



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# Vestavná pečicí trouba

**HBF153E..**

[cs]      Návod k obsluze a pokyny k instalaci

# Obsah

## NÁVOD K OBSLUZE

1	Bezpečnost.....	2
2	Zabránění věcným škodám .....	4
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	5
4	Seznámení .....	6
5	Před prvním použitím .....	9
6	Základní ovládání.....	9
7	Rychloohřev .....	9
8	Časové funkce.....	10
9	Dětská pojistka.....	11
10	Čištění a ošetřování.....	11
11	EcoClean .....	13
12	Rámy .....	14
13	Dvířka spotřebiče.....	15
14	Odstranění poruch.....	18
15	Přeprava a likvidace.....	19
16	Zákaznický servis.....	20
17	Správný postup.....	20
18	MONTÁŽNÍ NÁVOD .....	33

## 1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

### 1.1 Všeobecné pokyny

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uchovejte návod a také informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.
- V případě poškození při přepravě spotřebič nepřipojujte.

### 1.2 Použití k určenému účelu

Tento spotřebič je určený pouze pro vestavbu. Dodržujte speciální návod k montáži.

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze odborníci s koncesí. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku. Spotřebič používejte pouze:

- k přípravě jídel a nápojů.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova.

- do maximální nadmořské výšky 4000 m nad mořem.

Spotřebič nepoužívejte:

- společně s externími spínacími hodinami nebo dálkovým ovládáním.

### 1.3 Omezení okruhu uživatelů

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

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

### 1.4 Bezpečné použití

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

#### VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit.

- ▶ V troubě nikdy neskladujte hořlavé předměty.
- ▶ Pokud vzniká kouř, vypněte spotřebič nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a dvířka nechte zavřená, aby se případné plameny udusily.

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně 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 se může dotknout topných prvků a vznítit se.

- ▶ Při předehřívání a pečení nikdy nepokládejte papír na pečení na příslušenství bez upevnění.
- ▶ Papír na pečení vždy upravte na správný rozměr a zatíže nádobou nebo pečicí formou.

Přehřátí spotřebiče může způsobit požár.

- ▶ Spotřebič nikdy nezabudovávejte za deko-rační dvířka nebo dvířka skříňky.

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké.

- ▶ Horké příslušenství nebo nádoby vyndávejte z trouby vždy chňapkou.

Alkoholové výpary se mohou v horké troubě vznítit. Dvířka spotřebiče mohou prasknout.

Může unikat horká pára a mohou vyšlehnout plameny.

- ▶ V pokrmech používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu.
- ▶ Neohřívejte lihoviny ( $\geq 15$  obj. %) v nezředěném stavu (např. pro přilévání do pokrmů nebo polévání pokrmů).
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

Přístupné díly jsou při provozu horké.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých dílů.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Při otevírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

Voda může v horké troubě způsobit vznik horké páry.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

- ▶ Na čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte ostré abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch.

Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskřípnout.

- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.

Náraz na otevřená dvířka spotřebiče může způsobit poranění.

- ▶ Dvířka spotřebiče nechte během provozu a po jeho skončení zavřená.

Spotřebič a části, kterých se lze dotknout, mohou mít ostré hrany.

- ▶ Při manipulaci a čištění buďte opatrní.
- ▶ Pokud možno používejte ochranné rukavice.

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

- ▶ Používejte ochranné rukavice.

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Teleskopické výsuvy jsou při provozu spotřebiče horké.

- ▶ Horké teleskopické výsuvy nechte vychladnout, než se jich budete dotýkat.
- ▶ Horkých teleskopických výsuvů se dotýkejte pouze chňapkou.

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ Pokud je síťový kabel tohoto spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.

Poškozená izolace síťového kabelu je nebezpečná.

- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče nebo zdroji tepla.
- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s ostrými rohy nebo hranami.
- ▶ Síťový kabel nikdy nelámejte, nestlačujte a neprovádějte na něm změny.

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Při odpojování spotřebiče z elektrické sítě nikdy netahejte za síťový kabel. Vždy tahejte za síťovou zástrčku síťového kabelu.
- ▶ Pokud je spotřebič nebo síťový kabel poškozený, ihned odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 20*

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!**

Děti si mohou obalový materiál přetáhnout přes hlavu nebo se do něj zamotat a udusit se.

- ▶ Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.

- ▶ Malé části uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s malými částmi.

### **1.5 Halogenová žárovka**

#### **⚠ VÝSTRAHA – 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.

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

Při výměně žárovky jsou kontakty objímky žárovky pod napětím.

- ▶ Před výměnou žárovky zajistěte, aby byl spotřebič vypnutý, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Navíc vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

### **1.6 Čisticí funkce**

#### **⚠ VÝSTRAHA – 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.

---

## **2 Zabránění věcným škodám**

### **2.1 Obecně**

#### **POZOR!**

Předměty na dně pečicího prostoru způsobují při teplotě nad 50 °C hromadění tepla. Doba pečení neodpovídá a poškozuje se smalt.

- ▶ Na dno trouby nepokládejte příslušenství, papír na pečení nebo fólie jakéhokoli druhu.
- ▶ Na dno pečicího prostoru stavte nádoby pouze tehdy, když je nastavená teplota nižší než 50 °C.

Když se v horké troubě nachází voda, vzniká pára.

Vlivem změny teploty může dojít k poškození.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.
- ▶ Nikdy nestavte nádobu s vodou na dno pečicího prostoru.

Déle trávající vlhkost v troubě způsobuje korozi.

- ▶ Po použití nechte pečicí prostor vyschnout.
- ▶ Neuchovávejte v zavřené troubě delší dobu vlhké potraviny.
- ▶ V troubě neskladujte pokrmy.

Chladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče časem způsobí poškození okolních skříněk.

- ▶ Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí prostor vychladnout se zavřenými dvířky.
- ▶ Dávejte pozor, abyste do dvířek spotřebiče nic nepřiskřípli.
- ▶ Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte pečicí prostor vyschnout s otevřenými dvířky.

Šťáva z ovoce, která kape z plechu na pečení, způsobí skvrny, které případně nemusí již být možné odstranit.

- ▶ U velmi šťavnatých ovocných koláčů nedávejte na korpus příliš bohatou horní vrstvu.
  - ▶ Pokud možno použijte hlubší univerzální plech.
- Čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě poškozuje smalt.
- ▶ Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě.
  - ▶ Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřena. Mohlo by dojít k poškození okolních skříněk.

- ▶ Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.

Při používání dvířek spotřebiče pro sezení nebo jako odkládací plochy se mohou dvířka poškodit.

- ▶ Na dvířka spotřebiče se nestavte, nesedejte na ně, nevěste se na ně a neopírejte se o ně.
- ▶ Na dvířka spotřebiče nepokládejte nádoby ani příslušenství.

## 3 Ochrana životního prostředí a úspora

### 3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

- ▶ Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

### 3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje Váš spotřebič méně proudu.

Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, když je to stanoveno v receptu nebo v doporučeném nastavení.

- Když spotřebič nepřehříváte, ušetříte až 20 % energie.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení.

- Tyto formy na pečení mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.

- Teplota v troubě zůstane zachovaná a spotřebič nemusí znovu spouštět ohřev.

Pečte více pokrmů hned po sobě nebo současně.

- Trouba je rozehrátá po prvním pečení. Zkracuje se tak doba pečení následujícího koláče.

Při delší době pečení vypněte spotřebič 10 minut před koncem doby pečení.

- Zbytečné teplo stačí pro dopečení pokrmu.

Vyjměte z trouby příslušenství, které nepoužíváte.

- Zbytečné příslušenství se nemusí ohřívat.

Zmrazené pokrmy nechte před přípravou rozmrazit.

- Ušetří se tím energie pro rozmrazování.

#### **Poznámka:**

Spotřebič spotřebuje:

- v režimu se zapnutým displejem max. 1 W
- v režimu s vypnutým displejem max. 0,5 W

## 4 Seznámení

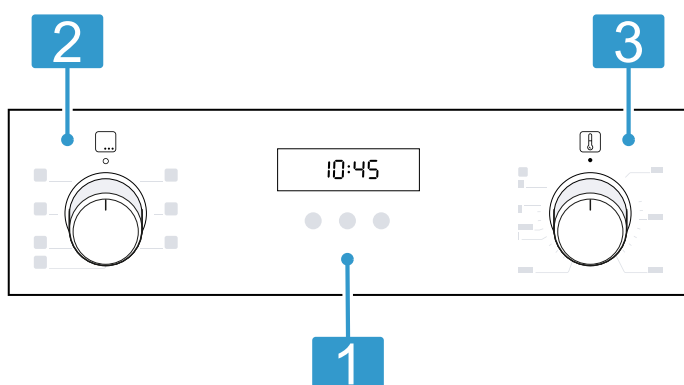
### 4.1 Ovládací políčka

Pomocí ovládacího pole nastavíte všechny funkce vašeho spotřebiče a dostanete informace o provozním stavu.

#### Ovládací prvky

Pomocí ovládacích prvků nastavíte všechny funkce vašeho spotřebiče a obdržíte informace o provozním stavu.

V závislosti na typu spotřebiče se mohou detaily na obrázku lišit, např. barva a tvar.



#### 1 Tlačítka a displej

Tlačítka jsou plochy citlivé na dotyk. Pro zvolení funkce se lehce dotkněte příslušného políčka. Na displeji se zobrazují symboly aktivních funkcí a časové funkce.

→ "Tlačítka a displej", Strana 6

#### 2 Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu a další funkce.

Volič funkcí můžete otáčet z nulové polohy 0 doprava a doleva.

V závislosti na typu spotřebiče může být volič funkcí zasouvací. Pro zasunutí nebo vysunutí stiskněte volič funkcí v nulové poloze 0.

→ "Druhy ohřevu a funkce", Strana 6

#### 3 Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu pro druh ohřevu nebo zvolíte nastavení pro další funkce. Volič teploty můžete z nulové polohy ● otáčet až nadoraz pouze doprava, dál ne.

V závislosti na typu spotřebiče může být volič teploty zasouvací. Pro zasunutí nebo vysunutí stiskněte volič teploty v nulové poloze ●.

→ "Teplota a stupně nastavení", Strana 7

### Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek můžete nastavovat různé funkce spotřebiče. Nastavení vidíte na displeji.

Když je některá funkce aktivní, svítí na displeji příslušný symbol. ☹ svítí pouze tehdy, když měníte čas.

Symbol	Funkce	Použití
☹	Dětská pojistka	Aktivace nebo deaktivace dětské pojistky.
⌚	Časové funkce	Volba času ⌚, minutky ⏰, doby trvání ⏱ a času konce ⏲.
–	Minus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.

### Druhy ohřevu a funkce

Abyste vždy zvolili vhodný druh ohřevu pro příslušné pokrmy, vysvětlíme vám rozdíly a oblasti použití.

Symbol	Druh ohřevu	Použití a způsob fungování
☼	3D horký vzduch	Pečení pečiva nebo masa na jedné či více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
☼	Mírný horký vzduch	Šetrné pečení vybraných pokrmů bez předeřtání na jedné úrovni. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zvolte teplotu od 120 °C do 230 °C. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v režimu cirkulace vzduchu a energetické třídy.
☼	Velkoplošný gril	Grilování nízkých grilovaných pokrmů, jako steaků, klobás nebo toastů. Grilování pokrmů. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.

Symbol	Druh ohřevu	Použití a způsob fungování
	Gril s cirkulací vzduchu	Pečení drůbeže, celých ryb nebo větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch okolo pokrmu.
	Horní/dolní ohřev	Tradiční pečení pečiva nebo masa na jedné úrovni. Tento druh ohřevu je obzvláště vhodný pro koláče se šfavnatou náplní. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.

### Další funkce

Zde naleznete přehled dalších funkcí spotřebiče.

Symbol	Funkce	Použití
	Rychlý ohřev	Rychlé přehřívání pečicího prostoru bez příslušenství. → "Rychloohřev", Strana 9
	EcoClean	Nastavení čisticí funkce, pomocí které se regenerují samočisticí plochy v troubě. → "EcoClean", Strana 13
	Osvětlení pečicí trouby	Osvětlení pečicí trouby bez ohřevu. → "Osvětlení", Strana 8

### Teplota a stupně nastavení

Pro druhy ohřevu a funkce existují různá nastavení.

**Poznámka:** Při nastavení teploty vyšší než 250 °C sníží spotřebič teplotu po cca 10 minutách na cca 240 °C. Pokud je váš spotřebič vybavený druhem ohřevu horní/dolní ohřev nebo dolní ohřev, snížení teploty se u něj neprovádí.

Symbol	Funkce	Použití
●	Nulová poloha	Spotřebič nehřeje.
50–275	Teplotní rozmezí	Nastavení teploty v troubě ve °C.
1, 2, 3 nebo I, II, III	Stupně grilování	Nastavení stupňů grilování podle typu spotřebiče pro gril, pro velkoplošný gril a gril nebo pro maloplošný gril. 1 = slabý 2 = střední 3 = silný
	EcoClean	Nastavení čisticí funkce.

### Ukazatel zahřívání

Spotřebič vám signalizuje, když hřeje.

Když spotřebič hřeje, na displeji svítí . V přestávkách mezi ohřevem symbol zhasne.

Při přehřívání je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile symbol poprvé zhasne.

**Poznámka:** Kvůli teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru.

## 4.2 Pečicí prostor

Funkce v troubě usnadňují provoz spotřebiče.

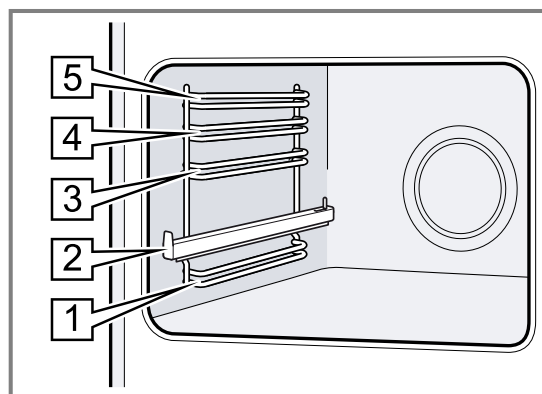
### Rámy

Do rámy uvnitř trouby můžete v různých úrovních zasunout příslušenství.

Trouba má 5 úrovně vkládání. Úrovně vkládání se počítají zdola nahoru.

V závislosti na typu spotřebiče jsou rámy vybavené výsuvy nebo nacvakávacími výsuvy. Výsuvy jsou pevně namontované a nelze je vyjmout. Nacvakávací výsuvy můžete použít podle potřeby ve všech volných úrovních vkládání.

Rámy můžete vyjmout, např. kvůli čištění.  
→ "Rámy", Strana 14



### Samočisticí plochy

Samočisticí plochy uvnitř trouby jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou a mají drsný povrch. Samočisticí plochy během provozu spotřebiče absorbují a odstraňují stříkající tuk z pečení masa nebo pečiva a grilování.

Následující plochy jsou samočisticí:

- zadní stěna
- horní stěna
- postranní stěny

Čisticí funkci používejte pravidelně, aby zůstala zachovaná čisticí schopnost samočisticích ploch a nedošlo k poškození. (ekolýza) → *Strana 13*

### Osvětlení

Vnitřek trouby osvětluje žárovka.

U většiny druhů ohřevu a funkcí je osvětlení během provozu zapnuté. Když ukončíte provoz voličem funkcí, osvětlení se vypne.

Otočením voliče funkcí do polohy osvětlení trouby můžete osvětlení zapnout i bez ohřevu.

### Dvířka spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

## 4.3 Příslušenství

Používejte originální příslušenství. Je přizpůsobené pro váš spotřebič.

**Poznámka:** Příslušenství se může horkem zdeformovat. Deformace nemá žádný vliv na funkci. Po vychladnutí příslušenství deformace zmizí.

Příslušenství	Použití
Rošt	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Formy na pečení</li> <li>■ Zapékačové formy</li> <li>■ Nádoby</li> <li>■ Maso, např. pečeně nebo kusy na grilování</li> <li>■ Zmrazené pokrmy</li> </ul>
Univerzální plech	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Šťavnaté koláče</li> <li>■ Cukroví</li> <li>■ Chléb</li> <li>■ Velké pečeně</li> <li>■ Zmrazené pokrmy</li> <li>■ Zachycení kapající tekutiny, např. tuku při grilování na roštu.</li> </ul>

### Použití příslušenství

Příslušenství zasuňte do trouby správně. Jen tak můžete příslušenství vytáhnout přibližně do poloviny, aniž by se překlopilo.

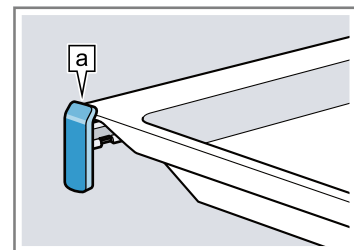
1. Příslušenství zasuňte mezi obě vodící tyče příslušné úrovně vkládání.

Grilovací rošt	Grilovací rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením ~ dolů.
----------------	---

Plech např. univerzální plech nebo plech na pečení	Plech zasuňte zkosením směrem ke krytu spotřebiče.
--	--

2. Abyste mohli vložit příslušenství u úrovně vkládání s výsuvnými kolejkami, výsuvné kolejnice vytáhněte.

Rošt nebo plech Příslušenství vložte tak, aby okraj příslušenství seděl za zářezkou [a] na výsuvné kolejnici.



**Poznámka:** Úplně vysunutá výsuvná kolejnice zaskočí. Výsuvné kolejnice lehce zatlačte zpět do trouby.

3. Příslušenství úplně zasuňte, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

**Poznámka:** Příslušenství, které při provozu nepotřebujete, vyjměte z trouby.



## Další příslušenství

Další příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete na internetu nebo v našich prospektech: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Příslušenství je specifické podle typu spotřebiče. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné označení (č. E – E-Nr.) spotřebiče.

Které příslušenství je pro váš spotřebič k dispozici, zjistíte v internetovém obchodě nebo u zákaznického servisu.

## 5 Před prvním použitím

Provedte nastavení pro první uvedení do provozu. Vyčistěte spotřebič a příslušenství.

### 5.1 První uvedení do provozu


Než budete moci spotřebič používat, musíte provést nastavení pro první uvedení do provozu.

### 5.2 Čištění spotřebiče před prvním použitím

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

1. Odstraňte z pečicího prostoru příslušenství a zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.

2. Před zahřátím měkkým, vlhkým hadrem otřete hladké plochy v pečicího prostoru.
3. Dokud spotřebič hřeje, v místnosti větrejte.
4. Nastavte druh ohřevu a teplotu.  
→ "Základní ovládání", Strana 9

Druh ohřevu	3D horký vzduch 
Teplota	Maximum
Doba trvání	1 hodina

5. Po uvedené době spotřebič vypněte.
6. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
7. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
8. Příslušenství vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

## 6 Základní ovládání

### 6.1 Zapnutí spotřebiče

- ▶ Otočte volič funkcí do jiné polohy než nulové 0.
- ✓ Spotřebič je zapnutý.

### 6.2 Vypnutí spotřebiče

- ▶ Otočte volič funkcí do nulové polohy 0.
- ✓ Spotřebič je vypnutý.

### 6.3 Druhy ohřevu a teplota

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
- ✓ Za několik sekund začne spotřebič hřát.

3. Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

#### Tipy

- Nejvhodnější druh ohřevu pro příslušný pokrm najdete v popisu druhů ohřevu.
- Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání a konec provozu.  
→ "Časové funkce", Strana 10

#### Změna druhu ohřevu

Druh ohřevu můžete kdykoli změnit.

- ▶ Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.

#### Změna teploty

Teplotu můžete kdykoli změnit.

- ▶ Voličem teploty nastavte požadovanou teplotu.

## 7 Rychloohřev

Abyste ušetřili čas, můžete dobu zahřívání zkrátit pomocí rychloohřevu.


Rychloohřev používejte pouze při nastavené teplotě vyšší než 100 °C.

Po rychloohřevu používejte nejlépe následující druhy ohřevu:

- 3D horký vzduch 
- Horní/dolní ohřev 

### 7.1 Nastavení rychloohřevu

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





1. Voličem funkcí nastavte rychloohřev .
2. Voličem teploty nastavte požadovanou teplotu.  
✓ Po několika sekundách se rychloohřev spustí.  
✓ Jakmile rychloohřev skončí, zazní akustický signál a ukazatel zahřívání zhasne.
3. Voličem funkcí nastavte vhodný druh ohřevu.
4. Vložte pokrm do trouby.

## 8 Časové funkce

Váš spotřebič má různé časové funkce, pomocí kterých lze řídit provoz.

### 8.1 Přehled časových funkcí



Různé časové funkce lze zvolit tlačítkem .

Časové funkce	Použití
Minutka 	Minutku lze nastavit nezávisle na provozu. Nemá vliv na provoz spotřebiče.
Doba trvání 	Pokud jste nastavili dobu trvání provozu, spotřebič po uplynutí této doby automaticky přestane hřát.
Čas konce 	K době trvání lze nastavit čas, kdy provoz skončí. Spotřebič se spustí automaticky tak, aby provoz skončil v požadovaný čas.
Čas 	Nastavení času.

### 8.2 Nastavení minutky

Minutka běží nezávisle na provozu. Minutku lze nastavit při zapnutém i vypnutém spotřebiči až na 23 hodin a 59 minut. Minutka má vlastní akustický signál, takže lze rozpoznat, jestli uplynula doba minutky, nebo nastavená doba trvání.

**Poznámka:** Minutka a doba trvání nemohou běžet současně. Když je nastavená doba trvání, nelze nastavit minutku.

1. Stiskněte  tolikrát, dokud na displeji není označený symbol .
2. Pomocí tlačítek  $-$  nebo  $+$  nastavte dobu minutky.

Tlačítko	Doporučená hodnota
$-$	5 minut
$+$	10 minut

Do 10 minut lze dobu minutky nastavit v krocích po 30 sekundách. Poté se časové kroky zvětšují podle toho, čím vyšší je hodnota.

- ✓ Po několika sekundách se minutka spustí a doba se odměřuje.
  - ✓ Po uplynutí doby minutky zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba minutky nula.
3. Po uplynutí doby minutky:
    - Pro vypnutí minutky stiskněte libovolné tlačítko.

#### Změna minutky

Dobu minutky lze kdykoli změnit.


**Požadavek:** Na displeji je označené .

- ▶ Pomocí tlačítka  $-$  nebo  $+$  změňte dobu minutky.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží.

#### Zrušení minutky

Dobu minutky lze kdykoli zrušit.



**Požadavek:** Na displeji je označené .

- ▶ Pomocí tlačítka  $-$  nastavte dobu minutky na nulu.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží a  zhasne.

### 8.3 Nastavení doby trvání

Dobu trvání provozu lze nastavit až na 23 hodin a 59 minut.

**Požadavek:** Jsou nastavené druh ohřevu a teplota nebo stupeň.

1. Stiskněte  tolikrát, dokud na displeji není označený symbol .
2. Pomocí tlačítka  $-$  nebo  $+$  nastavte dobu trvání.


Přídavný program	Doporučená hodnota
$-$	10 minut
$+$	30 minut

Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v pětiminutových krocích.

- ✓ Za několik sekund spotřebič začne hřát a doba trvání se odměřuje.
  - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.
3. Po uplynutí doby trvání:
    - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte libovolné tlačítko.
    - Pro opětovné nastavení doby trvání stiskněte tlačítko  $+$ .
    - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

#### Změna doby trvání

Dobu trvání lze kdykoli změnit.

**Požadavek:** Na displeji je označené .

- ▶ Pomocí tlačítka  $-$  nebo  $+$  změňte dobu trvání.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží.

#### Zrušení doby trvání

Dobu trvání lze kdykoli zrušit.

**Požadavek:** Na displeji je označené .

- ▶ Pomocí tlačítka  $-$  nastavte dobu trvání na nulu.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží a hřeje dál bez nastavené doby trvání.



### 8.4 Nastavení času konce

Čas, kdy skončí doba trvání, lze posunout až o 23 hodin a 59 minut.

#### Poznámky

- U druhů ohřevu s funkcí grilu nelze nastavit čas konce.
- Pro dosažení dobrého výsledku pečení po spuštění provozu už čas konce neposunujte.
- Nenechávejte potraviny příliš dlouho v troubě, aby se nezkažily.

#### Požadavky

- Jsou nastavené druh ohřevu a teplota nebo stupeň.
  - Je nastavená doba trvání.
1. Stiskněte  tolikrát, dokud na displeji není označený symbol .
  2. Stiskněte tlačítko  $-$  nebo  $+$ .
- ✓ Na displeji se zobrazí vypočítaný čas konce.
3. Pomocí tlačítek  $-$  nebo  $+$  posuňte čas konce na později.

- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží a na displeji se zobrazí nastavený čas konce.
  - ✓ Po dosažení vypočítané doby spuštění začne spotřebič hřát a odměřuje se doba trvání.
  - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.
- 4.** Po uplynutí doby trvání:
- Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte libovolné tlačítko.
  - Pro opětovné nastavení doby trvání stiskněte tlačítko **+**.
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

### Změna času konce

Pro dosažení dobrého výsledku pečení lze nastavený konec změnit pouze, dokud se provoz nespustí a nezačne se odměřovat doba trvání.

**Požadavek:** Na displeji je označené →|.

- ▶ Pomocí tlačítek **—** nebo **+** posuňte čas konce na později.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží.

### Zrušení času konce

Nastavený čas konce můžete kdykoli zrušit.

**Požadavek:** Na displeji je označené →|.

- ▶ Pomocí tlačítka **—** nastavte čas konce na aktuální čas s připočítáním nastavené doby trvání.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží a začne hřát. Doba trvání se začne odměřovat.

### 8.5 Nastavení času

Po připojení spotřebiče nebo výpadku proudu bliká na displeji čas. Čas začíná ve „12:00“ h. Nastavte aktuální čas.

**Požadavek:** Volič funkcí musí být v nulové poloze 0.

1. Pomocí **—** nebo **+** nastavte čas.
2. Stiskněte 0.
- ✓ Na displeji se zobrazí nastavený čas.

## 9 Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, zajistěte ho dětskou pojistkou.

**Poznámka:** Po výpadku proudu není dětská pojistka aktivní.

### 9.1 Aktivace a deaktivace dětské pojistky

**Požadavek:** Volič funkcí musí být v nulové poloze 0.

- ▶ Pro aktivaci dětské pojistky držte stisknuté tlačítko 0, dokud se na displeji nezobrazí **SrFE**.
  - Pro deaktivaci dětské pojistky držte stisknuté tlačítko 0, dokud na displeji nezhasne **SrFE**.

## 10 Čištění a ošetřování

Aby váš spotřebič zůstal dlouho funkční, pečlivě ho čistěte a ošetřujte.

### 10.1 Čisticí prostředky

Nepoužívejte nevhodné čisticí prostředky, abyste nepoškodili různé povrchy spotřebiče.

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

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

#### **POZOR!**

Nevhodné čisticí prostředky by poškodily povrchy spotřebiče.

- ▶ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

### Vhodné čisticí prostředky

Používejte pouze vhodné čisticí prostředky pro různé povrchy spotřebiče.

- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.
  - ▶ Nepoužívejte tvrdé drátěnky nebo houbičky.
  - ▶ Nepoužívejte speciální čisticí prostředky, dokud je spotřebič ještě horký.
- Čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě poškozuje smalt.
- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě.
  - ▶ Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Nové houbové utěrky obsahují zbytky z výroby.

- ▶ Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

Dodržujte návod na čištění spotřebiče.

→ "Čištění spotřebiče", Strana 13

**Spotřebič**

<b>Povrch</b>	<b>Vhodné čisticí prostředky</b>	<b>Pokyny</b>
Ušlechtilá ocel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> <li>▪ Speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel pro horké povrchy</li> </ul>	Abyste zabránili korozi, z ušlechtilé oceli ihned odstraňte skvrny od vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin. Naneste ve slabé vrstvě ošetřovací prostředek na ušlechtilou ocel.
Smalt, plast, lakované povrchy nebo povrchy se sítotiskem Např. ovládací panel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Knoflíky	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Knoflíky neodstraňujte a nedrhňte.

**Kryt spotřebiče**

<b>Oblast</b>	<b>Vhodné čisticí prostředky</b>	<b>Pokyny</b>
Skla dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Nepoužívejte škrabku na sklo a nerezovou drátěnku. <b>Tip:</b> Pro důkladné vyčištění skleněné tabule demontujte. → "Dvířka spotřebiče", Strana 15
Kryt dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Z ušlechtilé oceli: Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel:</li> <li>▪ Z plastu: Horký mycí roztok</li> </ul>	Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. <b>Tip:</b> Pro důkladné vyčištění krycí desky sejměte kryt. → "Dvířka spotřebiče", Strana 15
Madlo dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Abyste zabránili špatně odstranitelnému znečištění, z madla dvířek ihned odstraňte odvápnovací prostředek.
Těsnění dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Těsnění neodstraňujte a nedrhňte.

**Varná deska**

<b>Oblast</b>	<b>Vhodné čisticí prostředky</b>	<b>Pokyny</b>
Smaltované povrchy	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> <li>▪ Voda s octem</li> <li>▪ Čisticí prostředek na pečicí trouby</li> </ul>	Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku. Aby varná deska po čištění oschla, nechte kryt spotřebiče otevřený. <b>Poznámky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Smalt se při velmi vysokých teplotách vypaluje, čímž vznikají drobné barevné rozdíly. Na funkci spotřebiče to nemá vliv.</li> <li>▪ Hrany tenkých plechů na pečení nelze kompletně smaltovat a mohou být drsné. Antikorozi ochrana tím není ovlivněna.</li> <li>▪ Vlivem zbytků potravin vzniká na smaltovaných plochách bílý povlak. Povlak je zdravotně nezávadný. Na funkci spotřebiče to nemá vliv. Povlak můžete odstranit pomocí kyseliny citronové.</li> </ul>
Samočisticí plochy	-	Dodržujte návod pro samočisticí plochy. → "Čištění samočisticích ploch v troubě", Strana 13
Skleněný kryt osvětlení trouby	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Rámy	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku. <b>Tip:</b> Pro čištění rámy vyjměte. → "Rámy", Strana 14

Oblast	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Výsuvný systém	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	<p>Při silném znečištění použijte kartáček. Aby nedošlo k odstranění mazacího tuku, výsuvné lišty čistěte zasunutě.</p> <p>Nemyjte v myčce nádobí.</p> <p><b>Tip:</b> Pro čištění výsuvný systém vyjměte. → "Rámy", Strana 14</p>
Příslušenství	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> <li>▪ Čisticí prostředek na pečicí trouby</li> </ul>	<p>Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku.</p> <p>Smaltované příslušenství je vhodné pro mytí v myčce nádobí.</p>

## 10.2 Čištění spotřebiče

Abyste zabránili poškození spotřebiče, čistěte ho pouze stanovenými a vhodnými čisticími prostředky.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou vznítit.

- ▶ Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

**Požadavek:** Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům.  
→ "Čisticí prostředky", Strana 11

1. Spotřebič čistěte horkým mycím roztokem a hadrem.
  - Na některé povrchy můžete použít alternativní čisticí prostředky.  
→ "Vhodné čisticí prostředky", Strana 11
2. Osušte měkkým hadrem.

## 10.3 Čištění samočisticích ploch v troubě

Zadní stěna, horní stěna a postranní stěny trouby jsou samočisticí a mají drsný povrch.

### **POZOR!**

Pokud samočisticí plochy pravidelně nečistíte, mohou se plochy poškodit.

- ▶ Pokud se na samočisticích plochách objeví tmavé skvrny, vyčistěte pečicí prostor pomocí čisticí funkce.
- ▶ Když se na displeji zobrazí výzva k čištění, vyčistěte pečicí prostor pomocí čisticí funkce.
- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby a abrazivní čisticí pomůcky. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby dostane na samočisticí plochy omylem, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte.
- ▶ Použijte funkci čištění.  
→ "EcoClean", Strana 13

## 10.4 Čištění ploch z ušlechtilé oceli

1. Řiďte se informacemi k čisticím prostředkům.
2. Vyčistěte houbovou utěrkou a horkým mycím roztokem ve směru broušení.
3. Osušte měkkým hadrem.
4. Naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem ošetřovací prostředek na ušlechtilou ocel.

**Tip:** Ošetřovací prostředek na ušlechtilou ocel zakupíte u zákaznického servisu nebo v internetovém obchodě.

# 11 EcoClean

Funkci čištění EcoClean používejte pravidelně, aby zůstala zachována čisticí schopnost samočisticích ploch a nedošlo k poškození.

Samočisticí plochy uvnitř trouby jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou a mají drsný povrch. Samočisticí plochy během provozu spotřebiče absorbují a odstraňují stříkající tuk z pečení masa nebo pečiva a grilování.

Následující plochy jsou samočisticí:

- Zadní stěna
- Dvířka
- Postranní stěny

### **POZOR!**

Pokud samočisticí plochy pravidelně nečistíte, mohou se plochy poškodit.

- ▶ Pokud se na samočisticích plochách objeví tmavé skvrny, vyčistěte pečicí prostor pomocí čisticí funkce.
- ▶ Když se na displeji zobrazí výzva k čištění, vyčistěte pečicí prostor pomocí čisticí funkce.
- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby a abrazivní čisticí pomůcky. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí trouby dostane na samočisticí plochy omylem, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte.

## 11.1 Doporučení čištění

Spotřebič zaznamenává druh a dobu provozu a v případě potřeby doporučí použít čisticí funkci.

- ▶ Když při vypnutém spotřebiči svítí na displeji **CL**, co možná nejdříve použijte funkci čištění.
  - Pro zrušení upozornění na displeji stiskněte libovolné tlačítko, kromě tlačítka **—**. Upozornění se bude zobrazovat stále znovu, dokud nebude funkce čištění kompletně provedena.
  - Pro zrušení doporučení čištění podržte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko **—**. Upozornění se už nezobrazí, dokud spotřebič znovu nezaznamená odpovídající délku provozu.

### Poznámky

- Pokud je spotřebič předčasně znečištěný, např. tučnou drůbeží či pečením, nebo pokud na samočisticích plochách vzniknou tmavé skvrny, nečekejte s provedením funkce čištění až do zobrazení upozornění na displeji. Čím častěji budete čisticí funkci používat, tím déle zůstane zachována čisticí schopnost samočisticích ploch.
- Po výpadku proudu se doporučení čištění resetuje. Nejlepší je, když po výpadku proudu spustíte čisticí funkci.

## 11.2 Příprava spotřebiče na čisticí funkci

Pro dosažení dobrého výsledku čištění spotřebič důkladně připravte.

### POZOR!

Čisticí prostředek na pečicí trouby poškodí povrch samočisticích ploch.

- ▶ Na samočisticí plochy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby. 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.
1. Vyjměte z trouby příslušenství a nádoby.
  2. Rámy vyhákněte a vyjměte z trouby.  
→ "Rámy", Strana 14
  3. Mycím roztokem a měkkým hadrem odstraňte hrubé nečistoty:

- z dna trouby
  - z vnitřní strany dvířek spotřebiče
  - ze skleněného krytu osvětlení trouby
- Zabráňte tak vzniku trvanlivých skvrn.
4. Pečicí prostor musí být zcela prázdný.

## 11.3 Nastavení funkce čištění

V průběhu funkce čištění v kuchyni větrejte.



### ⚠ VÝSTRAHA – 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.

**Požadavek:** Připravte spotřebič na čisticí funkci.

→ Strana 14

1. Pomocí voliče funkcí nastavte EcoClean .
  - ✓ Na displeji se zobrazí doba trvání. Doba trvání 1 hodina nelze změnit.
2. Voličem teploty nastavte stupeň čištění .
  - ✓ Za několik sekund se čisticí funkce spustí a doba trvání se začne odměřovat.
  - ✓ Po skončení čisticí funkce zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.
3. Vypněte spotřebič.
4. Spotřebič vytřete. → Strana 14

## 11.4 Vytření spotřebiče po provedení čisticí funkce

1. Nechte spotřebič vychladnout.
2. Vnitřek trouby vytřete vlhkým hadrem.

**Poznámka:** Během provozu a čisticí funkce se mohou na plochách tvořit červené skvrny. Nejedná se o korozi, nýbrž o zbytky slaných pokrmů. Součásti potravin jako cukry nebo bílkoviny se z povrchové vrstvy neuvolňují a mohou se na povrch přilepit. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezuji čisticí funkci samočisticích ploch.

3. Nasaďte rámy.  
→ "Rámy", Strana 14

# 12 Rámy

Kvůli důkladnému čištění závěsných roštů a pečicího prostoru můžete rošty vyjmout.

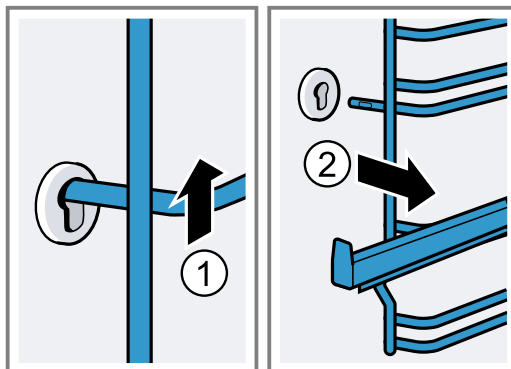
## 12.1 Vysazení závěsných roštů

### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

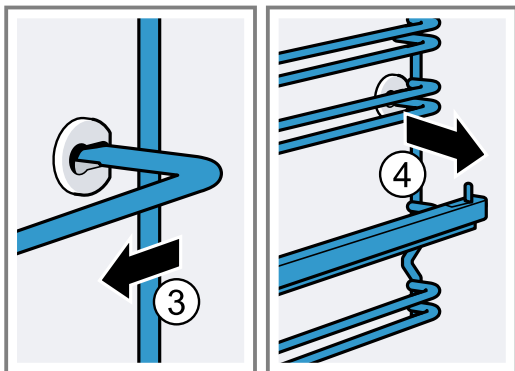
Závěsné rošty mohou být velmi horké.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte závěsných roštů, když jsou horké.
- ▶ Nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

1. Závěsný rošt vpředu nazdvihněte nahoru a vyhákněte ho.

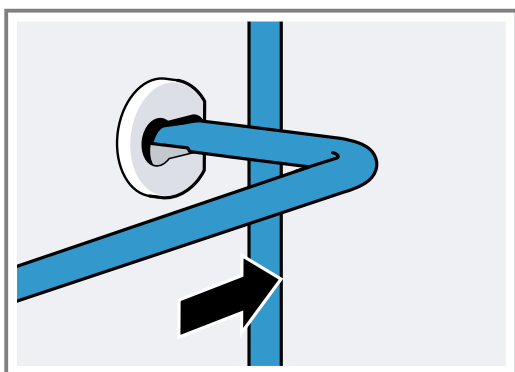


2. Poté celý závěsný rošt zatláče dopředu a vyjměte ho.

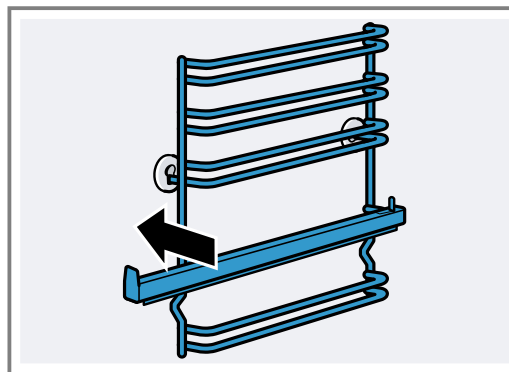


## 12.2 Nasazení závěsných roštů

1. Závěsný rošt zasuňte nejprve do zadního otvoru, zatláče ho mírně dozadu



2. a zasuňte ho do předního otvoru.



Závěsné rošty pasují vpravo a vlevo. Úrovně vkládání 1 a 2 se nacházejí dole, úrovně vkládání 3, 4 a 5 nahoře. Teleskopickou kolejničku vytáhněte dopředu.

## 13 Dvířka spotřebiče

Normálně stačí, když čistíte vnější stranu dvířek spotřebiče. Pokud jsou dvířka spotřebiče zvenku a zevnitř silně znečištěná, můžete dvířka spotřebiče demontovat a vyčistit.

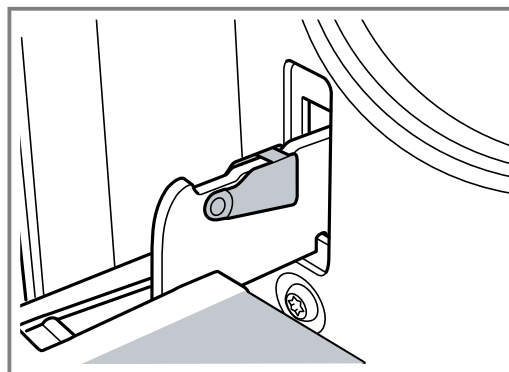
### 13.1 Závěsy dvířek

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout.

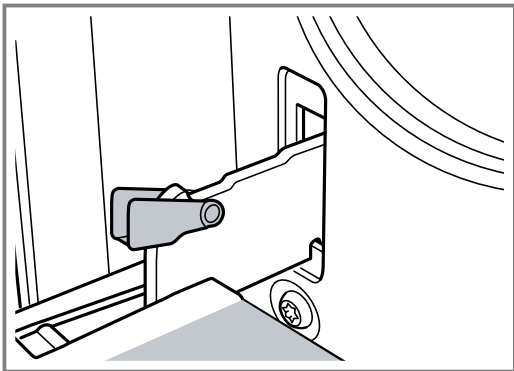
- ▶ Když otevíráte dvířka spotřebiče, musí být zajišťovací páčky úplně zavřené nebo úplně otevřené.

1. Závěsy dvířek pečí trouby mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené, jsou dvířka pečí trouby zajištěná.



Nelze je vysadit.

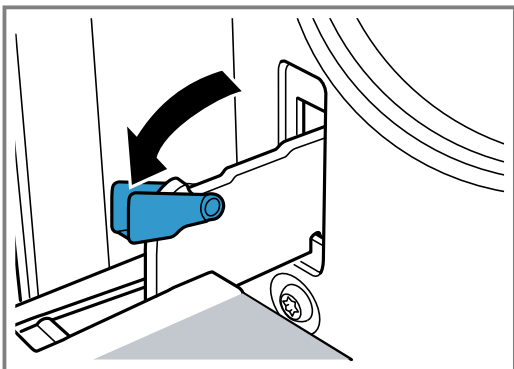
2. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené, jsou závěsy zajištěné.



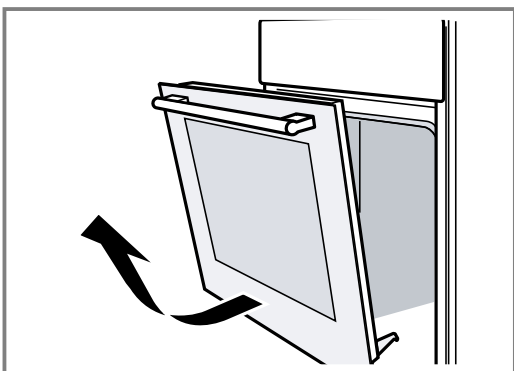
Závěsy nemohou zaklapnout.

### 13.2 Demontáž dvířek spotřebiče

1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu.



3. Zavřete dvířka pečicí trouby až nadoraz. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek víc je zavřete a vytáhněte.



### 13.3 Demontáž skleněných tabulí

Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabule z dvířek pečicí trouby.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

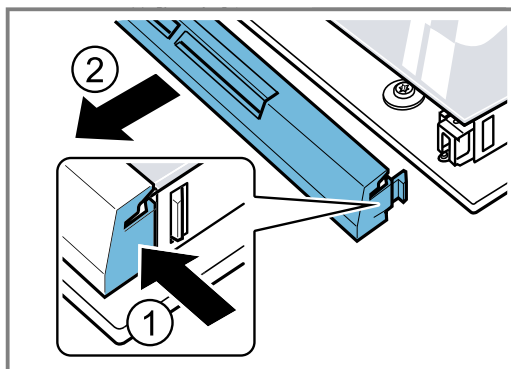
Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

- ▶ Na čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte ostré abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch.

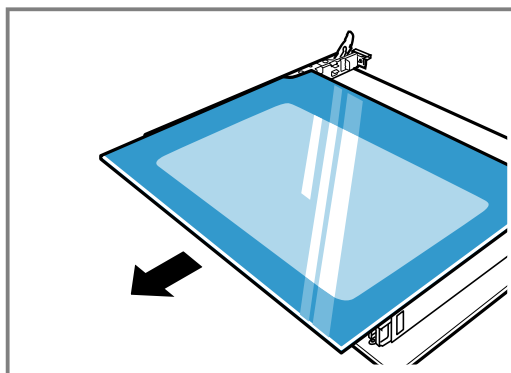
Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

- ▶ Noste rukavice.

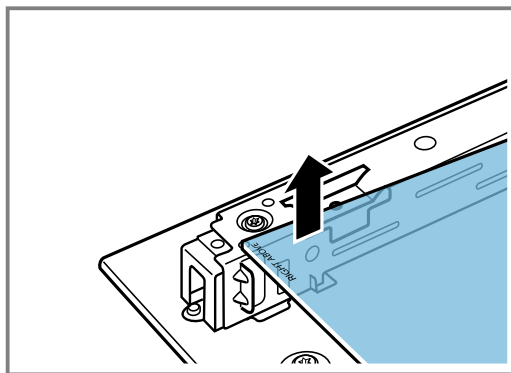
1. Vysadte dvířka pečicí trouby.  
→ "Demontáž dvířek spotřebiče", Strana 16
2. Položte je madlem dolů na hadr.
3. Pro demontáž horního krytu dvířek pečicí trouby zatlačte prsty sponu vlevo a vpravo. Vytáhněte a odstraňte kryt.



4. Nazdvihněte horní tabuli a vytáhněte ji.



5. Nazdvihněte tabuli a vytáhněte ji.

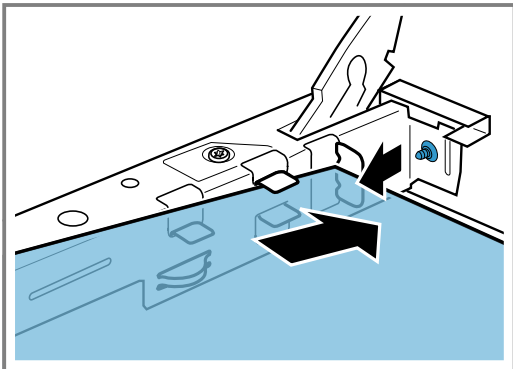




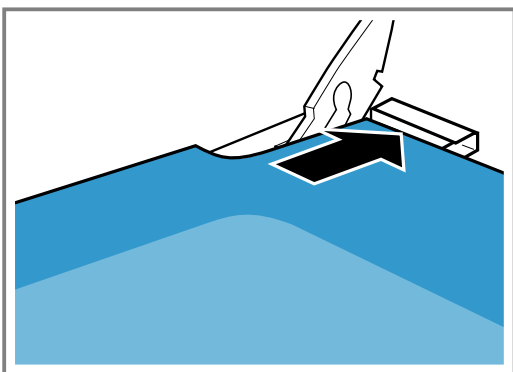
### 13.4 Montáž skleněných tabulí

Při montáži zajistěte, aby nápis „Right above“ vlevo dole nebyl vzhůru nohama.

1. Zasuňte tabuli šikmo dozadu.



2. Pevně držte horní tabuli za oba držáky a zasuňte ji šikmo dozadu.



Tabuli zasuňte do obou otvorů na spodní straně. Hladká plocha tabule musí být na vnější straně.

3. Nasadte kryt na dvířka pečicí trouby a přitlačte ho. Spony musí na obou stranách zaskočit.
4. Zavěste dvířka pečicí trouby.  
→ "Nasazení dvířek spotřebiče", Strana 17

**Poznámka:** Pečicí troubu použijte znovu teprve tehdy, když jsou skleněné tabule řádně namontované.

### 13.5 Nasazení dvířek spotřebiče

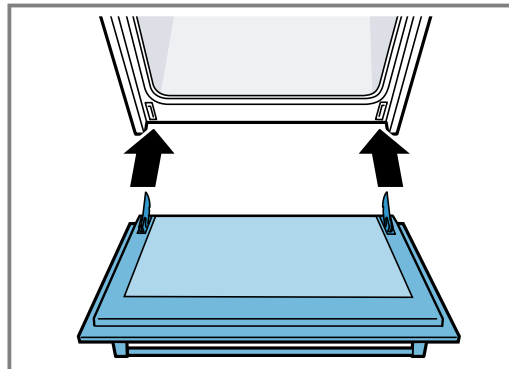
Dvířka pečicí trouby nasadte zpět opačným postupem.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

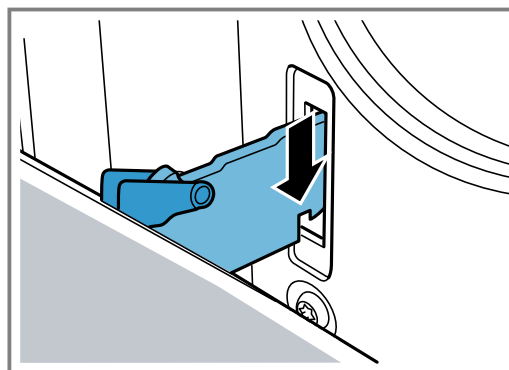
Dvířka pečicí trouby mohou neúmyslně vypadnout nebo může závěs náhle zaklapnout.

- ▶ V tom případě na závěs nesahejte. Zavolejte zákaznický servis.

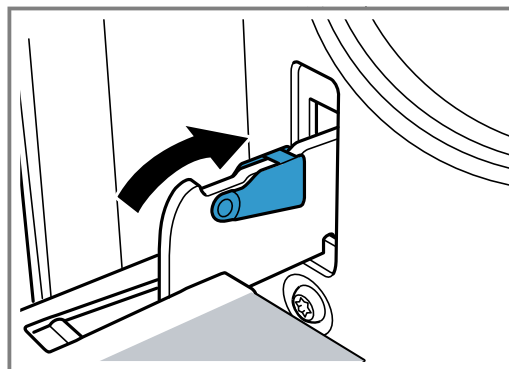
1. Při nasazování dvířek pečicí trouby dbejte na to, aby byly oba závěsy zasunuté ve směru otevírání.



2. Zářez v závěsu musí na obou stranách zaskočit.



3. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky.



4. Zavřete dvířka spotřebiče.

### 13.6 Přídavné zabezpečení dvířek

Existují přídavná ochranná zařízení, která zabraňují kontaktu s dvířky pečicí trouby. Pokud se v blízkosti pečicí trouby zdržují děti, použijte tato ochranná zařízení. Toto zvláštní příslušenství si můžete 11023590 zakoupit v zákaznickém servisu.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Při delším pečení mohou být dvířka pečicí trouby velmi horká.

- ▶ Dohlížejte na malé děti, když je pečicí trouba v provozu.

## 14 Odstranění poruch

Menší poruchy vašeho přístroje můžete odstranit vlastními silami. Před kontaktováním zákaznické služby využijte informací o odstraňování poruch. Vyvarujete se tak zbytečných nákladů.

### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.



- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze vyškolený odborný personál.
- ▶ Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ Pokud je síťový kabel tohoto spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.

### 14.1 Poruchy funkce

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič nepracuje.	Není zapojená zástrčka síťového kabelu. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Připojte spotřebič k el. síti.</li> </ul>
	Zareagovala pojistka v pojistkové skříňce. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.</li> </ul>
	Výpadek napájení. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje.</li> </ul>
	Závada elektroniky <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vypnutím jističe krátce odpojte spotřebič od elektrické sítě.</li> <li>2. Resetujte základní nastavení na tovární nastavení.</li> </ol>
Spotřebič se po uplynutí doby trvání úplně nevypne.	Po uplynutí doby trvání přestane spotřebič hřát. Osvětlení pečicí trouby a ventilátor se nevyplnou. U druhů ohřevu s cirkulací vzduchu běží ventilátor na zadní stěně trouby dál. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Otočte volič funkcí do nulové polohy.</li> <li>✓ Spotřebič je vypnutý.</li> <li>✓ Osvětlení pečicí trouby a ventilátor na zadní stěně jsou vypnuté.</li> <li>✓ Ventilátor se vypne automaticky, jakmile spotřebič vychladne.</li> </ul>
Na displeji bliká čas.	Výpadek napájení. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nastavte znovu čas. → "Nastavení času", Strana 11</li> </ul>
Na displeji svítí <b>ERR</b> a spotřebič nelze nastavit.	Dětská pojistka je aktivovaná. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pomocí  deaktivujte dětskou pojistku. → "Dětská pojistka", Strana 11</li> </ul>
Na displeji se zobrazí <b>CL</b> .	Doporučení čištění <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Proveďte kompletní čisticí funkci. → "EcoClean", Strana 13</li> </ul> <p>Upozornění na displeji můžete dočasně zrušit libovolným tlačítkem. → "Doporučení čištění", Strana 14</p>
Na displeji se zobrazí hlášení s <b>E</b> , např. <b>EE5-32</b> .	Porucha elektroniky. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stisknutí . <ul style="list-style-type: none"> <li>- Případně nastavte čas znovu.</li> </ul> </li> <li>✓ Pokud byla porucha jednorázová, chybové hlášení zhasne.</li> <li>2. Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis. Uveďte přesné chybové hlášení a číslo E-Nr. spotřebiče. → "Zákaznický servis", Strana 20</li> </ol>

### Výměna žárovky v pečicí troubě

Pokud osvětlení v troubě přestane fungovat, vyměňte žárovku v pečicí troubě.

**Poznámka:** Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V s 25 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Používejte pouze tyto žárovky.

Nových halogenových žárovek se dotýkejte pouze čistým, suchým hadrem. Prodlouží se tak životnost žárovky.

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**  
Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

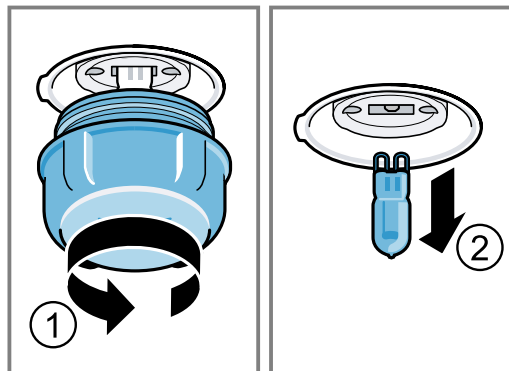
Při výměně žárovky jsou kontakty objímky žárovky pod napětím.

- ▶ Před výměnou žárovky zajistěte, aby byl spotřebič vypnutý, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Navíc vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

#### Požadavky

- Spotřebič je odpojený od elektrické sítě.
  - Pečicí prostor je vychladlý.
  - Máte připravenou halogenovou žárovku na výměnu.
1. Abyste zabránili poškození, položte do trouby utěrku.

2. Vyšroubujte skleněný kryt směrem doleva.
3. Halogenovou žárovku bez šroubování vytáhněte.



4. Nasadte novou halogenovou žárovku a pevně ji zatlačte do objímky. Dbejte na správnou polohu kolíků.
5. Podle typu spotřebiče je skleněný kryt vybavený těsnícím kroužkem. Nasadte těsnící kroužek.
6. Našroubujte skleněný kryt.
7. Vyjměte z trouby utěrku.
8. Připojte spotřebič k elektrické síti.

## 15 Přeprava a likvidace

Zde se dozvíte, jak spotřebič připravit pro přepravu. Kromě toho se dozvíte, jak zlikvidovat staré spotřebiče.

### 15.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.
2. Odpojte síťový kabel.
3. Spotřebič ekologicky zlikvidujte. Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

### 15.2 Přeprava spotřebiče

Uchovejte si originální obal spotřebiče. Spotřebič přepravujte pouze v originálním obalu. Dbejte na šipky na obalu, které vyznačují polohu při přepravě.

1. Všechny pohyblivé díly ve spotřebiči a na něm upevněte lepicí páskou, kterou lze beze stop odstranit.
2. Abyste zabránili poškození spotřebiče, veškeré příslušenství, např. plechy na pečení, zasuňte se slabou kartonovou lepenkou na hranách do příslušných přihrádek.
3. Abyste zabránili narážení na vnitřní stranu skla ve dvířkách, vložte mezi přední a zadní stranu kartonovou lepenkou nebo podobný materiál.
4. Dvířka a horní kryt (pokud je jím spotřebič vybavený) upevněte lepicí páskou ke stranám spotřebiče.

#### Pokud již nemáte originální obal

1. Aby byla zajištěná dostatečná ochrana před případným poškozením při přepravě, zabalte spotřebič do ochranného obalu.
2. Spotřebič přepravujte ve svislé poloze.
3. Spotřebič nedržte za madlo dvířek ani za přípojky na zadní straně, protože by mohlo dojít k poškození.
4. Nepokládejte na spotřebič těžké předměty.

## 16 Zákaznický servis

Originální náhradní díly relevantní pro funkčnost podle příslušného nařízení ekodesign obdržíte u našeho zákaznického servisu po dobu min. 10 let od uvedení vašeho spotřebiče na trh v Evropském hospodářském prostoru.

**Poznámka:** Využití zákaznického servisu je v rámci záručních podmínek výrobce bezplatné.

Podrobné informace o záruční době a záručních podmínkách ve vaší zemi obdržíte u svého zákaznického servisu, svého prodejce nebo na našich internetových stránkách.

Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.

Kontaktní údaje zákaznického servisu viz příložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka.

Tento výrobek obsahuje zdroje světla třídy energetické účinnosti G.

### 16.1 Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD)

Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) je uvedeno na typovém štítku spotřebiče.

Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.



Pro rychlé nalezení údajů vašeho spotřebiče a telefonního čísla zákaznického servisu si můžete údaje poznačit.

## 17 Správný postup

Zde najdete vhodné nastavení, příslušenství a nádoby pro různé pokrmy. Doporučení jsme optimálně přizpůsobili pro váš spotřebič.

### 17.1 Postupujte následovně

#### Poznámka:

Když spotřebič používáte poprvé, řiďte se následujícími důležitými informacemi:

- → "Bezpečnost", Strana 2
- → "Úspora energie", Strana 5
- → "Zabránění věcným škodám", Strana 4

1. Vyberte odpovídající pokrm z přehledu pokrmů.

**Poznámka:** Pokud nenajdete přesně ten pokrm, který chcete připravit, nebo postup, který chcete provést, řiďte se podle podobného pokrmu.

2. Vyjměte z trouby příslušenství.

3. Zvolte vhodné nádoby a příslušenství.

Používejte pouze nádoby a příslušenství, které jsou uvedené v doporučeném nastavení.

4. Spotřebič předehřívejte pouze tehdy, když je to stanoveno v receptu nebo v doporučeném nastavení.

5. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.

6. **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

Při otevírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

### 17.2 Co je dobré vědět

Při přípravě pokrmů se řiďte těmito informacemi.

- Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Proto jsou zde uvedeny rozsahy nastavení. Nejprve zvolte nižší hodnoty a v případě potřeby při nejbližší příležitosti vyberte vyšší.

Dobu pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Pokrmy by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.

- Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby. Můžete ušetřit až 20 % energie. Předehřátí zpravidla není nutné. Pokud chcete přesto troubu předehřát, zkrátte uvedenou dobu pečení o několik minut. Pro mnohé pokrmy je nutné předehřátí. Příslušenství vložte do trouby až po předehřátí.
- Příslušenství, které nepoužíváte, z trouby vyjměte. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a šetříte až 20 % energie.
- Mírný horký vzduch je inteligentní druh 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 můžete ušetřit energii. Tento efekt zanikne, když při předehřátí nebo během pečení předčasně otevřete dvířka spotřebiče. Druh ohřevu mírný horký vzduch se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.
- Používejte pouze originální příslušenství. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy ohřevu. Dbejte na to, abyste příslušenství zasunuli správně.

### Tvorba kondenzované vody

Zde se dozvíte, jak vzniká kondenzovaná voda, jak zabráníte poškození a jak můžete tvorbu kondenzované vody omezit.

Když v troubě připravujete potraviny, může v ní vznikat velké množství páry. Protože spotřebič pracuje s vysokou energetickou účinností, uniká při provozu ven jen velmi malé množství tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu a předních stranách sousedních skříněk srážet kondenzovaná voda. Tvorba kondenzované vody je normální, fyzikálně odůvodněný jev.

Kondenzovanou vodu otírejte, abyste zabránili poškození.

Když spotřebič předeřhujete, tvorba kondenzované vody se sníží.

### Papír na pečení

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

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení se může dotknout topných prvků a vznítit se.

- ▶ Při předeřhování a pečení nikdy nepokládejte papír na pečení na příslušenství bez upevnění.
- ▶ Papír na pečení vždy upravte na správný rozměr a zatíže nádobou nebo pečicí formou.

### Pokyny k pečení

Při pečení použijte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni	Výška
Kynoucí těstoviny / pečivo, příp. forma na rošt	2
Nízké těstoviny / pečivo, resp. na plechu na pečení	2–3

Pečení na více úrovních	Výška
Univerzální plech	3
Plech na pečení	1
Formy na roštu:	Výška
první rošt	3
druhý rošt	1

Pečení na třech úrovních	Výška
Plech na pečení	5
Univerzální plech	3
Plech na pečení	1

#### Poznámky

- Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Současně vložené pokrmy nemusí být hotové ve stejnou dobu. V takovém případě můžete hotový pokrm vyjmout a péci dále jiný plech. V případě potřeby můžete změnit polohu a směr plechů na pečení.
- Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe. Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit energii.
- Pro dosažení optimálního výsledku pečení doporučujeme tmavé kovové formy na pečení.

### Pečení a grilování na roštu

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

- Podle velikosti a druhu pečeného pokrmu přidejte do univerzálního hlubokého plechu až 1/2 litru vody. Ze zachyceného výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a pečicí prostor se méně zašpiní.
- Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.
- Grilovaný pokrm položte na rošt. Navíc zasuňte univerzální vysoký plech zkosením k dvířkám spotřebiče nejméně o jednu úroveň vkládání níže. Zachytí se tak odkapávající tuk.

### Pečení v nádobě

Když pečete pokrmy v nádobě, můžete je z trouby snadněji vyndat a podávat přímo v nádobě. Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor čistější.

#### Obecné pokyny k pečení v nádobě

- Používejte žáruvzdorné nádoby vhodné do pečicí trouby.
- Nádobu postavte na rošt.
- Předem zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.
- Nejvhodnější je nádobí ze skla.
- Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku nejsou příliš vhodné. Odrážejí teplo jako zrcadlo. Pokrm se peče pomaleji a méně zhnědne. Odpovídajícím způsobem zvýšte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

#### Nepřiklopená nádoba

- Použijte vysokou formu na pečení.
- Nádobu postavte na rošt.
- Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální hluboký plech.

#### Přiklopená nádoba

- Použijte odpovídající poklici, která dobře přiléhá.
- Nádobu postavte na rošt.
- I v přiklopeném pekáči lze maso, drůbež a ryby upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou poklicí. Zvolte vyšší teplotu.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Když postavíte horkou skleněnou nádobu na mokrý nebo studený povrch, může sklo prasknout.

- ▶ Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

Při odklopení poklice po pečení může proudit ven velmi horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Nadzdvihněte poklici, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

### Pokyny pro pečení a grilování

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže, masa nebo ryb bez nádivky připravených k pečení s teplotou z lednice do studené trouby.

#### **POZOR!**

Potraviny obsahující kyseliny mohou poškodit rošt.

- ▶ Na kombinovaný rošt nepokládejte potraviny obsahující kyseliny, jako např. ovoce nebo grilované pokrmy okořeněné marinádou, která obsahuje kyseliny.
- Čím je drůbež, maso nebo ryba větší, tím nižší je teplota a doba pečení je delší.
- Drůbež, maso a ryby po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedených dob obraťte.
- K drůbeži přidejte do nádoby trochu tekutiny. Dno nádobí pokryjte malým množstvím tekutiny, cca 1–2 cm.
- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.

- Grilované kousky obračejte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propíchnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.
- Steaky osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu.

#### Upozornění pro osoby alergické na nikl

Ve vzácných případech se mohou do potravin dostat nepatrné stopy niklu.

#### Rady pro pečení a dušení

Řiďte se těmito radami, abyste dosáhli při pečení a dušení dobrých výsledků.

Téma	Tip
Libové maso nesmí být vysušené.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maso potřete podle chuti tukem nebo ho obložte plátky slaniny.</li> </ul>
Chcete-li péct pečení s kůží, postupujte v těchto krocích:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kůži nařízněte do kříže.</li> <li>▪ Pečení pečte nejprve kůží dolů.</li> </ul>
Pečicí prostor má zůstat co možná nejčistější.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pokrm pečte v přiklopeném pekáči při vyšší teplotě. Nebo:</li> <li>▪ Použijte grilovací plech. Grilovací plech si můžete v případě potřeby dokoupit jako zvláštní příslušenství.</li> </ul>
Maso má zůstat horké a šťavnaté, např. roast-beef.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Když je pečeně hotová, nechte ji 10 minut odležet ve vypnuté, zavřené troubě. Šťáva se tak lépe rozloží. Doba odležení není započítána v uvedené době pečení.</li> <li>▪ Pokrm po upečení zalte dolobalu.</li> </ul>

#### Rady pro pečení s nízkým obsahem akrylamidu

Akrylamid je zdraví škodlivý a vzniká, když připravujete obilné a bramborové pokrmy při hodně vysokých teplotách.

Pokrm	Tip
Všeobecné informace	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Používejte co nejkratší dobu pečení.</li> <li>▪ Opékejte pokrmy dozlatova, a ne příliš dotmava.</li> <li>▪ Používejte velké, vysoké pokrmy. Ty obsahují méně akrylamidu.</li> </ul>
Pečení	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Teplotu při horním/dolním ohřevu nastavte max. na 200 °C.</li> <li>▪ Teplotu při horkém vzduchu nastavujte max. na 180 °C.</li> </ul>

Pokrm	Tip
Cukroví	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pečivo a cukroví potřete vejcem nebo žloutkem. Tím se omezuje tvorba akrylamidu.</li> </ul>
Hranolky pečené v troubě	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hranolky rozmístěte na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě.</li> <li>▪ Pečte minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.</li> </ul>

### 17.3 Výběr pokrmů

Doporučená nastavení pro četné pokrmy rozříděné podle kategorií pokrmů.

#### Koláče a pečivo











Doporučená nastavení pro koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Nejprve nastavte krátkou dobu trvání. V případě potřeby nastavte příště delší dobu trvání. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí.

#### Rady pro pečení pečiva












Zde jsme pro vás sestavili rady pro dobré výsledky pečení.

Téma	Tip
Koláč má nakynout rovnoměrně.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vymažte jen dno rozevřací formy.</li> <li>▪ Koláč po upečení opatrně uvolněte z formy na pečení nožem.</li> </ul>
Drobné pečivo se při pečení nemá přilepit k sobě.	Mezi jednotlivými kousky pečiva nechte vzdálenost minimálně 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly zvětšit svůj objem a mohly se opéci se ze všech stran.
Zjištění, zda je koláč upečený.	Píchněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Použití silikonových, skleněných, plastových nebo keramických forem na pečení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forma musí být odolná vůči teplotám do 250 °C.</li> <li>▪ V těchto formách budou koláče méně hnědé.</li> </ul>

**Doporučená nastavení****Koláč ve formě**

<b>Pokrm</b>	<b>Příslušenství/nádobí</b>	<b>Úroveň vklá- dání</b>	<b>Druh ohřevu</b>	<b>Teplota ve °C</b>	<b>Doba trvání, minuty</b>
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce nebo hranatá forma	2		160–180	50–60
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma ve tvaru věnce nebo hranatá forma	3+1		140–160	60–80
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce nebo hranatá forma	2		150–170	60–80
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na dortový korpus	3		160–180	30–40
Ovocný nebo tvarohový dort s korpu- sem z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2		160–180	70–90
Závin	Koláčová forma	1		200–240	25–50
Pirohy	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		160–180	25–35
Třený koláč	Forma na bábovku	2		150–170	60–80
Piškotový dort, 3 vejce	Dortová forma Ø 26 cm	2		160–170	30–40
Piškotový dort, 6 vejce	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		160–170	35–45

**Koláče na plechu**

<b>Pokrm</b>	<b>Příslušenství/nádobí</b>	<b>Úroveň vklá- dání</b>	<b>Druh ohřevu</b>	<b>Teplota ve °C</b>	<b>Doba trvání, minuty</b>
Třený koláč s horní vrstvou	Univerzální hluboký plech	3		160–180	20–45
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		140–160	30–55
Křehký koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální hluboký plech	2		170–190	25–35
Křehký koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		160–170	35–45
Křehký koláč se šfavnatou horní vrst- vou	Univerzální hluboký plech	2		160–180	60–90
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální hluboký plech	3		170–180	25–35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		150–170	20–30
Kynutý koláč se šfavnatou horní vrst- vou	Univerzální hluboký plech	3		160–180	30–50
Kynutý koláč se šfavnatou horní vrst- vou, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		150–170	40–65
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Univerzální hluboký plech	2		160–170	35–40
Piškotová roláda	Univerzální hluboký plech	2		170–190 <sup>1</sup>	15–20

<sup>1</sup> Spotřebič předehejte.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Závin, sladký	Univerzální hluboký plech	2		190–210	55–65
Závin, zmrazený	Univerzální hluboký plech	3		200–220	35–40

<sup>1</sup> Spotřebič předejte.

### Drobné kynuté pečivo









Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Muffiny	Plech na muffiny na roštu	2		170–190	20–40
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny na roštu	3+1		160–170	30–40
Drobné pečivo	Univerzální hluboký plech	3		150–170	25–35
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		150–170	25–40
Pečivo z listového těsta	Univerzální hluboký plech	3		180–200	20–30
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		180–200	25–35
Pečivo z listového těsta, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1		170–190	30–45
Pečivo z odpalovaného těsta, např. profiterolky, eclairky	Univerzální hluboký plech	3		190–210	35–50
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně, např. profiterolky, eclairky	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		170–190	35–45

### Cukroví

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Stříkané pečivo	Univerzální hluboký plech	3		140–150 <sup>1</sup>	30–40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		140–150 <sup>1</sup>	30–45
Stříkané pečivo, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1		130–140 <sup>1</sup>	40–55
Cukroví	Univerzální hluboký plech	3		140–160	20–30

<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut předeřtát. U spotřebičů s funkcí rychloohřevu nepoužívejte tuto funkci pro předeřtátí.



Pokrm	Příslušenství/nádobi	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		130–150	25–35
Cukroví, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1		130–150	30–40
Pusinky	Univerzální hluboký plech	3		80–100	100–150
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		90–100	100–150
Kokosové makronky	Univerzální hluboký plech	2		100–120	30–40
Kokosové makronky, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		100–120	35–45
Kokosové makronky, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1		100–120	40–50
Stříkané pečivo	Univerzální hluboký plech	3		180–200	25–35

<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut předeřhřát. U spotřebičů s funkcí rychloohřevu nepoužívejte tuto funkci pro předeřhřátí.

### Rady pro další pečení pečiva

Pokud se vám při pečení něco nepodaří, zde najdete rady.

Téma	Tip
Koláč klesl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu v receptu.</li> <li>▪ Použijte méně tekutiny. Nebo:</li> <li>▪ Snižte teplotu pečení o 10 °C a prodlužte dobu pečení.</li> </ul>
Koláč je příliš suchý.	Zvyšte teplotu pečení o 10 °C a zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zkontrolujte úroveň vkládání a příslušenství.</li> <li>▪ Zvyšte teplotu pečení o 10 °C. Nebo:</li> <li>▪ Prodlužte dobu pečení.</li> </ul>
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Koláč zasuňte o úroveň výš.

Téma	Tip
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Koláč zasuňte o úroveň níž.</li> <li>▪ Snižte teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.</li> </ul>
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Snižte teplotu pečení.</li> <li>▪ Ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.</li> <li>▪ Formu na pečení umístěte doprostřed.</li> <li>▪ Vytvarujte malé kousky pečiva o stejné velikosti.</li> </ul>

Téma	Tip
Koláč je zvenku hotový, ale uvnitř je nedopečený.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Snižte teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.</li> <li>▪ Přidejte méně tekutiny.</li> </ul> U koláčů se šťavnatou horní vrstvou: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Předpečte korpus.</li> <li>▪ Upečený korpus posypejte mandlemi nebo strouhankou.</li> <li>▪ Na korpus rozprostřete horní vrstvu.</li> </ul>

Téma	Tip
Koláč nelze vyklopit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Koláč nechte po upečení 5–10 minut vychladnout.</li> <li>▪ Okraj koláče opatrně uvolněte nožem.</li> <li>▪ Koláč znovu obraťte a na pečicí formu několikrát položte studený mokrý hadr.</li> <li>▪ Při příštím pečení formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.</li> </ul>

### Chléb a housky

Hodnoty pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak i pro těsto pečené v hranaté formě.











#### POZOR!

Když se v horké troubě nachází voda, vzniká pára. Vlivem změny teploty může dojít k poškození.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.
- ▶ Nikdy nestavte nádobu s vodou na dno pečicího prostoru.

### Doporučená nastavení

#### Chléb a housky

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Chléb, 750 g, v hranaté formě a volně položený	Univerzální hluboký plech nebo hranatá forma	2		180–200	50–60
Chléb, 1000 g, v hranaté formě a volně položený	Univerzální hluboký plech nebo hranatá forma	2		200–220	35–50
Chléb, 1 500 g, v hranaté formě a volně položený	Univerzální hluboký plech nebo hranatá forma	2		180–200	60–70
Chlebová placka	Univerzální hluboký plech	3		220–230	20–25
Chlebová placka, zmrazená <sup>1</sup>	Univerzální hluboký plech	2		200–220 <sup>2</sup>	10–25
Pečivo, sladké, čerstvé	Univerzální hluboký plech	3		170–180 <sup>2</sup>	20–30
Pečivo, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		160–180 <sup>2</sup>	15–25
Housky, čerstvé	Univerzální hluboký plech	3		200–220	20–30
Obložené toasty, 4 kusů	Rošt	3		200–220	15–20
Obložené toasty, 12 kusů	Rošt	3		220–240	15–25

<sup>1</sup> Pečení musí probíhat na plechu na pečení.

<sup>2</sup> Spotřebič předeřte.

## Pizza, quiche a slané koláče

Zde najdete informace o pizze, quiche a slaných koláčích.

### Doporučená nastavení

#### Pizza, quiche a slané koláče

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Pizza, čerstvá	Univerzální hluboký plech	2		190–210	20–30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		160–180	35–45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Univerzální hluboký plech	2		250-270 <sup>1</sup>	15-25
Pizza, chlazená	Univerzální hluboký plech	2		190-210 <sup>1</sup>	10–15
Pizza, zmrazená, tenké těsto, 1 kus	Rošt	2		190–210	15–25
Pizza, zmrazená, tenké těsto 2 kusy	Univerzální hluboký plech + Rošt	3+1		190–210	20–25
Pizza, zmrazená, silné těsto, 1 kus	Rošt	2		200–210	20–30
Pizza, zmrazená, silné těsto 2 kusy	Univerzální hluboký plech + Rošt	3+1		170–190	20–30
Minipizzy, zmrazené	Univerzální hluboký plech	3		190–210	10–20
Slané koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	3		170–190	50–60
Quiche, koláč z křehkého těsta	Koláčová forma	1		210–230	40–50
Pirohy	Zapékací forma	2		170–190	55–65
Empanada (plněné pirohy)	Univerzální hluboký plech	3		180–190	35–45
Burek	Univerzální hluboký plech	1		210-220	30-40

<sup>1</sup> Spotřebič předehejte.

### Nákypy a zapékaná jídla

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu.

Na nákypy a zapékané pokrmy používejte široké mělké nádoby. V úzkých vysokých nádobách budou pokrmy vyžadovat více času a budou na horní straně tmavší. Můžete je péct ve formách nebo v univerzálním hlubokém plechu.

- Formy na roštu: úroveň 2

- Univerzální pánve, výška 2

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit energii. Formy postavte do trouby vedle sebe.

#### **VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**



Když postavíte horkou skleněnou nádobu na mokrý nebo studený povrch, může sklo prasknout.

- Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku.

### Doporučená nastavení

#### Nákypy a zapékaná jídla

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Nákyp, slaný, čerstvý, vařené přísady	Zapékací forma	2		200–220	30–60
Nákyp, sladký	Zapékací forma	2		180–200	50–60

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	Zapékací forma	2		150–170	60–80
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	Zapékací forma	3+1		150–160	70–80

## Drůbež, maso a ryby

V tabulce najdete údaje pro drůbež, maso a ryby s navrženou hmotností.

Když připravujete pokrmy, které jsou větší nebo těžší než v doporučeném nastavení, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé části musí být přibližně stejně velké.

### Tipy pro drůbež, maso a ryby

Řiďte se pokyny pro přípravu drůbeže, masa a ryb.

#### Drůbež

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.
- Drůbež bude opečená obzvláště do křupava, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

#### Maso

- Libové maso potřete podle chuti tukem nebo je rozdělte na plátky.
- Při pečení libového masa přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca 1/2 cm tekutinou.
- Kůži křížem nařízněte. Pokud budete pečení obracet, pečte ji nejprve kůží dolů.











- Když je pečeně hotová, musí se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Štáva se tak lépe rozloží. Případně pečení zabalte do alobalu. Doba odležení není započítána v uvedené době pečení.
- Pečení a dušení v nádobě je komfortnější. Pečení lze v nádobě snadněji z trouby vyndat a omáčku můžete uvařit přímo v nádobě.
- Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete poklici. 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 horkou tekutinu.
- Vzdálenost mezi masem a poklicí musí být minimálně 3 cm. Maso může zvětšit svůj objem.
- Před dušením maso podle potřeby předem opečte. Aby při dušení vznikla omáčka, přidejte vodu, víno, ocet a podobně. Dno nádoby musí být pokryté do výšky 1–2 cm.

#### Ryby

- Celé ryby 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.
- Zda je ryba již upečená, poznáte podle toho, že lze snadno uvolnit hřbetní ploutev.
- Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžice tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

## Doporučená nastavení

### Drůbež

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba pečení v min.
Kuře, 1,3 kg, bez nádivky	Nepřiklopaná nádoba	2		200–220	60–70
Malé části kuřete, à 250 g	Nepřiklopaná nádoba	3		220–230	30–35
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální hluboký plech	3		190–210	20–25
Kachna, bez nádivky, 2 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		190–210	100–110
Kachní prsa, po 300 g, středně propečená	Nepřiklopaná nádoba	3		240–260	30–40
Husa, bez nádivky, 3 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170–190	120–140
Husí stehna, à 350 g	Nepřiklopaná nádoba	3		220–240	40–50
Mladá krůta, 2,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		180–200	80–100
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Přiklopaná nádoba	2		240–260	80–100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		180–200	90–100

**Maso**

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba pečení v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovi- ce, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	1		180–200	140–160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopaná nádoba	1		170–190	190–200
Pečená vepřová panenka, 1,5 kg	Přiklopaná nádoba	2		190–210	130–140
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	4		3	20–25 <sup>1</sup>
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	3		210–220	45–55
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopaná nádoba	2		200–220	100–120 <sup>2</sup>
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		200–220	60–70
Hamburger, 3–4 cm vysoký	Rošt	4		3 <sup>3</sup>	25–30 <sup>1</sup>
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		180–200	120–140
Telecí kolínko, 1,5 kg	Přiklopaná nádoba	2		210–230	130–150
Jehněčí kýta bez kosti, středně prope- čená, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170–190	70–80 <sup>4</sup>
Jehněčí hřbet s kostí, středně prope- čený, 1,5 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		180–190	45–55 <sup>4</sup>
Grilovací klobásy	Rošt	3		3	20–25 <sup>1</sup>
Sekaná, 1 kg	Nepřiklopaná nádoba	2		170–180	70–80

<sup>1</sup> Pod rošt zasuňte univerzální plech.

<sup>2</sup> Na začátku přidejte do nádoby tekutinu, maso by mělo ležet minimálně ze 2/3 v tekutině.

<sup>3</sup> Pokrm po 2/3 celkové doby obraťte.

<sup>4</sup> Pokrm neobracejte. Přidejte tolik vody, aby bylo zakryté dno.

**Ryby**

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba pečení v min.
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		2	20–25 <sup>1</sup>
Ryba, grilovaná, celá, 1 kg, např. praž- ma	Rošt	2		180–200	45–50 <sup>1</sup>
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. lo- sos	Rošt	2		170–190	50–60 <sup>1</sup>
Rybí filety/podkovy, vysoké 2–3 cm, grilované	Rošt	3		2	20–25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Pod rošt zasuňte univerzální plech.

**Rady pro další pečení masa**

Pokud se vám při pečení napoprvé něco nepodaří, zde najdete rady.

Téma	Tip
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zvolte nižší teplotu.</li> <li>▪ Zkraťte dobu pečení.</li> </ul>
Pečeně je příliš suchá.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zvolte nižší teplotu.</li> <li>▪ Zkraťte dobu pečení.</li> </ul>
Kůrka pečeně je příliš sla- bá.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zvyšte teplotu.</li> <li>▪ Nebo:</li> <li>▪ Po skončení doby pe- čení krátce zapněte gril.</li> </ul>

Téma	Tip
Výpek je připálený.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Použijte menší nádo- bu.</li> <li>▪ Při pečení přidejte víc tekutiny.</li> </ul>

Téma	Tip
Výpek je příliš světlý a vodový.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Použijte větší nádobu, aby se vypařilo víc tekutiny.</li> <li>■ Při pečení přidejte méně tekutiny.</li> </ul>

Téma	Tip
Při dušení masa se maso připaluje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zkontrolujte, zda pokliče pasuje na nádobu na pečení a dobře přiléhá.</li> <li>■ Snižte teplotu.</li> <li>■ Při dušení přidejte víc tekutiny.</li> </ul>

## Zelenina a přílohy

Zde najdete informace k přípravě zeleninových pokrmů, které můžete používat jako přílohu k hlavním chodům.

### Doporučená nastavení

#### Zelenina a přílohy

Řiďte se údaji v tabulce.

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba pečení v min.
Grilovaná zelenina	Univerzální hluboký plech	5		3	10–20
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální hluboký plech	3		190–210	25–35
Pokrm z brambor, zmrazené, např. hranolky, krokety, bramborové taštičky, růsti	Univerzální hluboký plech	3		200–220	25–35
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		190–210	30–40

## Jogurt

V tomto spotřebiči si také můžete sami vyrobit jogurt.

### Výroba jogurtu

1. Vyjměte z trouby příslušenství a rámy.
2. Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Trvanlivé mléko zahřejte pouze na 40 °C.

3. Do mléka přimíchejte 30 g jogurtu.
4. Hmotu naplňte do malých nádobek, např. skleniček s pokličkou.
5. Nádobky zakryjte fólií, např. potravinářskou fólií.
6. Nádobky postavte na dno trouby.
7. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
8. Když je jogurt hotový, nechte ho od stát v lednici.

### Doporučená nastavení

#### Jogurt

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu / funkce	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Jogurt	Šálek/sklenice	dno varného prostoru		-	4–5 hodin

## 17.4 Speciální druhy přípravy a další použití

Informace a doporučená nastavení pro speciální druhy přípravy a další použití, např. mírný ohřev nebo zavařování.

### Sušení

Pomocí horkého vzduchu můžete skvěle sušit potraviny. Při tomto způsobu konzervace se díky úbytku vody koncentrují aromatické látky. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím lépe jsou konzervovány. Čím tenčí kousky

nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto jsou zde uvedeny rozsahy nastavení.

#### Příprava na sušení

1. Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.
2. Ovoce příp. nakrájejte na stejně velké kousky nebo 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.
- Šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

### Doporučená nastavení

#### Sušení

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Pokud chcete sušit další potraviny, řiďte se podle podobných potravin v tabulce.

#### Poznámka:

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

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

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Jádrové ovoce, např. plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g	Rošt	3 3+1		80	4–8 hodin
Kořenová zelenina, např. mrkev, nastrouhaná, blanšírovaná	Rošt	3 3+1		80	4–7 hodin
Houby na plátky	Rošt	3 3+1		80	5–8 hodin
Bylinky, očištěné	Rošt	3 3+1		60	2–5 hodin

#### Kynutí těsta

Ve spotřebiči můžete nechat vykynout těsto rychleji než při pokojové teplotě.

#### Kynutí těsta

Kynuté těsto nechte vykynout ve 2 krocích: Nejprve vcelku (kynutí těsta) a podruhé v pečicí formě (kynutí v hotovém tvaru).

- Těsto dejte do žáruvzdorné mísy.
- Místu postavte na rošt.





- Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.
- Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch.
- Těsto zpracujte a v hotové podobě dejte do formy, ve které se bude péct.
- Těsto vložte do uvedené úrovně vkládání.

**Tip:** Pokud chcete troubu předehřát, nenechávejte ve spotřebiči vykynout těsto v hotovém tvaru.

### Doporučená nastavení

#### Kynutí těsta

Teplota a doba závisí na druhu a množství přísad. Údaje v tabulce jsou proto orientační.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Kynuté těsto, lehké	1. mísa	1. 2	1. 	1. 50 <sup>1</sup>	1. 25–30
	2. univerzální hluboký plech	2. 2	2. 	2. 50 <sup>1</sup>	2. 10–20
Kynuté těsto, těžké a tučné	1. mísa	1. 2	1. 	1. 50 <sup>1</sup>	1. 60–75
	2. univerzální hluboký plech	2. 2	2. 	2. 50 <sup>1</sup>	2. 45–60

<sup>1</sup> Spotřebič předehřejte 5 minut.

#### Rozmrazování

Hodí se pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v chladničce. Není vhodné pro krémové a smetanové dorty.

Pro rozmrazování používejte následující úrovně vkládání:

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


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

- Zmrazené potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.
- Pokrm průběžně jednou až dvakrát obraťte nebo zamíchejte. Velké kusy několikrát obraťte. V případě potřeby pokrm rozkrájejte nebo již rozmrazené kousky vyjměte ze spotřebiče.

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

## Doporučená nastavení

### Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Pečivo, koláče a chléb, ovoce, zelenina, masové výrobky	Rošt	2 3+1		-	-

## 17.5 Zkušební pokrmy

Přehledy byly vytvořeny pro zkušební instituce pro usnadnění provedení zkoušky spotřebiče podle EN 60350-1.

### Pečení

Zohledněte tyto informace při pečení zkušebních pokrmů.

#### Všeobecné pokyny

- Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby.
- Řiďte se pokyny k předehřátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychlého ohřevu.
- Při pečení použijte nejprve nižší uvedenou teplotu.

#### Úrovně vkládání

Výšky zasunutí při pečení na jedné úrovni:

- Univerzální vysoký plech / plech na pečení: výška 3
- Formy na roštu: úroveň 2

**Poznámka:** Současně vložené pečivo na plechách na pečení nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Úrovně vkládání při pečení na dvou úrovních:

- Univerzální pánev, výška 3  
Plech na pečení: úroveň 1

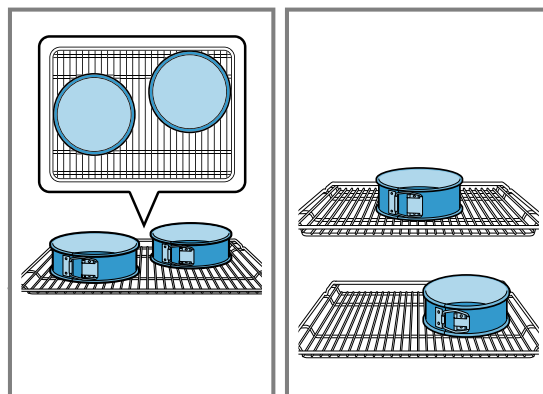
- Formy na roštu:  
První rošt: úroveň 3  
Druhý rošt: úroveň 1

Úrovně vkládání při pečení na třech úrovních:

- Plech na pečení: úroveň 5  
Univerzální pánev, výška 3  
Plech na pečení: úroveň 1





Pečení se dvěma rozevíracími formami:

Může-li spotřebič péci na více úrovních, postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.



## Doporučená nastavení

### Pečení

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Stříkané pečivo	Univerzální hluboký plech	3		140–150	30–40
Stříkané pečivo	Univerzální hluboký plech	3		140–150	30–40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		140–150 <sup>1</sup>	30–45
Stříkané pečivo, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1		130–140 <sup>1</sup>	40–55

<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut předehřát. U spotřebičů s funkcí rychloohřevu nepoužívejte tuto funkci pro předehřátí.

<sup>2</sup> Spotřebič předehřejte. U spotřebičů s funkcí rychloohřevu nepoužívejte tuto funkci pro předehřátí.



Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Koláčky	Univerzální hluboký plech	3		150 <sup>1</sup>	25–35
Koláčky	Univerzální hluboký plech	3		150 <sup>1</sup>	25–35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		150 <sup>1</sup>	25–35
Koláčky, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1		140 <sup>1</sup>	35–45
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2		160–170 <sup>2</sup>	30–40
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2		170	30–40
Vodový piškot, 2 úrovně	Dortová forma Ø 26 cm	3+1		150–160 <sup>2</sup>	30–45

<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut předehřát. U spotřebičů s funkcí rychloohřevu nepoužívejte tuto funkci pro předehřátí.

<sup>2</sup> Spotřebič předehřejte. U spotřebičů s funkcí rychloohřevu nepoužívejte tuto funkci pro předehřátí.

## Grilování

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň gri- lování	Doba pečení v min.
Opékání toastů	Rošt	5		3	0,2–1,5

# 18 Montážní návod

Při montáži spotřebiče se řiďte těmito informacemi.



## 18.1 Důležité pokyny

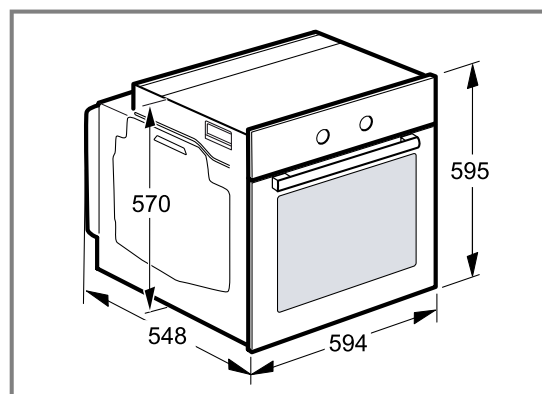
Tento spotřebič je určený pro použití v maximální nadmořské výšce 4 000 m. Při přemísťování nebo vestavbě spotřebiče ho nedržte za madlo dvířek. Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

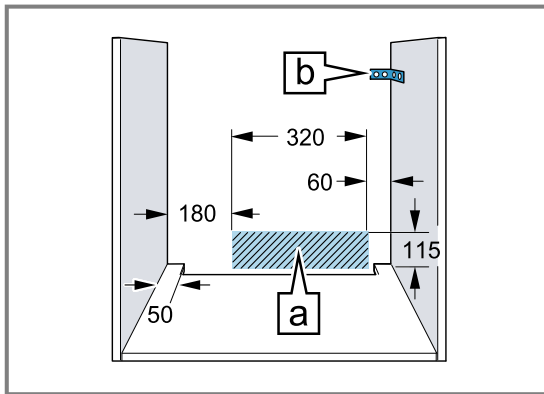
- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Řiďte se montážními listy pro vestavbu příslušenství.
- Před uvedením do provozu odstraňte z pečicího prostoru a dvířek obalový materiál a lepicí fólie.
- Vestavná skříňka musí být odolná vůči teplotě až do 90 °C a sousední přední stěny skříňek až do 70 °C.
- Nezapodovávejte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skříňky, hrozí nebezpečí přehřátí.

- Výřezy ve skříňce proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte třísky. Funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili pořezání, použijte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

## 18.2 Rozměry spotřebiče

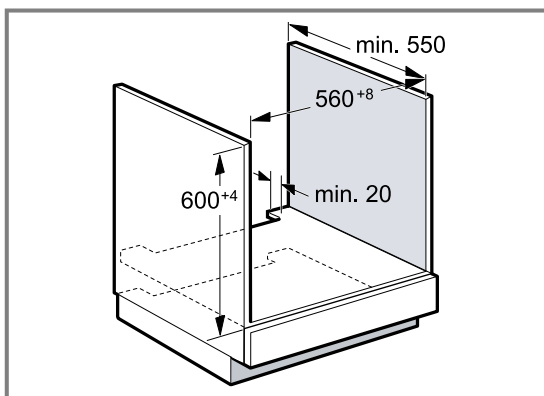
Zde najdete rozměry spotřebiče.





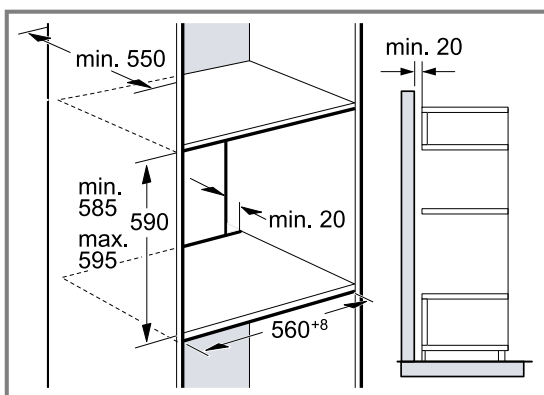
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy A nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupevněnou skříňku připevněte běžně prodávaným úhelníkem B ke stěně.

### 18.3 Montáž spotřebiče pod pracovní deskou



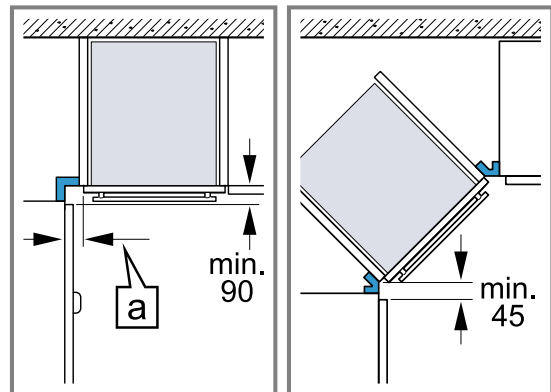
- Pro odvětrávání spotřebiče musí být v oddělovací desce odvětrávací výřez.
- Pracovní desku připevněte k vestavné skříňce.
- Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

### 18.4 Vestavba do vysoké skříňky



- Pro odvětrávání spotřebiče musí být v oddělovací desce větrací výřez.
- Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, odstraňte ji.
- Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

### 18.5 Vestavba do rohu



- Při vestavbě do rohu dodržujte minimální rozměry, abyste mohli otevřít kryt spotřebiče. Rozměr [a] závisí na tloušťce desky skříňky a madla.

### 18.6 Elektrická přípojka

Pro bezpečné elektrické připojení spotřebiče dodržujte tyto pokyny.


- Před prvním použitím spotřebiče musíte zajistit, aby byla domovní elektrická síť uzemněná a splňovala platné bezpečnostní předpisy. Instalaci spotřebiče musí provést kvalifikovaný technik. Musí se dodržovat jak předpisy místních elektrorozvodných závodů, tak všeobecné zákony. Chybějící ochranný vodič nebo chybná instalace může ve vzácných případech vést k věcným škodám nebo těžkým poraněním, jako je smrt nebo úraz zásahem elektrického proudu. Výrobce neodpovídá za újmu na zdraví nebo poškození spotřebiče, které byly způsobeny chybným nebo neodborným zapojením do elektrické sítě.
- Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.
- Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být zapojen jen do uzemněné síťové zásuvky.
- Síťový kabel H05 V V-F 3G musí mít průřez minimálně 1,5 mm<sup>2</sup>. Nejprve je nutné připojit žluto-zelený ochranný vodič a na straně spotřebiče musí být o něco delší než oba ostatní vodiče.
- Podle bezpečnostních předpisů musí být nainstalované zařízení pro odpojení všech pólů se vzdáleností kontaktů minimálně 3 mm. U zapojení do uzemněné a kdykoli snadno přístupné zásuvky není toto zařízení nutné.
- Při montáži musí být zajištěna ochrana proti dotyku.
- Určete v připojovací zásuvce fázové vodiče a nulový vodič. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.
- Pečící troubu zapojte podle údajů na typovém štítku.
- Spotřebič postavte při zapojování před vestavnou skříňku. Přívodní kabel musí být dostatečně dlouhý. Pozor! Při montáži dbejte na to, aby síťový kabel nebyl přiskřípnutý a nedotýkal se horkých částí spotřebiče.
- Veškeré práce na spotřebiči včetně výměny kabelu smí provádět pouze zákaznický servis.

## 18.7 Důležité informace k elektrické přípojce

Dodržujte následující pokyny a zajistěte následující:

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

Při kontaktu se součástmi pod napětím hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- ▶ Zástrčky se dotýkejte pouze suchýma rukama.
- ▶ Nikdy neodpojujte síťovou zástrčku ze zásuvky za provozu.
- ▶ Síťovou zástrčku vytahujte ze zásuvky za kryt zástrčky, nikdy za kabel, protože může dojít k poškození.
- Síťová zástrčka a síťová zásuvka si musí odpovídat.
- Síťová zástrčka musí být neustále přístupná.
- Průřez kabelu musí být dostatečný.
- Síťový kabel nesmí být zalomený, přiskřípnutý, nesmí se pozměňovat nebo proříznout.
- Výměnu síťového kabelu (v případě potřeby) smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář. Náhradní síťový kabel lze obdržet u zákaznického servisu.
- Nepoužívejte vícenásobné zásuvkové lišty nebo vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.
- Uzemnění je provedené podle předpisů.
- Při použití proudového chrániče se smí použít pouze typ označený symbolem . Pouze tento symbol zaručuje splnění aktuálně platných předpisů.
- Síťový kabel se nesmí dostat do kontaktu se zdroji tepla.

## 18.8 Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kolíkem

Spotřebič zapojte pouze do předpisově nainstalované zásuvky s ochranným kontaktem.

Pokud není zástrčka po provedení vestavby přístupná, použijte u pevné elektrické instalace odpojovač fází podle předpisů pro instalaci.

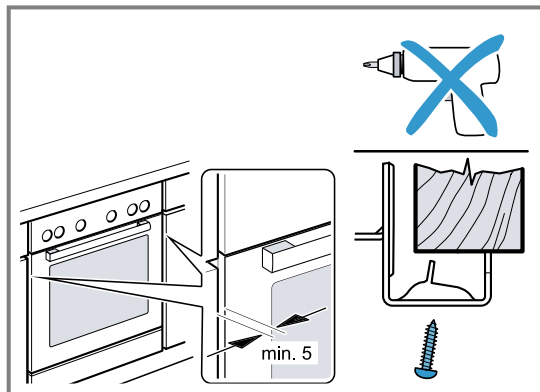
## 18.9 Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kolíkem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník.

U pevné elektrické instalace použijte odpojovač fází podle předpisů pro instalaci. Identifikujte fázový vodič a nulový vodič v přípojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče. Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Informace k napětí najdete na typovém štítku. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:

Barva vodiče	Druh vodiče
Zeleno-žlutý	Uzemňovací vodič $\oplus$
Modrý	Nulový vodič
Hnědý	Fáze (vnější vodič)

## 18.10 Upevnění spotřebiče



- Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
- Spotřebič přišroubujte.

Mezeru mezi pracovní deskou a spotřebičem nezakrývejte přídatnými lištami.

Na postranní stěny vestavné skříňky neupevňujte tepelněizolační lišty.

Demontáž:

- Spotřebič odpojte od sítě.
- Povolte upevňovací šrouby.
- Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001771698** (030329)

CS