšší teplotou nelze zkrátit dobu pečení. Koláče nebo pečivo by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

Použité druhy ohřevu:

-  horký vzduch eco
-  horní/dolní ohřev eco

| Pokrm   | Příslušenství/nádoba                  | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|---|---------------------------------------|----------------|---|---------------|--------------------|
| <b>Koláče ve formě</b>                          |                                       |                |   |               |                    |
| Třený koláč ve formě                            | Forma na pečení věnec/biskubský chléb | 2              |    | 140-160       | 60-80              |
| Dortový korpus z třeného těsta                  | Dortová forma                         | 2              |    | 150-170       | 20-30              |
| Piškotový korpus, 2 vejce                       | Dortová forma                         | 2              |    | 150-170       | 20-30              |
| Piškotový dort, 3 vejce                         | Rozevírací forma Ø 26 cm              | 2              |    | 160-170       | 30-45              |
| Piškotový dort, 6 vajec                         | Rozevírací forma Ø 28 cm              | 2              |    | 150-160       | 50-60              |
| Kynutá bábovka                                  | Bábovková forma                       | 2              |    | 150-170       | 50-70              |
| <b>Koláče na plechu</b>                         |                                       |                |   |               |                    |
| Třený koláč se suchou horní vrstvou             | Plech na pečení                       | 3              |    | 150-170       | 25-40              |
| Křehké těsto se suchou horní vrstvou            | Plech na pečení                       | 3              |    | 170-180       | 25-35              |
| Piškotová roláda                                | Plech na pečení                       | 3              |    | 180-190       | 15-20              |
| Kynutá vánočka, kynutý věnec                    | Plech na pečení                       | 3              |    | 160-170       | 25-35              |
| Kynutý koláč se suchou horní vrstvou            | Plech na pečení                       | 3              |   | 160-180       | 15-20              |
| <b>Drobné pečivo</b>                            |                                       |                |   |               |                    |
| Muffiny   | Plech na muffiny                      | 2              |  | 160-180       | 15-25              |
| Koláčky   | Plech na pečení                       | 3              |  | 150-160       | 25-35              |
| Pečivo z listového těsta                        | Plech na pečení                       | 3              |  | 170-190       | 20-35              |
| Pečivo z odpalovaného těsta                     | Plech na pečení                       | 3              |  | 200-220       | 35-45              |
| Cukroví   | Plech na pečení                       | 3              |  | 140-160       | 15-30              |
| Stříkané pečivo                                 | Plech na pečení                       | 3              |  | 140-150       | 25-35              |
| Drobné kynuté pečivo                            | Plech na pečení                       | 3              |  | 160-180       | 25-35              |
| <b>Chléb a housky</b>                           |                                       |                |   |               |                    |
| Žitno-pšeničný chléb, 1,5 kg                    | Forma na biskubský chlebiček          | 2              |  | 200-210       | 35-45              |
| Chlebová placka                                 | Univerzální vysoký plech              | 3              |  | 250-275       | 15-20              |
| Housky, sladké, čerstvé                         | Plech na pečení                       | 3              |  | 170-190       | 15-20              |
| Housky, čerstvé                                 | Plech na pečení                       | 3              |  | 180-200       | 20-30              |
| <b>Maso</b>                                     |                                       |                |   |               |                    |
| Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovice, 1,5 kg | Nepřiklopená nádoba                   | 2              |  | 180-190       | 120-140            |
| Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg                    | Přiklopená nádoba                     | 2              |  | 200-220       | 140-160            |
| Telecí pečeně, 1,5 kg                           | Nepřiklopená nádoba                   | 2              |  | 170-180       | 110-130            |
| <b>Ryby</b>                                     |                                       |                |   |               |                    |
| Ryba, dušená, celá 300 g, např. pstruh          | Přiklopená nádoba                     | 2              |  | 190-210       | 25-35              |
| Ryba, dušená, celá 1,5 kg, např. losos          | Přiklopená nádoba                     | 2              |  | 190-210       | 45-55              |
| Rybí filé, přírodní, dušené                     | Přiklopená nádoba                     | 2              |  | 190-210       | 15-25              |

## 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 (sušenky, perník, Spekulatius).

### Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Všeobecně                | <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> |
| Pečení                   | Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C.<br>Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.   |
| Cukroví                  | Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C.<br>Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C.<br>Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.  |
| Hranolky pečené v troubě | Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.   |

## Mírný ohřev

Mírný ohřev je pomalé pečení při nízké teplotě. Nazývá se proto také nízkoteplotní pečení.

Mírný ohřev je ideální pro všechny jemné kousky (např. křehké části hovězího, telecího, vepřového, jehněčího a drůbeže), které mají být upečené dorůžova nebo doměkka. Maso zůstane hezky šfavnaté, křehké a měkké.

Výhoda: Máte dost času na plánování menu, protože maso připravené pomocí mírného ohřevu lze bez problémů udržovat teplé. Během pečení nemusíte maso obracet. Dvířka spotřebiče nechte zavřená, aby bylo zachováno stejnoměrné klima v troubě.

Používejte pouze čerstvé a hygienicky nezávadné maso bez kostí. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchuť. Můžete také použít okořeněné nebo naložené maso. Nepoužívejte rozmrazené maso.

Po upečení pomocí mírného ohřevu můžete maso hned nakrájet. Není potřeba ho nechat uležet. Díky speciální metodě pečení je maso růžové, ale není syrové nebo málo upečené.

**Upozornění:** U mírného ohřevu nelze použít odložený start s nastaveným časem konce.

## Nádoba

Používejte mělké nádoby, např. porcelánový nebo skleněný servírovací podnos. Nádobu dejte do trouby předehřát.

Nepřiklopenou nádobu postavte vždy na rošt ve výšce 2.

Další informace najdete v části Tipy pro mírný ohřev na konci tabulky s nastavením.


Váš spotřebič je vybavený druhem ohřevu mírný ohřev. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá. Nechte pečicí prostor s nádobou cca 15 minut důkladně prohřát.






Maso zprudka a dostatečně dlouho opečte ze všech stran na varné zóně při vysoké teplotě, i na koncích. Okamžitě ho položte na předehřátou nádobu. Nádobu s masem vložte zpět do trouby a pečte pomocí mírného ohřevu.

## Doporučené hodnoty nastavení

Teplota mírného ohřevu a doba pečení závisí na velikosti, tloušťce a kvalitě masa. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení.

Použitý druh ohřevu:

-  mírný ohřev

| Pokrm                                | Nádoba              | Výška zasunutí | Druh ohřevu  | Doba pečení v min. | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--------------------------------------|---------------------|----------------|--|--------------------|---------------|-------------------|
| <b>Drůbež</b>                        |                     |                |  |                    |               |                   |
| Kachní prsa, růžová 300 g            | Nepřiklopená nádoba | 2              |  | 6-8                | 90*           | 45-60             |
| Plátky kuřecích prsou, 200 g         | Nepřiklopená nádoba | 2              |  | 4                  | 120*          | 45-60             |
| Krůtí prsa, vykoštěná 1 kg           | Nepřiklopená nádoba | 2              |  | 6-8                | 120*          | 110-130           |
| <b>Vepřové maso</b>                  |                     |                |  |                    |               |                   |
| Vepřová pečeně, silná 5-6 cm, 1,5 kg | Nepřiklopená nádoba | 2              |  | 6-8                | 80*           | 130-180           |
| Vepřová panenka, celá                | Nepřiklopená nádoba | 2              |  | 4-6                | 80*           | 45-70             |
| * předehřejte                        |                     |                |  |                    |               |                   |

| Pokrm   | Nádoba              | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Doba pečení v min. | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|---|---------------------|----------------|-------------|--------------------|---------------|-------------------|
| <b>Hovězí maso</b>                              |                     |                |             |                    |               |                   |
| Hovězí pečeně (bok), silná 6-7 cm, 1,5 kg       | Nepřiklopená nádoba | 2              |             | 6-8                | 100*          | 150-180           |
| Hovězí maso, 1 kg                               | Nepřiklopená nádoba | 2              |             | 4-6                | 80*           | 90-120            |
| Roastbeef, silný 5-6 cm                         | Nepřiklopená nádoba | 2              |             | 6-8                | 80*           | 120-180           |
| Hovězí medailonky/rumpsteak, silné 4 cm         | Nepřiklopená nádoba | 2              |             | 4                  | 80*           | 30-60             |
| <b>Telecí maso</b>                              |                     |                |             |                    |               |                   |
| Telecí pečeně, silná 4-5 cm, 1,5 kg             | Nepřiklopená nádoba | 2              |             | 6-8                | 80*           | 80-140            |
| Telecí pečeně, silná 7-10 cm, 1,5 kg            | Nepřiklopená nádoba | 2              |             | 6-8                | 80*           | 140-200           |
| Telecí panenka, celá, 800 g                     | Nepřiklopená nádoba | 2              |             | 4-6                | 80*           | 70-120            |
| Telecí medailonky, silné 4 cm                   | Nepřiklopená nádoba | 2              |             | 4                  | 80*           | 30-50             |
| <b>Jehněčí maso</b>                             |                     |                |             |                    |               |                   |
| Jehněčí hřbet, vykostěný, 200 g                 | Nepřiklopená nádoba | 2              |             | 4                  | 80*           | 30-45             |
| Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1 kg | Nepřiklopená nádoba | 2              |             | 6-8                | 95*           | 120-180           |
| * předehřejte                                   |                     |                |             |                    |               |                   |

### Tipy pro mírný ohřev

|   |  |
|---|--|
| Pečení kachních prsou pomocí mírného ohřevu.                                  | Studená kachní prsa vložte do pánve a opečte nejprve stranu s kůží. Po mírném ohřevu 3 až 5 minut grilujte do křupava. |
| Maso upečené pomocí mírného ohřevu není tak horké jako normálně upečené maso. | Aby upečené maso tak rychle nevychladlo, ohřejte talíře a podávejte hodně horké omáčky.                                |

### Sušení

Pomocí 4D horkého vzduchu můžete skvěle sušit. Při tomto způsobu konzervace se díky zbavení vody koncentrují aromatické látky.

Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Na rošt položte pečicí nebo pergamenový papír. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.

Nakrájejte ho na stejně velké kousky nebo tenké plátky. Neoloupané ovoce položte na mísu rozříznutou stranou nahoru. Dbejte na to, aby se ovoce ani houby na roštu nepřekrývaly.

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšírujte. Blanšírovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

Bylinky sušte se stonky. Rozprostřete bylinky rovnoměrně a mírně navršené na rošt.

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

- 1 rošt: výška 3
- 2 rošty: výška 3+1

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

### Doporučené hodnoty nastavení

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím budou lépe konzervované. Čím tenčí kousky nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto jsou zde uvedena rozpětí nastavení.

Pokud chcete sušit další potraviny, řiďte se podle podobných potravin v tabulce.

Použitý druh ohřevu:

- 4D horký vzduch

| Zelenina, ovoce a bylinky                                      | Příslušenství | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v hodinách |
|--|---------------|-------------|---------------|------------------------|
| Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g) | 1-2 rošty     |             | 80            | 5-9                    |
| Peckovité ovoce (švestky)                                      | 1-2 rošty     |             | 80            | 8-10                   |



| Zelenina, ovoce a bylinky                           | Příslušenství | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v hodinách |
|---|---------------|-------------|---------------|------------------------|
| Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanširovaná | 1-2 rošty     |             | 80            | 5-8                    |
| Houby na plátky                                     | 1-2 rošty     |             | 60            | 6-9                    |
| Bylinky, očištěné                                   | 1-2 rošty     |             | 60            | 2-6                    |

## Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

### Varování – Nebezpečí poranění!

Při nesprávném zavaření mohou zavařovací sklenice prasknout. Řiďte se pokyny pro zavařování.

### Sklenice

Používejte pouze čisté a nepoškozené zavařovací sklenice. Používejte pouze tepelně odolné, čisté a nepoškozené gumičky. Spony a pružiny předem zkontrolujte.

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu 1/2, 1 nebo 1 1/2 l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

### Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

Ovoce, resp. zeleninu podle druhu oloupejte, zbavte pecek a nakrájejte a naplňte do zavařovacích sklenic cca 2 cm pod okraj.

### Ovoce

Ovoce v zavařovacích sklenicích zalijte horkým cukrovým roztokem (cca 400 ml na litrovou sklenici), ze kterého jste sebrali pěnu. Na 1 litr vody:

- cca 250 g cukru u sladkého ovoce
- cca 500 g cukru u kyselého ovoce

### Zelenina

Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

Okraje sklenic otřete, musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko. Sklenice uzavřete sponami. Postavte sklenice do univerzálního vysokého plechu tak, aby se nedotýkaly. Do univerzálního vysokého plechu nalijte 500 ml horké vody (80 °C). Proveďte nastavení podle údajů v tabulce.

### Konec zavařování

#### Ovoce

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech sklenicích začne bublat, vypněte spotřebič. Sklenice nechte v troubě uvedenou dobu dojít, teprve pak je z trouby vyjměte.

#### Zelenina

Po určité době začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Jakmile to ve všech zavařovacích sklenicích probublává, snižte teplotu na 120 °C a nechte sklenice v zavřené troubě dále probublávat, jak je uvedeno v tabulce. Po uplynutí této doby spotřebič vypněte a využijte ještě několik minut zbytkové teplo, jak je uvedeno v tabulce.

Po zavařování vyjměte sklenice z trouby a postavte je na čistou utěrku. Horké sklenice nestavte na studený nebo mokrý podklad, mohly by prasknout. Zavařovací sklenice přikryjte, aby byly chráněné před průvanem. Spony odstraňte až po vychladnutí sklenic.

### Doporučené hodnoty nastavení

Časy uvedené v tabulce nastavení jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na jednolitrové oblé sklenice. Dříve než pečicí troubu přepnete, příp. vypnete, ujistěte se, že to ve sklenicích řádně probublává. Probublávání začne cca po 30–60 minutách.

Použitý druh ohřevu:

- 4D horký vzduch

| Zavařování                             | Nádoba                       | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min      |
|--|------------------------------|----------------|-------------|---------------|------------------------|
| Zelenina, např. mrkev                  | 1litrové zavařovací sklenice | 1              |             | 160-170       | do probublávání: 30-40 |
|  |                              |                |             | 120           | od probublávání: 30-40 |
|  |                              |                |             | -             | dojít: 30              |
| Zelenina, např. okurky                 | 1litrové zavařovací sklenice | 1              |             | 160-170       | do probublávání: 30-40 |
|  |                              |                |             | -             | dojít: 30              |
|  |                              |                |             | -             | dojít: 35              |
| Peckovité ovoce, např. třešně, švestky | 1litrové zavařovací sklenice | 1              |             | 160-170       | do probublávání: 30-40 |
|  |                              |                |             | -             | dojít: 35              |
|  |                              |                |             | -             | dojít: 25              |
| Jádrové ovoce, např. jablka, jahody    | 1litrové zavařovací sklenice | 1              |             | 160-170       | do probublávání: 30-40 |
|  |                              |                |             | -             | dojít: 25              |
|  |                              |                |             | -             | dojít: 25              |

## Kynutí těsta

Ve spotřebiči můžete nechat vykynout těsto rychleji než při pokojové teplotě. Použijte druh ohřevu horní/dolní ohřev. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

Nechte těsto vykynout vždy dvakrát. Řiďte se údaji v tabulkách s nastavením pro 1. a 2. kynutí (kynutí těsta a kynutí pečiva).

### Kynutí těsta

Provedte nastavení podle údajů v tabulce a nechte spotřebič rozehrát. Postavte mísu s těstem na rošt.

Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch. Těsto přikryjte vlhkou utěrkou.

| Pokrm                       | Příslušenství/nádoba | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Krok          | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|-----------------------------|----------------------|----------------|-------------|---------------|---------------|-------------------|
| Kynuté těsto, lehké         | mísa                 | 2              |             | kynutí těsta  | 35-40         | 25-30             |
|                             | plech na pečení      | 2              |             | kynutí pečiva | 35-40         | 10-20             |
| Kynuté těsto, těžké a tučné | mísa                 | 2              |             | kynutí těsta  | 35-40         | 20-40             |
|                             | plech na pečení      | 2              |             | kynutí pečiva | 35-40         | 15-25             |

## Rozmrazování

Pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva použijte druh ohřevu 4D horký vzduch. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v lednici.

Pro rozmrazování používejte následující výšky zasunutí:

- 1 rošt: výška 2
- 2 rošty: výška 3+1

### Doporučené hodnoty nastavení

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (-18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

| Pokrm                    | Příslušenství   | Výška zasunutí | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba trvání v min |
|--------------------------|-----------------|----------------|-------------|---------------|-------------------|
| <b>Chléb, housky</b>     |                 |                |             |               |                   |
| Chléb a housky všeobecně | plech na pečení | 2              |             | 50            | 40-70             |
| <b>Koláč</b>             |                 |                |             |               |                   |
| Koláč, šťavnatý          | plech na pečení | 2              |             | 50            | 70-90             |
| Koláč, suchý             | plech na pečení | 2              |             | 60            | 60-75             |

## Udržování teploty

Pomocí druhu ohřevu udržování teploty můžete uvařené pokrmy udržovat teplé. Zabráníte tak vytváření kondenzátu a nemusíte troubu vytírat.

Hotové pokrmy neudržujte teplé déle než dvě hodiny. Mějte na paměti, že některé pokrmy se při udržování teploty dál pečou. Pokrmy případně přiklopte.

## Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

Pokud chcete troubu předehrát, nechte pečivo vykynout mimo spotřebič na teplém místě.

### Doporučené hodnoty nastavení

Teplota a doba kynutí závisí na druhu a množství přísad. Proto jsou údaje v tabulce s nastavením orientační hodnoty.

Použitý druh ohřevu:

- horní/dolní ohřev

**Tip:** Nízké zmrazené kousky nebo jednotlivé porce se rozmrazí rychleji než zmrazené v bloku.

Vyjměte zmrazené potraviny z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Pokrmy průběžně jednou až dvakrát zamíchejte nebo obraťte. Velké kusy několikrát obraťte. Pokrm od sebe během rozmrazování oddělujte, resp. již rozmrazené kousky vyjměte z trouby.

Rozmrazené pokrmy nechte ještě 10 až 30 minut odpočívat ve vypnutém spotřebiči, aby se vyrovnala teplota.

Použitý druh ohřevu:

- 4D horký vzduch

## Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, s cílem usnadnit kontrolu našich spotřebičů.

Podle EN 60350-1.

### Pečení

Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

- univerzální vysoký plech: výška 3  
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu  
první rošt: výška 3  
druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

- plech na pečení: výška 5
- univerzální vysoký plech: výška 3
- plech na pečení: výška 1

### Zakrytý jablkový koláč

Zakrytý jablkový koláč na jedné úrovni: Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně vedle sebe.

Zakrytý jablkový koláč na dvou úrovních: Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně nad sebe.

Koláče v rozevíracích formách z bílého plechu: Pečte pomocí horního/dolního ohřevu na jedné úrovni. Místo roštu použijte univerzální vysoký plech a postavte na něj rozevírací formu.




### Vodový piškot

Vodový piškot na dvou úrovních: Rozevírací formy postavte na rošty úhlopříčně nad sebe.

### Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pro vložení do studené trouby.
- Řiďte se pokyny k přehřátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychloohřevu.
- Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Použité druhy ohřevu:

-  4D horký vzduch
-  horní/dolní ohřev
-  stupeň pro pizzu

| Pokrm                           | Příslušenství                              | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba trvání v min. |
|---------------------------------|--|----------------|---|---------------|--------------------|
| <b>Pečení</b>                   |  |                |   |               |                    |
| Stříkané pečivo                 | Plech na pečení                            | 3              |  | 140-150*      | 25-40              |
| Stříkané pečivo                 | Plech na pečení                            | 3              |  | 140-150*      | 25-40              |
| Stříkané pečivo, 2 úrovně       | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |  | 140-150*      | 30-40              |
| Stříkané pečivo, 3 úrovně       | Plech na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1          |  | 130-140*      | 35-55              |
| Koláčky                         | Plech na pečení                            | 3              |  | 160*          | 20-30              |
| Koláčky                         | Plech na pečení                            | 3              |  | 150*          | 25-35              |
| Koláčky, 2 úrovně               | Univerzální vysoký plech + plech na pečení | 3+1            |  | 150*          | 25-35              |
| Koláčky, 3 úrovně               | Plech na pečení + univerzální vysoký plech | 5+3+1          |  | 140*          | 35-45              |
| Vodový piškot                   | Rozevírací forma Ø 26 cm                   | 2              |  | 160-170**     | 25-35              |
| Vodový piškot                   | Rozevírací forma Ø 26 cm                   | 2              |  | 160-170**     | 30-40              |
| Vodový piškot, 2 úrovně         | Rozevírací forma Ø 26 cm                   | 3+1            |  | 150-170**     | 30-50              |
| Zakrytý jablčný koláč           | 2 formy z černého plechu Ø 20 cm           | 2              |  | 170-180       | 60-80              |
| Zakrytý jablčný koláč           | 2 formy z černého plechu Ø 20 cm           | 2              |  | 180-200       | 60-80              |
| Zakrytý jablčný koláč, 2 úrovně | 2 formy z černého plechu Ø 20 cm           | 3+1            |  | 170-190       | 70-90              |


\* 5 min přehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu


\*\* Přehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu

## Grilování

Navíc vložte univerzální vysoký plech. Zachytí se do něj kapalina a trouba zůstane čistší.

Použitý druh ohřevu:

-  velkoplošný gril

| Pokrm                           | Příslušenství | Výška zasunutí | Druh ohřevu   | Stupeň grilování | Doba trvání v min |
|---------------------------------|---------------|----------------|---|------------------|-------------------|
| <b>Grilování</b>                |               |                |   |                  |                   |
| Opečené toasty*                 | rošt          | 5              |  | 3                | 4-6               |
| Hovězí burger, 12 ks**          | rošt          | 4              |  | 3                | 25-30             |
| * Nepřehřívát.                  |               |                |   |                  |                   |
| ** Po 2/3 celkové doby obraťte. |               |                |   |                  |                   |







BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.



9001062138  
980321