






















[cs] Návod k použití



Vestavná trouba
B3

Obsah

	Použití dle určení	4		Čisticí funkce	21
	Důležité bezpečnostní pokyny	5		Před spuštěním čisticí funkce	21
	Obecně	5		Nastavení funkce čištění	21
	Halogenová žárovka	6		Po skončení čisticí funkce	22
	Čisticí funkce	6		Rámy	22
	Příčiny poškození	7		Vysazení a zavěšení rámu	22
	Obecně	7		Dvířka spotřebiče	23
	Ochrana životního prostředí	8		Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	23
	Úspora energie	8		Demontáž krytu dvířek	24
	Ekologická likvidace	8		Co dělat v případě poruchy?	25
	Seznámení se se spotřebičem	9		Samostatné odstranění závad	25
	Ovládací panel	9		Maximální doba provozu	26
	Tlačítka a displej	10		Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	26
	Druhy ohřevu	11		Zákaznický servis	27
	Teplota	12		Číslo E-Nr. a číslo FD	27
	Varný prostor	12		Programy	27
	Příslušenství	13		Nádoba	27
	Standardní příslušenství	13		Příprava pokrmu	28
	Zasunutí příslušenství	13		Předprogramované recepty	28
	Před prvním použitím	14		Programy	36
	První uvedení do provozu	14		Nastavení programu	38
	Čištění varného prostoru a příslušenství	14		Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	38
	Obsluha spotřebiče	15		Všeobecné pokyny	38
	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby	15		Koláče a pečivo	39
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	15		Nákypy a zapékané pokrmy	42
	Rychloohřev	15		Drůbež, maso a ryby	43
	Časové funkce	16		Zelenina a přílohy	46
	Nastavení doby přípravy	16		Dezerty	46
	Nastavení ukončení	16		Akrylamid v potravinách	46
	Nastavení minutky	17		Sušení	47
	Nastavení času	17		Zavařování	47
	Dětská pojistka	18		Kynutí těsta	48
	Aktivace a deaktivace	18		Rozmrazování	49
	Blokování dvířek spotřebiče	18		Udržování teploty	49
	Základní nastavení	18		Zkušební pokrmy	50
	Seznam základních nastavení	18			
	Změna základních nastavení	19			
	Čištění	19			
	Vhodné čisticí prostředky	19			
	Udržování spotřebiče v čistotě	20			



Použití dle určení

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

→ "Příslušenství" na straně 13

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Obecně

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou vznítit. Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

⚠ Varování – Nebezpečí v důsledku magnetického pole!

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

Halogenová žárovka

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

Čisticí funkce

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru hrubé nečistoty. Neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.
- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Při poškozeném těsnění dvířek uniká v oblasti dvířek velké teplo. Těsnění nedrhňte a neodstraňujte. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.

⚠ Varování – Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič je během čisticí funkce velmi horký. Nepřílnavá vrstva plechů a forem se zničí a vznikají jedovaté plyny. Nikdy nečistěte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou pomocí čisticí funkce. Obecně neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.

⚠ Varování – Nebezpečí poškození zdraví!

Pomocí funkce čištění se pečicí prostor ohřeje na velmi vysokou teplotu, takže se zbytky po pečení a grilování spálí. Přitom se uvolňují výpary, které mohou způsobit podráždění sliznic. Během funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte. Nezdržujte se v místnosti delší dobu. Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat. Pokyny dodržujte také při provozu s časovou prodlevou s posunutým časem konce.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Prostor uvnitř trouby je během čisticí funkce velmi horký. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Zabraňte přístupu dětem.
- ⚠ Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Příčiny poškození

Obecně

Pozor!

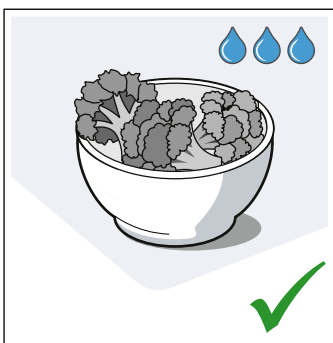
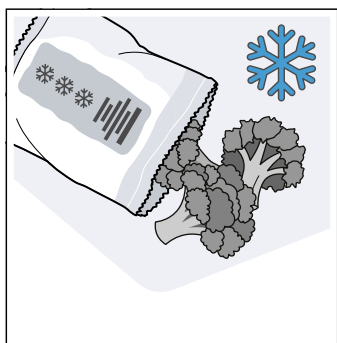
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Alobal: Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Ochlazení s otevřenými dvířky spotřebiče: Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte varný prostor ochladit s uzavřenými dvířky. Nesvírejte nic do dvířek spotřebiče. I když necháte dvířka jen pootevřená, můžete dojít k poškození sousedících částí nábytku.
Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte vyschnout varný prostor s otevřenými dvířky.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřená. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Pokud je těsnění poškozené, můžete zakoupit nové prostřednictvím zákaznického servisu.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zásunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Ochrana životního prostředí

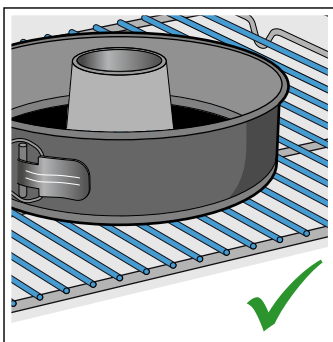
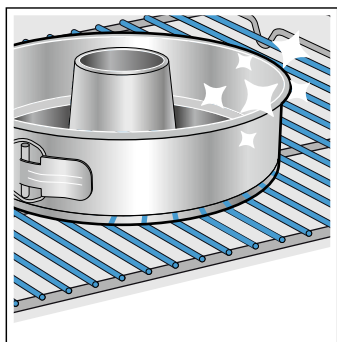
Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

Úspora energie

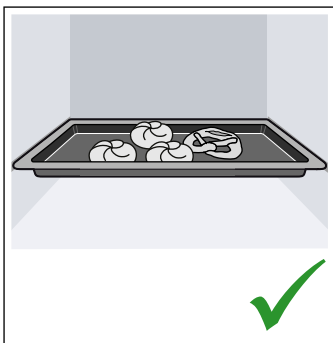
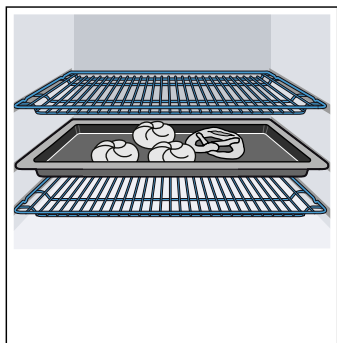
- Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Zmrazené potraviny nechte před vložením do trouby rozmrazit.



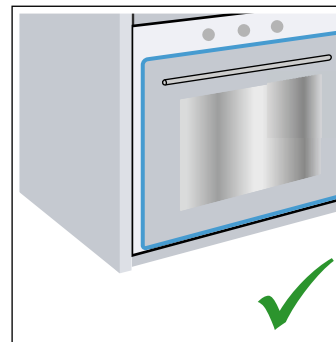
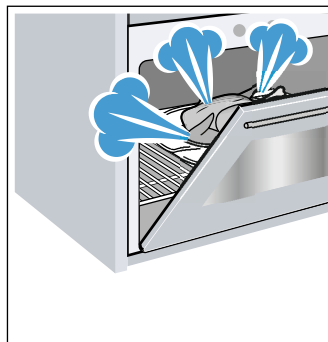
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.



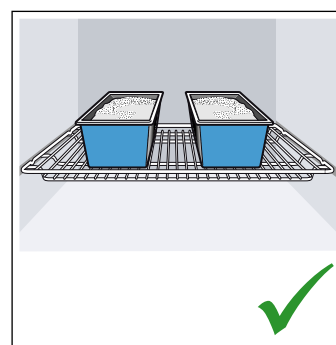
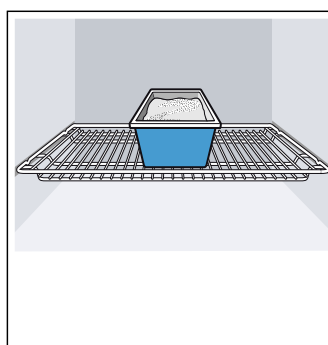
- Vyměňte z trouby příslušenství, které nepotřebujete.



- Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.



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



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

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



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

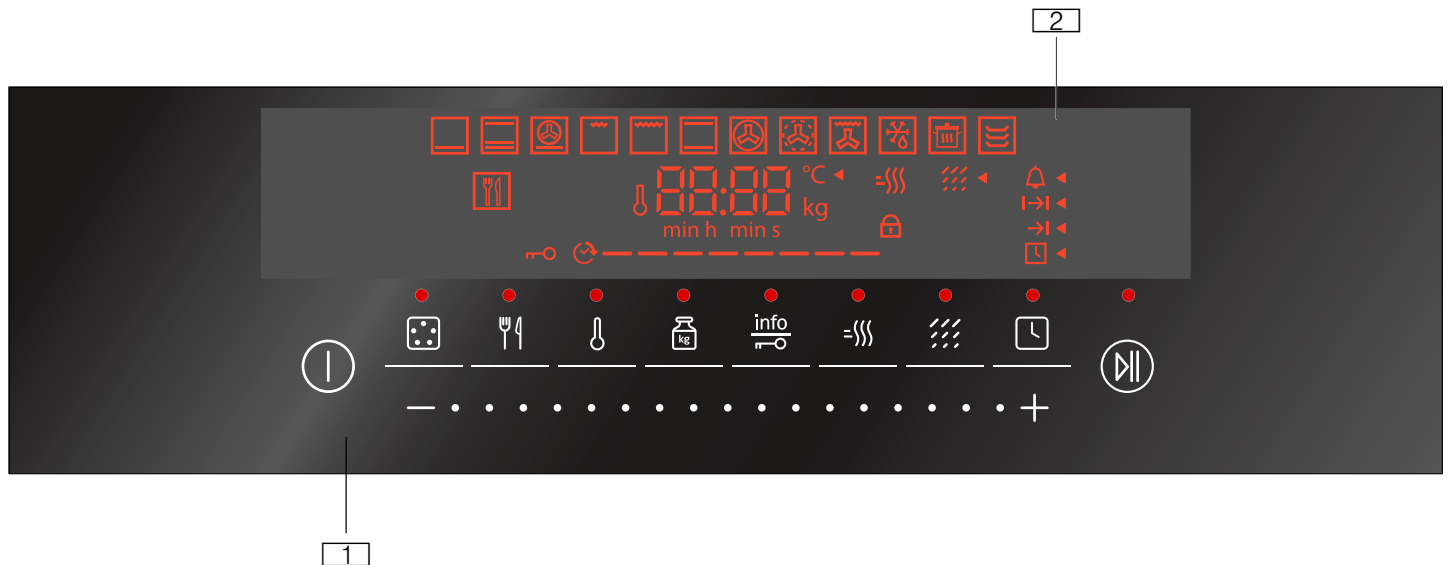
Seznámení se se spotřebičem

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

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

Ovládací panel

Na ovládacím panelu můžete nastavovat různé funkce vašeho spotřebiče. Přehled ovládacího pole a rozmístění ovládacích ploch.



- 1** **Senzory**
Senzory jsou dotyková tlačítka. Pro volbu funkce se dotkněte pouze symbolu.
- 2** **Displej**
Na displeji se zobrazí symboly aktivních funkcí a časových funkcí.

Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek můžete nastavit různé dodatečné funkce vašeho spotřebiče. Na displeji se zobrazí příslušné hodnoty.

Dotykové tlačítko	Význam	
ⓘ	Hlavní vypínač	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby.
— ••• +	Oblast nastavování	Konfigurace časových funkcí nebo teploty nebo nastavení automatických programů.
☐	Druhy ohřevu	Zvolte pro každý pokrm nejvhodnější způsob přípravy.
☰	Programy	Zvolte automatický program.
🔥	Teplota nebo stupeň grilování	Volba teploty nebo stupně grilování.
🍗	Hmotnost	Zvolte hmotnost pro programy.
info	Dětská pojistka	Dlouhé stisknutí: Zablokování a odblokování funkcí pečicí trouby
	Informace	Krátké stisknutí: Během ohřevu se na několik sekund zobrazí teplota pečicího prostoru.
⚡	Rychlý ohřev	Spuštění nebo zrušení rychlého ohřevu pečicího prostoru.
🌀	Samočistění	Zvolte samočištění.
🕒	Čas	Nastavení času.
⏸	Start/Pauza	Krátké stisknutí = spuštění/přerušování provozu Dlouhé stisknutí = zrušení provozu

Displej

Na displeji se zobrazí doporučené hodnoty, které lze v případě nutnosti změnit:















- Ukazatele pro druh ohřevu
Zobrazují druh ohřevu nebo zvolenou funkci.
- Ukazatele času a teploty
Zobrazují čas, minutku, nastavenou dobu pečení, čas ukončení pečení a hmotnost pro automatický program. Kromě toho zobrazují teplotu, stupeň grilování nebo stupeň čištění a číslo programu.

Pro výběr různých časových funkcí několikrát stiskněte senzor ☐. Šipka ◀ svítí vedle aktuálně zvolené funkce.

Druhy ohřevu

Abyste vždy našli správný druh ohřevu pro váš pokrm, vysvětlíme vám nyní rozdíly mezi nimi a oblastmi použití.



Druh ohřevu	Teplota	Použití
 Spodní ohřev	30–250 °C	Pro vaření ve vodní lázni a pro dopékání. Teplo sálá zdola.
 Intenzivní ohřev	30–275 °C	Pro pokrmy s křupavou spodní částí. Teplo sálá shora a obzvláště silně zdola.
 Funkce Pizza	30–275 °C	Pro přípravu pizzy a pokrmů, které vyžadují velké teplo zdola. Teplo přichází zdola a z ohřívacího topného tělesa na zadní stěně.
 Maloplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování malého množství steaků, párků, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část topného tělesa grilu.
 Velkoplošný gril	Stupně grilování: 1 = slabý 2 = střední 3 = silný	Pro grilování nízkých pokrmů, např. steaků, klobás nebo toastů, a pro zapékání. Ohřívá se celá plocha pod topným tělesem grilu.
 Horní a dolní ohřev	30–275 °C	Pro tradiční pečení a smažení na jedné úrovni. Obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou náplní. Teplo sálá rovnoměrně shora i zdola. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.
 3D horký vzduch	30–275 °C	Pro pečení pečiva nebo masa na jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po pečicím prostoru.
 Horký vzduch, jemný	125–275 °C	Pro šetrné pečení vybraných pokrmů na jedné úrovni bez předehtřátí. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně po pečicím prostoru. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v režimu cirkulace vzduchu.
 Gril s cirkulací vzduchu	30–275 °C	Pro pečení drůbeže, celých ryb a větších kusů masa. Topné těleso grilu a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání horký vzduch okolo pokrmů.
 Rozmrazování	30–60 °C	Pro šetrné rozmrazování zmrazených pokrmů.
 Udržování teploty	60–100 °C	Pro udržování teploty hotových pokrmů.
 Předehtřívání nádobí	30–70 °C	Pro ohřívání nádobí a nádob.

Upozornění

- Ke každému druhu ohřevu navrhne pečicí trouba optimální teplotu nebo stupeň. Můžete je převzít nebo v oblasti základního nastavení změnit.
- Pokud není při volbě funkce rozmrazování pečicí prostor zcela vychlazen, na displeji bliká **h** a funkce se neaktivuje.

Další funkce



Vaše nová pečicí trouba vám nabízí ještě další funkce, které vám zde krátce vysvětlíme.

Funkce	Použití
 Programy	Pro velké množství pokrmů jsou vhodné hodnoty nastavení již naprogramované ve spotřebiči.
 Pyrolýza	Funkce čištění Pyrolýza vyčistí pečicí prostor téměř automaticky. → "Čistící funkce" na straně 21


Teplota

Pro nastavení teploty pečicího prostoru přejeďte prstem přes oblast nastavení. Stejně postupujte při volbě stupňů grilování a stupňů čištění.

Upozornění: Při velmi vysokých teplotách spotřebič po delší době teplotu mírně sníží.

30-275	Teplotní rozmezí	Nastavitelná teplota v pečicím prostoru se zobrazí ve °C.
1, 2, 3	Stupně grilování	Stupně grilování pro gril, velkoplošný  a maloplošný  (podle typu spotřebiče). 1 = stupeň 1, slabý 2 = stupeň 2, střední 3 = stupeň 3, silný
1, 2, 3	Stupně čištění	Stupně pro funkci čištění. Stupeň 1 = slabý Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = silný


Ukazatel teploty

Když se pečicí trouba zahřívá, zobrazí se na displeji symbol .

Když během předehřívání pečicí trouby zhasne tento symbol, bylo dosaženo optimálního času pro předehřátí a můžete vložit pokrm.



Upozornění

- Vlivem teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může lehce lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru.
- Pokud je při spuštění provozu teplota ve vnitřním prostoru trouby příliš vysoká, zobrazí se u některých druhů ohřevu na displeji . Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout. Potom provoz znovu spusťte.

Varný prostor

Různé funkce ve varném prostoru usnadňují provoz spotřebiče. Varný prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

Otevření dvírek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

Osvětlení v pečicím prostoru

Když zapnete pečicí troubu, osvětlení pečicího prostoru se rozsvítí.

Jakmile provoz skončí, vypne se osvětlení pečicího prostoru.

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

Ventilátor

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

Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

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

Upozornění: Doba doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 18

Příslušenství

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

Standardní příslušenství

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.



Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.

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

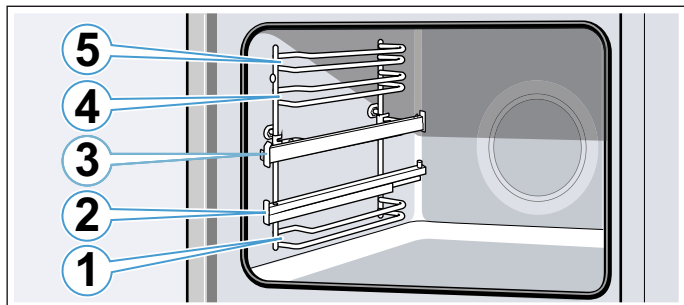
Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Na funkci to nemá žádný vliv. Po vychladnutí deformace zmizí.

Zasunutí příslušenství

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

U některých spotřebičů je nejhornější výška zasunutí v pečicím prostoru označena symbolem grilování.

V závislosti na typu spotřebiče je pečicí prostor vybavený jedním nebo více výsuvy nebo jedním či dvěma zacvakávacími výsuvy. Výsuvy jsou pevně namontované a nelze je vyjmout. Zacvakávací výsuvy lze podle potřeby umístit do volných úrovní.

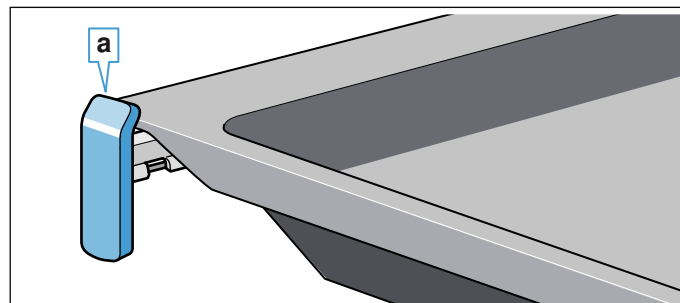


Příslušenství zasouváte vždy mezi obě vodící tyče příslušné výšky zasunutí.

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, aniž by se překlopilo. Pomocí výsuvů lze příslušenství vytáhnout dál.

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech




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

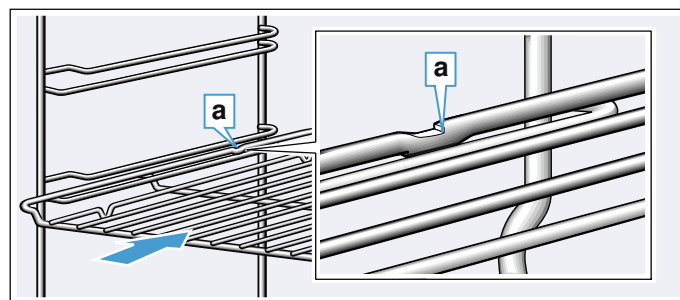
Upozornění

- Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.
- Zasuňte příslušenství vždy úplně do trouby, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.
- Příslušenství, které při provozu nepoužíváte, vyjměte z trouby.
- Rámy lze za účelem čištění z trouby vyjmout.
→ *Strana 22*

Funkce zaskočení

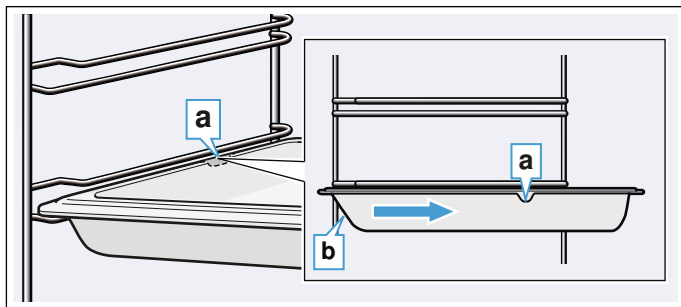
Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

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



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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech

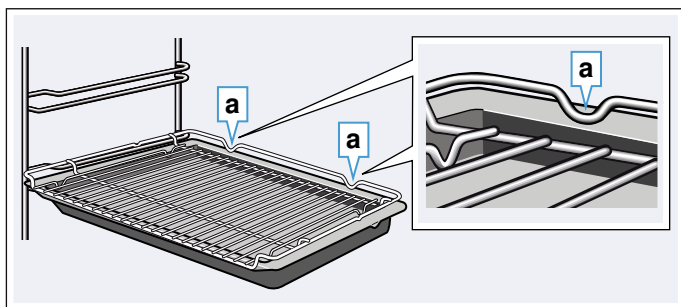


Kombinování příslušenství

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

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

Příklad na obrázku: univerzální vysoký plech



Před prvním použitím


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

První uvedení do provozu

Po připojení k proudu se na displeji zobrazí čas. Nastavte aktuální čas.

Nastavení času

Čas je nastaven z výrobního závodu na 12:00.

1. V oblasti nastavení nastavte čas.
2. K potvrzení stiskněte senzor .

Na displeji se zobrazí nastavený čas.

Čištění varného prostoru a příslušenství

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


Čištění pečicího prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřený a prázdný pečicí prostor.

Dbejte na to, aby se v troubě nenacházely zbytky obalů jako například kuličky polystyrénu. Před zahřátím otřete měkkou a vlhkou utěrkou hladké plochy v pečicím prostoru. Během nahřívání trouby, v kuchyni větrejte.

Provedte uvedená nastavení. Nastavení druhu ohřevu a teploty je popsáno v následující kapitole. → "Obsluha spotřebiče" na straně 15

Nastavení

Druh ohřevu	3D horký vzduch 
Teplota	maximálně
Doba přípravy	1 hodina

Po uplynutí uvedeného času vypněte pečicí troubu.

Jakmile se pečicí prostor ochladí, mycím roztokem a hadříkem umyjte hladké plochy.

Čištění příslušenství

Příslušenství důkladně vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

Obsluha spotřebiče


Ovládací prvky a jejich funkčnost jste již poznali. Nyní vám vysvětlíme, jak váš spotřebič nastavit.



Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pro zapnutí a vypnutí pečicí trouby se dotkněte pole ①.


Nastavení druhu ohřevu a teploty

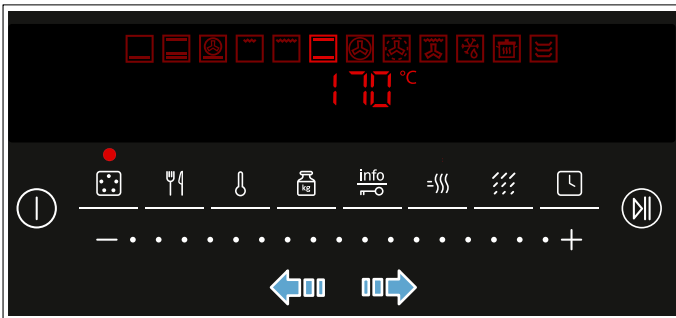
Pomocí sensorového ovládání a oblasti nastavení váš spotřebič zcela jednoduše nastavíte. V tabulce druhů ohřevu najdete pro každý pokrm nejvhodnější druh ohřevu.


Příklad na obrázku: Horní a spodní ohřev  na 190 °C.

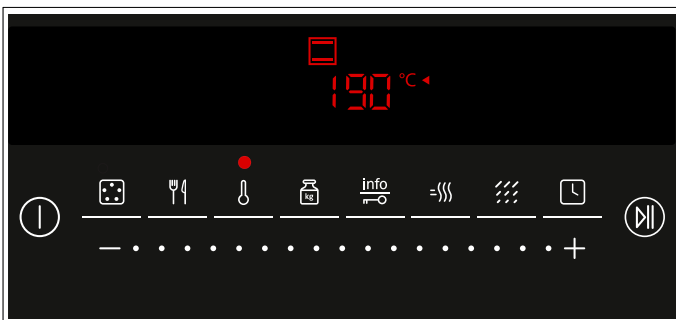
Zapněte pečicí troubu hlavním vypínačem ①. Na displeji svítí symboly pro přednastavený druh ohřevu a teplotu:  a 160 °C. Pro okamžité spuštění nastavení stiskněte sensor .

Pro volbu jiného druhu ohřevu nebo teploty postupujte následovně:

1. Stiskněte sensor .
2. V oblasti nastavení zvolte druh ohřevu.



3. Stiskněte sensor .
4. V základním nastavení zvolte teplotu nebo stupeň grilování.



5. Stiskněte sensor .
- Po několika sekundách se pečicí trouba začne zahřívát.

Když je pokrm hotov, vypněte pečicí troubu hlavním vypínačem.




Upozornění: Můžete také nastavit dobu trvání a čas ukončení. → "Časové funkce" na straně 16

Změna


Druh ohřevu a teplotu můžete kdykoli změnit.

Upozornění: Když v průběhu provozu pečicí trouby změňte druh ohřevu, provoz se přeruší.

Přerušování provozu

Stiskněte sensor . Provoz pečicí trouby je přerušen. Ukazatel nad senzorem  bliká. Pro ukončení přerušování znovu stiskněte sensor .




Zrušení provozu

Přidrže stisknutý sensor , dokud se nezobrazí symbol pro druh ohřevu a zvolená teplota. Jakmile se symbol zobrazí, můžete znovu nastavit druh ohřevu a teplotu.

Rychloohřev




S rychloohřevem můžete zkrátit dobu zahřívání.

Vhodné druhy ohřevu jsou:


-  3D horký vzduch
-  Horní/dolní ohřev
-  Intenzivní ohřev

Rychlý ohřev používejte pouze u teplot nastavených nad 100 °C.

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do pečicího prostoru až po skončení rychlého ohřevu.





1. Zvolte druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte sensor . Na displeji svítí symbol .
3. Stiskněte sensor .


Po několika sekundách pečicí trouba začne hřát.


Jakmile rychlý ohřev skončí, zazní signál a symbol  zhasne. Vložte pokrm do trouby.

Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.

Časové funkce	Použití
 Doba pečení	Pokud nastavená doba pečení uplynula, spotřebič se automaticky vypne.
 Čas ukončení	Zvolte dobu úpravy pokrmu a požadovaný čas ukončení. Spotřebič se spustí automaticky tak, aby byl provoz ukončen v požadovaný čas.
 Minutka	Minutka funguje jako klasická kuchyňská minutka. Běží nezávisle na provozu pečicí trouby.
 Čas	Pokud není zvolena žádná další funkce, zobrazí se na displeji čas.



Abyste se dostali k době úpravy, vyberte druh ohřevu a stiskněte senzor . Jakmile je nastavená doba pečení, lze nastavit čas ukončení.

Po uplynutí doby úpravy nebo času minutky zazní signál. Signál lze ukončit předčasně tak, že stisknete senzor .





Nastavení doby přípravy

Na pečicí troubě můžete nastavit dobu přípravy pro váš pokrm. Nebude nechtěně překročena doba pečení a nemusíte tak přerušovat jinou svou práci, abyste ukončili provoz spotřebiče.

Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Dobu přípravy lze nastavit do jedné hodiny v minutových krocích, poté v 5-minutových krocích.

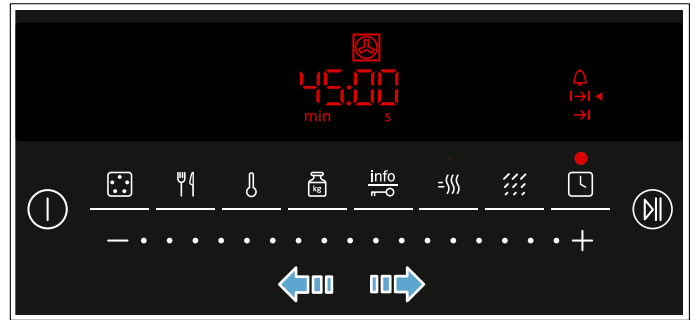
Podle toho, kterého pole se nejprve dotknete, začíná doba přípravy u jiné navrhované hodnoty: 10 minut pomocí pole  a 30 minut pomocí pole .

Příklad na obrázku: doba přípravy 45 minut.





1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování.
2. Stiskněte dvakrát senzor . Na displeji se zobrazí  :  a symbol .



3. V oblasti nastavení nastavte dobu trvání.



4. Stiskněte senzor .

Po několika sekundách pečicí trouba začne hřát. Na displeji se zobrazí symboly ,  a ukazatel teploty . S ubíhajícím časem jsou jednotlivé úseky stále světlejší. Pro zobrazení zbývajících času dvakrát stiskněte senzor .


Po uplynutí nastavené doby

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji je čas nastaven na nulu.

Pro ukončení signálu se dotkněte libovolného tlačítka. Jakmile je signál ukončen, lze v oblasti nastavení nastavit novou dobu pečení.

Když je pokrm hotov, vypněte pečicí troubu hlavním vypínačem .

Změna a přerušení

Dobu úpravy lze kdykoli změnit. Za tímto účelem dvakrát stiskněte senzor  a změňte čas v oblasti nastavení. Po několika sekundách bude změna převzata.

Pro přerušení nastavte dobu úpravy pokrmu v oblasti nastavení na nulu. Pečicí trouba hřeje dále i bez nastavené doby pečení.

Nastavení ukončení




Čas, při kterém doba přípravy končí, můžete posunout. Můžete např. ráno vložit pokrm do trouby a nastavit, aby byl hotový v poledne.

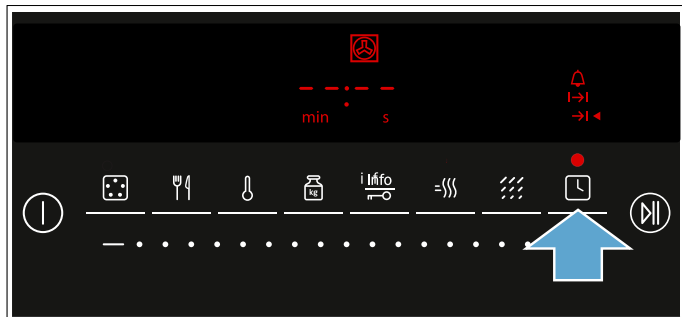
Upozornění

- Dbejte na to, aby potraviny nezůstaly v troubě příliš dlouho a nezkažily se.
- Čas ukončení nastavte, dokud je pečicí trouba studená.
- Čas ukončení nenastavujte, pokud byl již provoz zahájen. Výsledek pečení by mohl být ovlivněn.

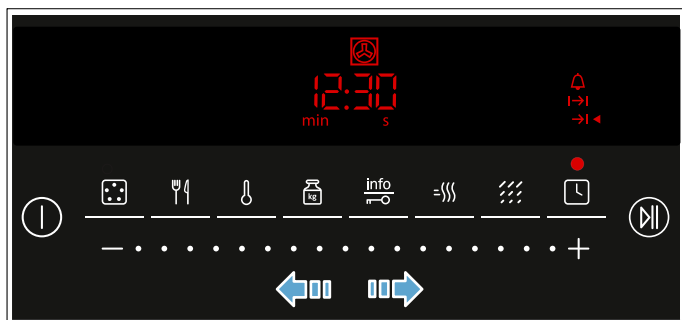
Konec doby přípravy lze posunout maximálně o 23 hodin a 59 minut.







Příklad na obrázku: je 10:30, nastavená doba trvání je 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:30.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování.
2. Dvakrát stiskněte senzor  a nastavte dobu úpravy v oblasti nastavení.
3. Znovu stiskněte senzor . Na displeji se zobrazí **-- : --** a symbol  svítí.



4. Nastavte čas ukončení v oblasti základního nastavení.



5. Stiskněte senzor . Po pár sekundách pečicí trouba převezme nastavení. Na displeji se zobrazí čas ukončení a symboly   a . Šipka  přitom ukazuje na symbol .

Po uplynutí nastavené doby

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hrát. Na displeji je čas nastaven na nulu.

Pro ukončení signálu se dotkněte libovolného tlačítka. Jakmile je signál ukončen, lze v oblasti nastavení nastavit novou dobu pečení.

Když je pokrm hotov, vypněte pečicí troubu hlavním vypínačem .



Změna a přerušení





Čas ukončení můžete změnit v oblasti základního nastavení. Po několika sekundách je změna provedena. Pokud doba trvání uběhla, čas ukončení již nelze změnit. Výsledek pečení by již nebyl optimální.

Pro přerušení nastavte čas ukončení na skutečný čas plus dobu trvání. Spotřebič se začne zahřívat a doba trvání se odpočítává.

Nastavení minutky

Minutku můžete použít při zapnuté nebo vypnuté troubě. Maximálně lze nastavit 23 hodin a 59 minut. Do 10 minut lze čas minutky nastavit v 30sekundových krocích. Poté se časové kroky s přibývajícím hodnotou zvyšují.

Podle toho, které polohy se dotknete v oblasti nastavení jako první, začne minutka s přednastavenou hodnotou: od středu až po symbol , 10 minut; od středu až po symbol , 5 minut.

1. Stiskněte senzor , na displeji svítí symbol .
2. V oblasti nastavení nastavte dobu minutky. Po několika sekundách začne minutka odpočítávat čas. Na displeji se zobrazí symbol . Pro zobrazení zbývajícím času stiskněte senzor .


Tip: Vztahuje-li se nastavený čas minutky na provoz trouby, použijte dobu přípravy. Trouba se tím automaticky vypne.

Doba budíku uplynula

Zazní akustický signál. Na displeji je uvedená doba budíku na nule.


Libovolným tlačítkem budík vypnete.


Změna a přerušení

Čas minutky můžete kdykoliv změnit. Na zapnuté pečicí troubě stiskněte senzor  a změňte čas v oblasti nastavení. Na vypnuté pečicí troubě změňte čas v oblasti nastavení. Změna bude po několika sekundách převzata.

Pro přerušení změny nastavte minutku v oblasti nastavení na nulu. Minutka se vypne.

Nastavení času


Po připojení nebo výpadku elektrického proudu bliká na displeji čas a symbol  svítí. Nastavení času.

1. V oblasti nastavení nastavte hodiny.
2. Stiskněte senzor . Čas přestane blikat.

Za několik sekund se zobrazí nastavený čas.

Změna času

Čas můžete změnit, např. z letního času na zimní.

Na vypnutém spotřebiči několikrát stiskněte senzor , dokud se nezobrazí symbol času. Následně změňte čas v oblasti nastavení.

Dětská pojistka


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

Upozornění

- V základních nastaveních můžete zvolit, jestli bude nastavena funkce dětské pojistky či nikoliv.
→ "Základní nastavení" na straně 18
- Na případně připojenou varnou desku nemá dětská pojistka pečící trouby vliv.
- Po výpadku proudu není dětská pojistka aktivní.


Aktivace a deaktivace

Stiskněte senzor  na cca 4 sekundy.

Na displeji se rozsvítí symbol . Dětská pojistka je aktivována.

Pro deaktivaci senzoru  senzor znovu stiskněte po dobu 4 sekund, dokud symbol  na displeji nezhasne.

Upozornění

- Pokud je nastavena minutka , odpočítávání pokračuje dále. Dokud je aktivována dětská pojistka, čas minutky nelze změnit.
- Aktivní dětská pojistka nemá vliv na funkci hlavního vypínače. I při aktivní dětské pojistce můžete pečící troubu vypnout. K tomu stiskněte hlavní vypínač.

Blokování dvířek spotřebiče

Základní nastavení můžete změnit tak, aby se dodatečně zablokovala i dvířka spotřebiče. Jak provést případné změny naleznete v kapitole Základní nastavení.

Jakmile aktivujete dětskou pojistku, budou dvířka spotřebiče zablokována.

Základní nastavení

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

Seznam základních nastavení

V závislosti na vybavení vašeho spotřebiče nemusí být některá základní nastavení dostupná.





Základní nastavení	Volba
c 1 Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo času budíku	1 = cca 10 sekund 2 = cca 30 sekund* 3 = cca 2 minuty
c 2 Doba čekání, než se nastavení potvrdí	1 = cca 3 sekundy* 2 = cca 6 sekund 3 = cca 10 sekund
c 3 Tón tlačítek při dotyku na tlačítko	0 = vyp 1 = zap*
c 4 Jas displeje	1 = tmavý 2 = střední 3 = jasný
c 5 Ukazatel času	0 = Vypnutí ukazatele času 1 = Zobrazení ukazatele času*
c 6 Možnost aktivovat dětskou pojistku	0 = ne 1 = ano* 2 = ano, se zablokováním dvířek**
c 7 Osvětlení varného prostoru při provozu	0 = ne 1 = ano*
c 8 Doba doběhu chladicího ventilátoru	1 = krátká 2 = střední* 3 = dlouhá 4 = extra dlouhá
c 9 Teleskopické výsuvy dodatečně namontované**	0 = ne* (u rámu a jednoduchého výsuvu) 1 = ano (u dvojitého a trojitého výsuvu)
c b Obnovit všechny hodnoty na nastavení z výrobního závodu	0 = ne* 1 = ano


* Nastavení z výrobního závodu (v závislosti na typu spotřebiče se nastavení z výrobního závodu mohou lišit)

** Není dostupné u všech typů spotřebičů.

Změna základních nastavení

Pečicí trouba musí být vypnutá.

1. Stiskněte senzor  na cca 4 sekundy. Na displeji se zobrazí první základní nastavení, např. **c 1 2**.
2. Nastavení změňte v oblasti nastavení.
3. Potvrďte pomocí senzoru .
4. Na displeji se zobrazí další základní nastavení.
4. Několikrát stiskněte senzor  pro zobrazení základních nastavení. V oblasti nastavování změňte nastavení.
5. Pro potvrzení zvoleného nastavení následně znovu přidržte stisknutý senzor  po dobu cca 4 sekund. Všechny změny v základním nastavení budou uloženy.

Pro opuštění základních nastavení beze změn stiskněte senzor .

Základní nastavení lze kdykoli změnit.

Čištění

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

Vhodné čisticí prostředky

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

Pozor!

Nebezpečí poškození povrchu:

Nepoužívejte

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

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

Varování – Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

Oblast	Čištění
Vnější plochy spotřebiče	
Čelo z ušlechtilé oceli	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Plast	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Lakované plochy	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.

Skleněné tabule	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnky z ušlechtilé oceli.
Madlo dvířek	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Když se na madlo dvířek dostane prostředek na odstraňování vodního kamene, okamžitě ho otřete. Tyto skvrny jinak už nepůjdou odstranit.
Vnitřek spotřebiče	
Smaltované plochy	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Připečené zbytky pokrmů namočte vlhkým hadrem a mycím roztokem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pozor! Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě. Mohlo by dojít k poškození smaltu. Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky. Pečicí troubu nechte po čištění otevřenou vyschnout. Nelepší je použít čisticí funkci. → "Čisticí funkce" na straně 21 Upozornění: Vlivem zbytků potravin může vzniknout bílý povlak. Je nezávadný a nemá vliv na funkci. V případě potřeby ho odstraňte kyselinou citronovou.
Skleněný kryt osvětlení varného prostoru	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Kryt dvířek	z ušlechtilé oceli: Použijte čisticí prostředek na ušlechtilou ocel. Dodržujte pokyny výrobce. Nepoužívejte ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel. z plastu: Vyčistěte horkým mycím roztokem a hadrem. Osušte měkkým hadříkem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. Kryt dvířek před čištěním demontujte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvný systém	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli.

Upozornění

- Nepatrné rozdíly barev na přední části spotřebiče jsou způsobeny různými materiály, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a na funkci to nemá žádný vliv. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikoroziní ochrana tím není ovlivněna.

Udržování spotřebiče v čistotě

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

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

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

Tipy

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


Čisticí funkce

Vyčistěte pečicí prostor pomocí funkce „samočištění“. Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	mírné	cca 1 hod, 15 min
2	střední	cca 1 h 30 min
3	intenzivní	cca 2 h


Čím je znečištění starší a silnější, tím vyšší stupeň čištění byste měli použít. Čištění pečicího prostoru provádějte jednou za dva až tři měsíce. V případě potřeby ho můžete čistit i častěji. Při čištění se spotřebuje cca 2,5-4,8 kWh.

Upozornění

- Pro vaši bezpečnost se od určité teploty dvířka spotřebiče automaticky zablokují. Lze je znovu otevřít teprve poté, co na displeji zmizí symbol zablokování .
- Osvětlení varného prostoru během čisticí funkce nesvíí.

Varování

Nebezpečí popálení!

- Prostor uvnitř trouby je během čisticí funkce velmi horký. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Zabraňte přístupu dětem.
-  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.

Varování

Nebezpečí poškození zdraví!

Pomocí funkce čištění se pečicí prostor ohřeje na velmi vysokou teplotu, takže se zbytky po pečení a grilování spálí. Přitom se uvolňují výpary, které mohou způsobit podráždění sliznic. Během funkce čištění v kuchyni vydatně větrejte. Nezdržujte se v místnosti delší dobu. Zabraňte přístupu dětí a domácích zvířat. Pokyny dodržujte také při provozu s časovou prodlevou s posunutým časem konce.

Před spuštěním čisticí funkce

Pečicí prostor musí být prázdný. Vyjměte z trouby příslušenství, nádobí a výsuvy. Jak výsuvy vyjmout si prosím přečtěte v příslušné kapitole. → "Rámy" na straně 22

Vyčistěte dvířka spotřebiče a okrajové plochy pečicího prostoru v oblasti těsnění. Těsnění nedrhňte a neodstraňujte!

Varování



Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během čisticí funkce vznítit. Před každým spuštěním čisticí funkce odstraňte z pečicího prostoru hrubé nečistoty. Neprovádějte čištění s vloženým příslušenstvím.
- Spotřebič je během čisticí funkce zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana spotřebiče musí být volná. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Při poškozeném těsnění dvířek uniká v oblasti dvířek velké teplo. Těsnění nedrhňte a neodstraňujte. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.

Nastavení funkce čištění


Před nastavením funkce čištění dbejte na to, abyste dodrželi všechny pokyny k jeho přípravě.


Doba úpravy je pro každý stupeň čištění nastavená z výrobního závodu a nelze ji měnit.


- Stiskněte senzor .
- V oblasti nastavení nastavte stupeň čištění. Na displeji se zobrazí doba úpravy pro každý stupeň.
- Stiskněte senzor .

Za několik sekund se funkce čištění spustí. Doba úpravy viditelně ubíhá na displeji.


V průběhu funkce čištění v kuchyni větrejte.

Krátce po spuštění se zablokují dvířka spotřebiče. Na displeji se objeví symbol .

Po ukončení funkce čištění zazní signál. V oblasti nastavování se čas nastaví na nulu. Vypněte spotřebič hlavním vypínačem .

Dvířka spotřebiče lze znovu otevřít teprve tehdy, až bude pečicí prostor dostatečně vychladlý a zmizí symbol zablokování .

Odložení času ukončení

Čas ukončení lze odložit. Než spustíte funkci čištění, stiskněte několikrát tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro čas ukončení. Odložte čas ukončení v oblasti nastavení.


Stiskněte tlačítko .

Po několika sekundách se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

Změna a přerušení

Po spuštění již stupeň čištění nelze změnit.

Čas ukončení můžete změnit, dokud je spotřebič v pohotovostním režimu.

Chcete-li přerušit funkci čištění, vypněte spotřebič pomocí senzoru .

Dvířka spotřebiče zůstávají zablokována tak dlouho, dokud pečicí prostor dostatečně nevychladne a na displeji nezmizí symbol zablokování.

Po skončení čisticí funkce

Nechte pečicí prostor dobře vychladnout. Vytřete zbývající popel v pečicím prostoru a v oblasti dvířek spotřebiče vlhkým hadříkem.

Výsuvy opět zavěste.

Upozornění: Při příliš velkém znečištění může na smaltovaných plochách zůstat bílý povlak. Jedná se o zbytky potravin a jsou nezávadné. Na funkci nemají žádný vliv. V případě potřeby lze zbytky odstranit kyselinou citronovou.

Rámy

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

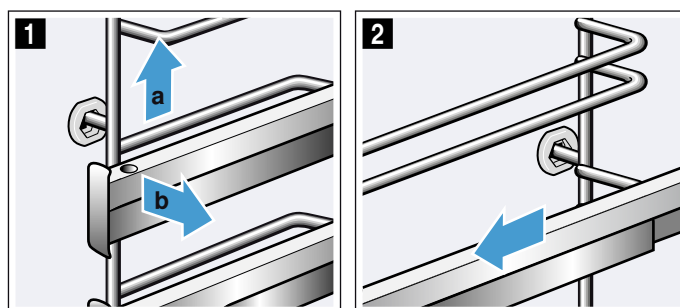
Vysazení a zavěšení rámu

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

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

Vyjmutí rámu

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

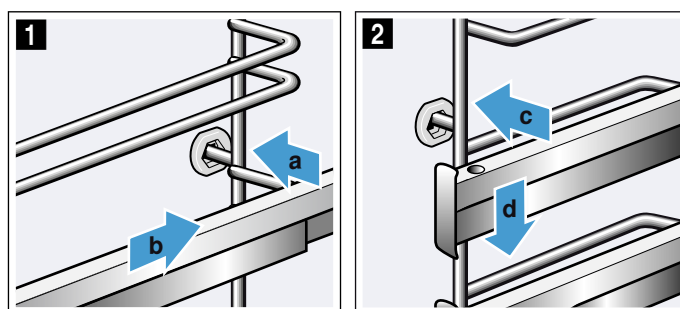


Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

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

1. Rám zasuňte nejprve doprostřed do zadního otvoru **a** tak, aby rám doléhal k zadní stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dozadu **b** (obrázek **1**).
2. Poté ho zasuňte do předního otvoru **c** tak, aby rám i zde doléhal ke stěně pečicího prostoru, a zatlačte ho dolů **d** (obrázek **2**).



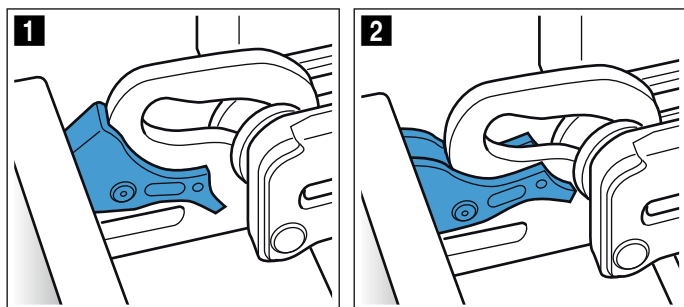
Dvířka spotřebiče

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

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

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

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

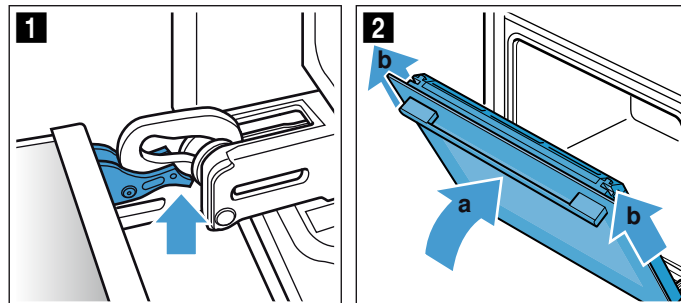


Varování **Nebezpečí poranění!**

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

Vysazení dvířek spotřebiče

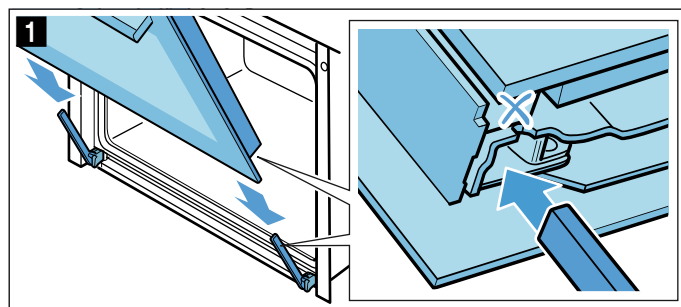
1. Úplně otevřete dvířka spotřebiče a přitlačte je směrem ke spotřebiči.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



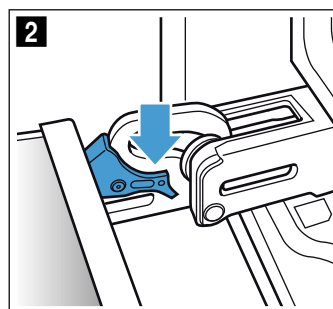
Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

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



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

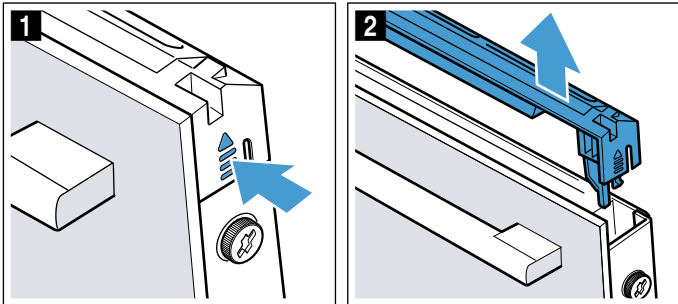


3. Zavřete dvířka.

Demontáž krytu dvířek

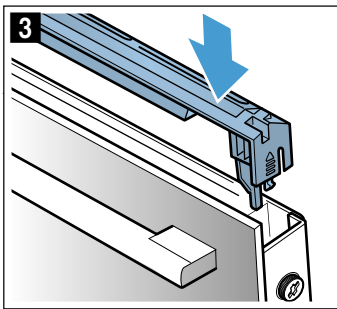
Vložka z ušlechtilé oceli v krytu dvířek může změnit barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt demontovat.
→ "Čištění" na straně 19

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



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

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



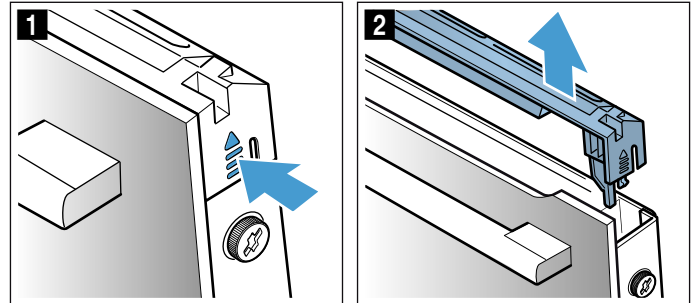
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

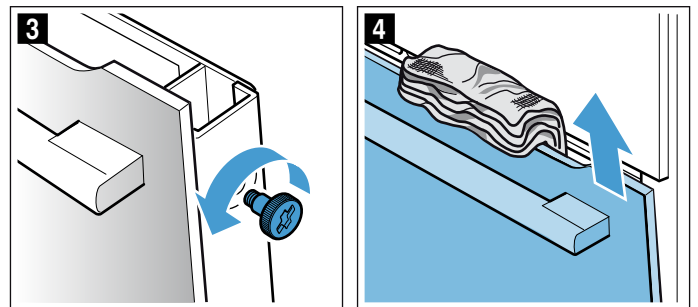
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

Demontáž ze spotřebiče

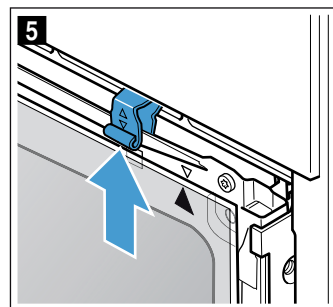
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatlačte na kryt na levé a pravé straně (obrázek 1).
3. Sejměte kryt (obrázek 2).



4. Povolte a vyjměte šrouby vlevo a vpravo na dvířkách spotřebiče (obrázek 3).
5. Než dvířka zase zavřete, vložte mezi ně několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4). Vytáhněte nahoru přední tabuli a madlem dolů ji položte na rovnou plochu.



6. Oba držáky na prostřední tabuli zatlačte nahoru, neodstraňujte je (obrázek 5). Jednou rukou přidržíte tabuli. Tabuli vyjměte.



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

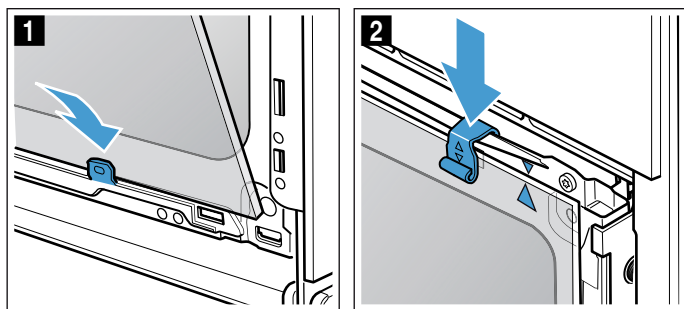
⚠ Varování **Nebezpečí úrazu!**

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

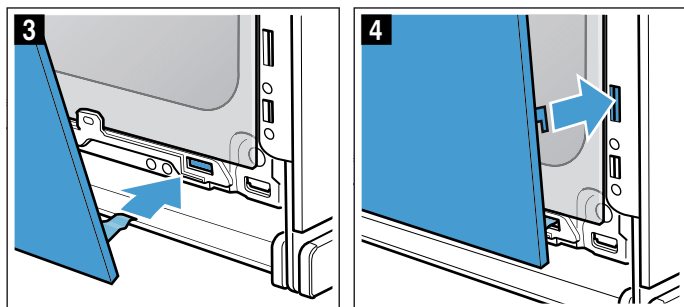
Montáž na spotřebič

Při montáži vnitřní tabule dbejte na to, aby šipka vpravo nahore na tabuli souhlasila se šipkou na plechu.

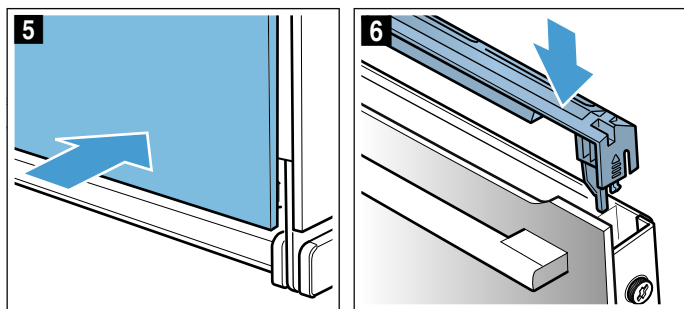
1. Prostřední tabuli nasadte do držáku (obrázek **1**) a nahore ji přitiskněte.
2. Oba držáky zatlačte dolů (obrázek **2**).



3. Přední tabuli nasadte dole do držáků (obrázek **3**).
4. Zavřete přední tabuli natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek **4**).



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



9. Zavřete dvířka spotřebiče.

Pozor!

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



? Co dělat v případě poruchy?

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

Samostatné odstranění závad

Technické závady na spotřebiči můžete často lehce odstranit sami.

Pokud se pokrm optimálně nepodaří, najdete na konci návodu k použití mnoho tipů a pokynů k nápravě.
→ "Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu" na straně 38

Závada	Možná příčina	Odstranění/pokyny
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka. Výpadek elektrického proudu	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce. Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji bliká čas.	Výpadek elektrického proudu.	Znovu nastavte čas.
Spotřebič nelze nastavit. Na displeji svítí symbol klíče nebo SAFE .	Dětská pojistka je aktivovaná.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund.
Dvířka spotřebiče nejdou otevřít. Na displeji svítí symbol klíče.	Dvířka spotřebiče jsou zablokována dětskou pojistkou.	Deaktivujte dětskou pojistku stisknutím tlačítka se symbolem klíče po dobu cca 4 sekund. Zablokování lze vypnout v základních nastaveních.
Dvířka spotřebiče nejdou otevřít. Na displeji svítí symbol klíče  .	Dvířka spotřebiče jsou zablokována čisticí funkcí.	Počkejte, až se varný prostor ochladí a zmizí symbol klíče  .
Po zapnutí druhu provozu bliká na displeji h .	Spotřebič není dostatečně vychladlý.	Spotřebič vypněte, nechte vychladnout a spusťte znovu druh provozu.
Spotřebič neheje. Na displeji bliká dvojtečka. U některých spotřebičů se na displeji zobrazí dodatečně d .	Je aktivovaný demo režim.	Odpojte spotřebič krátce od sítě (vypněte pojistku v pojistkové skříňce) a následně do cca 5 minut deaktivujte demo režim v základním nastavení. K tomu nastavte základní nastavení c 13 , resp. c 1 na hodnotu d . → "Základní nastavení" na straně 18


⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nikdy se nepokoušejte spotřebič opravit sami. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Chybová hlášení na displeji

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s "E", např. **E0502**, dotkněte se pole . Chybové hlášení bude vymazáno. Případně nastavte čas znovu.

Pokud šlo o jedinou chybu, můžete spotřebič nadále používat jako obvykle. Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, informujte zákaznický servis a uveďte přitom přesnou podobu chybového hlášení a také E-Nr. spotřebiče. → "Zákaznický servis" na straně 27

Maximální doba provozu

Pokud na spotřebiči nezměníte nastavení několik hodin, přestane spotřebič automaticky hřát. To zabrání nechtěnému nepřetržitému provozu.

Dosažení maximální doby provozu závisí na odpovídajících nastaveních spotřebiče.

Maximální doba provozu dosažena

Na displeji se zobrazí **FB**.

Spotřebič vypněte hlavním vypínačem. V případě potřeby lze provést nové nastavení.

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

Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka v troubě přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 25 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách.

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

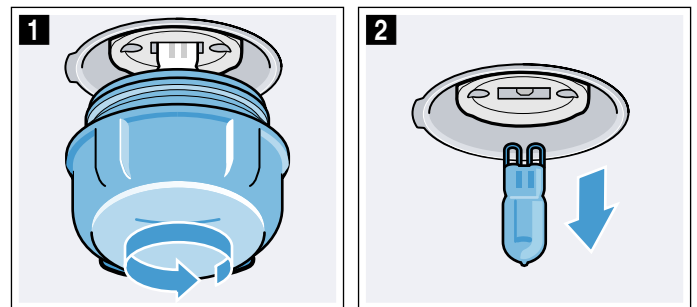
⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

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



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

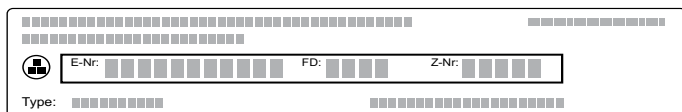
Zákaznický servis

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

Číslo E-Nr. a číslo FD

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

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



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr. (10 squares), FD (5 squares), Z-Nr. (5 squares), and Type (10 squares). There is a small icon of a phone handset in the top left corner of the label.

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

Č. výrobku (E-Nr.)	Výr. č. (FD-Nr.)
--------------------	------------------

Zákaznický servis 

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

Kontaktujte výrobce. Tím je zajištěno, že opravu provedou vyškolení technici, kteří jsou vybaveni originálními náhradními díly.

Kontaktní údaje na zákaznický servis www.lord.eu.

Programy

Pomocí programů můžete zcela jednoduše připravovat pokrmy. Zvolíte program a spotřebič pro něj převezme optimální nastavení.

Abyste dosáhli dobrých výsledků, nesmí být varný prostor příliš horký. Nechte varný prostor vychladnout a teprve poté spusťte program.

Nádoba

Dodržujte pokyny výrobce nádobí.

Vhodné nádobí:

Používejte nádobí odolné vůči teplotám do 300 °C.

Nejvhodnější je nádobí ze skla nebo sklokeramiky. Přes skleněné víko může působit gril a pečeně získá pěknou křupavou kůrku.

Pekáče z ušlechtilé oceli nejsou příliš vhodné. Lesklé povrchy velmi silně odráží tepelné záření. Pokrm méně zhědne a maso nebude dostatečně uvařené. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, po ukončení programu odklopte víko. Maso nechte ještě 8 až 10 minut grilovat při stupni grilování 3.

Pokud použijete pekáč ze smaltované oceli, litiny nebo litého hliníku, pokrm více zhnědne na spodní straně. Přidejte větší množství tekutiny.

Tip: Pokud bude šťáva příliš světlá nebo naopak tmavá, příště použijte menší resp. větší množství tekutiny.

Nevhodné nádobí:

Nádobí ze světlého, lesklého hliníku, neglazované hlíny a nádobí z plastu nebo s plastovými uchy není vhodné.

Velikost nádoby:

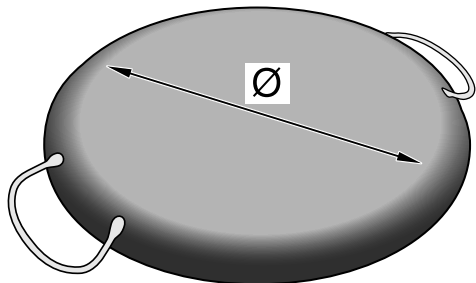
Pečeně by měla dno nádoby pokrýt asi ze dvou třetin. Získáte tak ideální výpek.

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

Nádobí pro program 1:

Je doporučeno používat tyto velikosti pánví na paellu:

- Na 3 až 4 porce: pánev na paellu s průměrem dna 24 cm.
- Na 5 až 6 porcí: pánev na paellu s průměrem dna 28 cm

**Příprava pokrmu**

Používejte hluboce zmrazené pokrmy vytažené přímo z mrazničky. Pro přípravu masitých pokrmů používejte čerstvé potraviny, nejlépe vyndané z lednice.

Tip: Hodně libové maso zůstane šťavnaté, když jej obložíte plátky špeku.

Pokrm zvažte. Pro nastavení potřebujete znát hmotnost. Nastavte vždy nejbližší vyšší hmotnost.

Nádobu postavte na rošt. Vždy ji vkládejte do studené trouby.

Předprogramované recepty

Pro předprogramované recepty jsou uvedeny specifické údaje pro přípravu každého pokrmu.

Upozornění: U předprogramovaných receptů nelze změnit dobu vaření ani čas ukončení

Program	Rozmezí hmotnosti v kg	Nastavení hmotnosti
1 Paella	0,3 - 0,6	hmotnost rýže
2 Lilky s mozzarellou a parmezánem	0,2 - 0,8	hmotnost zeleniny
3 Grilovaná zelenina	0,8 - 1,6	hmotnost zeleniny
4 Pražma v solné krustě	0,3 - 1,1	hmotnost ryby
5 Obalovaná mořská štika	0,5 - 2,0	hmotnost ryby
6 Kuře se zeleninou	1,0 - 2,0	hmotnost masa
7 Svičková v listovém těstě	0,3 - 1,5	hmotnost masa
8 Tuňáková paštika	0,3 - 0,7	hmotnost těsta
9 Pizza	0,1 - 0,4	hmotnost těsta
10 Cheesecake	0,8 - 1,4	Hmotnost tekutého těsta

Program 1: Míchaná paella

Při programování trouby se řiďte hmotností suché rýže. Na 100 g rýže je třeba 145 ml vody.

Přísady na 4 porce

- 40 ml olivového oleje
- 50 g rajčat, pasírovaných
- 100 g červené a zelené papriky
- 100 g cibule
- 250-300 g vepřových žeber
- 250-300 g kuřecích křídél
- 150 g sépiových kroužků
- 150 g tygřích krevet
- 150 g mořského d'asa
- 150 g škeblí
- 100 g slávek
- 400 g kulatozrné rýže, přednostně Bomba rýže
- cca 580- 600 ml horké vody
- sůl podle chuti
- pepř
- šafrán
- česnek

Příprava

1. Okořeňte maso solí a pepřem, pečte dozlatova 5-6 minut a vyjměte z pánve na paellu.
2. Ryby a mořské plody vařte cca 2 minuty, vyjměte z pánve na paellu a udržujte je teplé.
3. Opečte rajčata, cibuli s česnekem a papriku na stejné pánvi, přidejte maso, rybu a mořské plody a okořeňte.
4. Přidejte vodu nebo vývar a po uvaření přidejte rýži a šafrán a přiveďte k varu. Jakmile tekutina začne vřít, vložte pánev s paellou do pečicí trouby a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Rošt: Výška zasunutí 1.

Pánev na paellu s průměrem dna 24 cm: 3-4 porce.

Pánev na paellu s průměrem dna 28 cm: 4-5 porcí.

Tipy

- Pečicí troubu nepřehřívejte
- Po pečení paellu vyjměte
- Použijte pánev na paellu s kovovými madly, nikoli s plastovými madly.

Program 1: černá rýže

Při programování trouby se řiďte hmotností suché rýže. Na 100 g rýže je třeba přibližně 150 ml vody.

Přísady na 6 porcí

- 40 ml olivového oleje
- 100 g rajčat, pasírovaných
- 100 g červené papriky
- 100 g cibule
- česnek
- 600 g garnátů, oloupaných
- 500 g malých sépií, očištěných
- 2 sáčky sépií
- 600 g kulatozrné rýže
- 900 ml vody
- sůl podle chuti

Příprava

1. Nakrájejte nadrobno cibuli, česnek a papriku.
2. Garnáty a malé sépie opečte, vyjměte a udržujte je v teple.
3. Rajčata, papriku a cibuli opečte, dokud není cibule opečená dozlatova, následně přidejte vodu a přiveďte k varu.
4. Když voda začne vřít, přidejte rýži a sépie a znovu přiveďte k varu. Jakmile tekutina vře, vložte pánev na paellu do trouby a nastavte program.
5. Pět minut před koncem pečení rozdělte na rýži garnáty a sépie.

Příslušenství a předpoklady

Rošt: Výška zasunutí 1.

Pánev na paellu s průměrem dna 24 cm: 3-4 porce.

Pánev na paellu s průměrem dna 28 cm: 4-5 porcí.

Tipy

- Pečící troubu nepřehřívejte
- Po pečení paellu vyjměte
- Použijte pánev na paellu s kovovými madly, nikoli s plastovými madly.

Program 1: Rýže se zeleninou a garnáty

Při programování trouby se řiďte hmotností suché rýže. Na 100 g rýže je třeba přibližně 150 ml vody.

Přísady na 6 porcí

- 40 ml olivového oleje
- 150 g póru
- 150 g mrkve
- 250 g hrachu
- 250 g zelených fazolí
- 400 g garnátů, oloupaných
- 100 g rajčat, pasírovaných
- 600 g kulatozrné rýže
- 900 ml vody
- sůl podle chuti

Příprava

1. Pórek, mrkev a zelené fazolky nakrájejte nadrobno.
2. Opečte garnáty, vyjměte je a udržujte v teple.
3. Opečte zeleninu, přidejte vodu a přiveďte k varu.
4. Když se voda vaří, přidejte rýži a znovu přiveďte k varu. Jakmile se tekutina vaří, vložte do trouby pánev na paellu a nastavte program. Pět minut před koncem doby pečení rozdělte na pokrm garnáty.

Příslušenství a předpoklady

Rošt: Výška zasunutí 1.

Pánev na paellu s průměrem dna 24 cm: 3-4 porce.

Pánev na paellu s průměrem dna 28 cm: 4-5 porcí.

Tipy

- Pečící troubu nepřehřívejte
- Po pečení paellu vyjměte
- Použijte pánev na paellu s kovovými madly, nikoli s plastovými madly.

Program 1: Rýže expres

Při programování trouby se řiďte hmotností suché rýže. Na 100 g rýže je potřeba přibližně 160 ml vody.

Přísady na 6 porcí

- 40 ml olivového oleje
- 1200 g restované zeleniny, hluboce zmrazené
- 100 g rajčat, pasírovaných
- 600 g kulatozrné rýže
- 1200 ml vody
- sůl podle chuti

Příprava

1. Zeleninu nechejte rozmrazit a lehce ji opečte na středním plameni. Přidejte pasírovaná rajčata a smíchejte se zeleninou.
2. Přidejte vodu a přiveďte k varu.
3. Když se voda začne vařit, přidejte rýži. Jakmile se tekutina vaří, vložte do trouby pánev na paellu a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Rošt: Výška zasunutí 1.

Pánev na paellu s průměrem dna 24 cm: 3-4 porce.

Pánev na paellu s průměrem dna 28 cm: 4-5 porcí.

Tipy

- Pečicí troubu nepředehřívejte
- Po pečení paellu vyjměte
- Použijte pánev na paellu s kovovými madly, nikoli s plastovými madly.

Program 2: Lilky s mozzarellou a parmezánem

U tohoto receptu se při programování trouby řiďte hmotností lilků a rajčat nakrájených na plátky.

Přísady na 4 porce

- 8 plátků lilku
- 8 plátků rajčat
- 8 plátků mozzarely
- 50 g nastrouhaného parmezánu
- 2 PL čerstvých rajčat, pasírovaných
- sůl

Příprava

1. Lilky a rajčata omyjte. Nakrájejte na cca 7 mm silné plátky.
2. Lilky nakrájené na plátky a rajčata zvažte, abyste mohli naprogramovat hmotnost.
3. Na pečicí plech rozdělte trochu oleje. Na olej rozdělte plátky lilku a lehce osolte.
4. Na každý plátek lilku položte jeden plátek rajčete a potřete je jednou polévkovou lžící čerstvě pasírovaných rajčat.
5. Na každý plátek lilku a rajčete položte jeden plátek mozzarely a posypejte nastrouhaným parmezánem.
6. Vložte do pečicí trouby a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Univerzální plech: výška zasunutí 3.

Tip: Pro optimální výsledek pečení se řiďte tloušťkou lilků a plátků rajčat.

Program 3: Grilovaná zelenina

U tohoto receptu se při programování trouby řídíte hmotností očištěné zeleniny.

Přísady na 4 porce

- 2 zralá rajčata, středně velká
- 2 mladé cibulky
- 1 lilek
- 1 červená paprika
- 4 zelené papriky
- sůl
- olivový olej

Příprava

1. Cibule a lilky nakrájejte podélně na poloviny. Položte řeznou plochou na plech, aby se teplem nevysušily.
2. Přidejte celá rajčata.
3. Červenou papriku nakrájejte na 4 nebo 8 proužků.
4. Zelenou papriku nakrájejte na 2 nebo 4 proužky.
5. Zvažte očištěnou a nakrájenou zeleninu, abyste mohli naprogramovat hmotnost.
6. Všechnu zeleninu dejte na pečicí plech, osolte a pokapejte olejem. Vložte do pečicí trouby a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Univerzální plech: výška zasunutí 3.

Tip: Je důležité zeleninu krájet na proužky nebo na poloviny, aby se zcela provařila.

Program 4: Pražma v solné krustě

U tohoto receptu je třeba se pro programování trouby řídit pouze hmotností pražmy.

Přísady na 2 porce

- Pražma, 600 g
- 1,5 - 2 kg hrubé soli

Příprava

1. Zvažte očištěnou pražmu, abyste mohli naprogramovat hmotnost.
2. Plech vysypejte hrubou solí, podle velikosti pražmy.
3. Očištěnou pražmu položte na sůl a zcela zakryjte zbylou hrubou solí. Pro získání pevnější solné krusty pokapejte sůl vodou.
4. Vložte do trouby a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Univerzální plech: výška zasunutí 3.

Tipy

- V obchodě upozorněte na přípravu ryby v soli.
- K pokrmu servírujte omáčku nebo přílohu.

Program 5: Obalovaná mořská štika

U tohoto receptu je třeba se pro programování řídit pouze hmotností očištěné mořské štiky.

Přísady na 2 porce

- 700 g zadní části mořské štiky
- 4 PL strouhanky
- 2 stroužky česneku
- 80 ml olivového oleje
- petržel
- bílý pepř, mletý
- sůl

Příprava

1. Zvažte očištěnou mořskou tresku, abyste mohli naprogramovat hmotnost.
2. Očištěnou mořskou tresku položte na plech a okořeňte.
3. Smíchejte v misce strouhanku, rozdrcený česnek, nakrájenou petržel a 80 ml olivového oleje. Směs rozdělte pod mořskou tresku a na tresku.
4. Vložte do trouby a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Univerzální plech: výška zasunutí 3.

Tip: V obchodě požádejte o to, aby se rybí kost nacházela pouze v jedné polovině mořské štiky.

Program 6: Kuře se zeleninou

U tohoto receptu je třeba se pro programování trouby řídit pouze hmotností očištěného kuřete.

Přísady na 4-6 porcí

- Kuře, 1700 g
- 400 g brambor
- 400 g cibule
- 250 g mrkve
- 1 větvička petržele
- 50 g másla nebo margarínu
- bílý pepř, mletý
- 400 ml vývaru/vody.
- olivový olej

Příprava

1. Kuře očistěte a vykuchejte. Osolte a opepřete.
2. Zvažte kuře, abyste mohli naprogramovat hmotnost.
3. Dovnitř kuřete vložte polovinu másla nebo margarínu společně s větvičkou petržele. Zbytkem másla nebo margarínu potřete kuře.
4. Oloupané brambory nakrájejte na velmi jemné, cca 5 mm silné proužky.
5. Očistěte mrkev a nakrájejte ji na plátky.
6. Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na velmi tenké plátky.
7. Následně osolte zeleninu, rozdělte ji okolo kuřete a přidejte na dno vodu. Poté pokapejte kuře trochou olivového oleje
8. Vložte do trouby a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Univerzální plech: výška zasunutí 2.

Tip: Je důležité brát v potaz tloušťku brambor.

Program 7: svíčková v listovém těstě

U tohoto receptu se při programování trouby řídte pouze hmotností svíčkové.

Přísady na 4-6 porcí

- 1 hovězí svíčková, 1100 g
- 500 g listového těsta
- 1 vejce
- sůl
- černý pepř, mletý

Příprava

1. Pečicí plech potřete margarínem.
2. Pracovní plochu poprašte moukou a vyválejte na ní listové těsto.
3. Zvažte svíčkovou, abyste mohli nastavit program.
4. Okořeňte svíčkovou solí a pepřem, položte na vyválené listové těsto a zarolujte ji. Položte na pečicí plech.
5. Rozmíchejte vejce a potřete listové těsto mašlovačkou.
6. Vložte do pečicí trouby a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Univerzální plech: výška zasunutí 2.

Tipy

- Časy naprogramované v troubě jsou určeny pro přípravu svíčkové medium. Pro svíčkovou well done zadejte vyšší hmotnost, než byla reálně zvážena. Pro svíčkovou medium rare zadejte nižší hmotnost, než byla reálně zvážena. Je doporučeno hmotnost zvýšit nebo snížit o 100 g.
- Kromě toho je třeba brát ohled na to, že výsledek vaření je závislý na tloušťce svíčkové. Dobrých výsledků je dosahováno při průměru 7 cm, při větším průměru je výsledek medium rare až krvavý.

Program 8: Tuňáková paštika

U tohoto receptu se při programování trouby řídíte pouze hmotností listového těsta.

Přísady na 4 porce

- 500 g listového těsta
- 225 g čerstvých rajčat, pasírovaných
- 350 g cibule
- 400 g tuňáka v oleji
- 200 g červené naložené papriky
- 2 natvrdo uvařená vejce
- olivový olej
- 1 vejce
- sůl

Příprava

1. Cibuli nakrájejte nadrobno a opečte při mírné teplotě. Jakmile cibule zesklouatí a začne se pomalu barvit dozlatova, sejměte ji ze sporáku a nechte vychladnout.
2. Pečicí plech namažte trochou másla nebo margarínu.
3. Zvažte listové těsto, abyste mohli naprogramovat hmotnost
4. Těsto rozdělte na dva stejně velké díly. Pracovní desku poprašte moukou a vyválejte na ní těsto o velikosti cca 30 x 30 cm.
5. Vyválené pláty listového těsta položte na pečicí plech a propíchněte na různých místech vidličkou.
6. Přísady rozdělte na těsto v uvedeném pořadí: čerstvě pasírovaná rajčata, opečená cibule, tuňák na kousky, naložená paprika, vejce natvrdo nakrájené na kostičky a trochu oleje.
7. Druhý plát listového těsta položte na přísady a přitlačte prsty dokola na spodní plát těsta.
8. Rozmíchejte vejce a natřete na těsto mašlovačkou.
9. Vložte do trouby a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Univerzální plech: výška zasunutí 2.

Tip: Na spodním plátu těsta nechejte volný okraj cca 3 cm, aby se horní plát těsta mohl na spodní přitisknout.

Program 9: Curry-Pizza

U tohoto receptu je třeba se pro programování trouby řídit pouze hmotností těsta na pizzu.

Přísady pro 2-3 porce

- Těsto na pizzu:
 - 240 g mouky
 - 7 g kvasnic
 - 160 g vlažné vody
 - 4 g soli
- 70 g cibule, nakrájené
- 20 g margarínu
- 3 lžičky kari madras
- 100 g žampionů, na plátky
- 2 plátky ananasu
- 100 g dušené šunky, na kostičky
- 100 g mozzarely, strouhané
- 2 čajové lžičky hořčice
- sůl

Příprava

1. Mouku, kvasnice, vodu a sůl zpracujte do vláčného těsta.
2. Těsto vložte do trouby na 15 minut při teplotě 45 až 50 stupňů.
3. Zvažte těsto na pizzu, abyste mohli naprogramovat hmotnost.
4. Těstem na pizzu vyložte smaltovaný pečicí plech.
5. Nakrájejte cibuli nadrobno a smíchejte ji v misce s margarínem, hořčicí a curry. Vyjměte a rozdělte na těsto.
6. Na těsto rozdělte žampiony, ananas nakrájený na malé kousky a na proužky nakrájenou šunku. Nakonec posypte strouhaným sýrem.
7. Vložte do trouby a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Univerzální plech: výška zasunutí 3.

Program 9: Středomořská pizza

U tohoto receptu je třeba se pro programování trouby řídit pouze hmotností těsta na pizzu.

Přísady pro 2-3 porce

- Těsto na pizzu:
240 g mouky
7 g kvasnic
160 g vlažné vody
4 g soli
- 80 g čerstvých rajčat, pasírovaných
- 70 g cibule
- 80 g tuňáka v oleji
- 100 g mozzarely, strouhané
- 40 g červené papriky, opečené
- 8 černých oliv, bez pecek
- 4 filety ze sardelí
- olej
- oregano

Příprava

1. Mouku, kvasnice, vodu a sůl zpracujte do vláčného těsta.
2. Těsto vložte do trouby na 15 minut při teplotě 45 až 50 stupňů.
3. Zvažte těsto na pizzu, abyste mohli naprogramovat hmotnost.
4. Těstem na pizzu vyložte smaltovaný pečicí plech.
5. Čerstvě pasírovaná rajčata rozdělte na těsto a posypejte oregánem. Pokapejte olejem.
6. Na těsto rozdělte podle pořadí cibuli nakrájenou na plátky, tuňáka na kousky, strouhaný sýr, papriku nakrájenou na proužky, půlené olivy a sardelové filety.
7. Vložte do trouby a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Univerzální plech: výška zasunutí 3.

Program 9: Pizza čtyři druhy sýrů

U tohoto receptu je třeba se pro programování trouby řídit pouze hmotností těsta na pizzu.

Přísady pro 2-3 porce

- Těsto na pizzu:
240 g mouky
7 g kvasnic
160 g vlažné vody
4 g soli
- 50 g čerstvých rajčat, pasírovaných
- 50 g ementálu
- 50 g brie sýru
- 50 g rokfóru
- 50 g mozzarely
- olej
- oregano

Příprava

1. Mouku, kvasnice, vodu a sůl zpracujte do vláčného těsta.
2. Těsto vložte do trouby na 15 minut při teplotě 45 až 50 stupňů.
3. Zvažte těsto na pizzu, abyste mohli naprogramovat hmotnost.
4. Čerstvě pasírovaná rajčata rozdělte na těsto a posypejte oregánem. Pokapejte olejem.
5. Nakrájejte sýr na malé kousky a rozdělte jej na těsto.
6. Vložte do trouby a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Univerzální plech: výška zasunutí 3.

Tip: Sýr rozdělte na těsto v uvedeném pořadí, protože bod tání pro každý druh sýra je odlišný.

Program 9: Pizza Nostra

U tohoto receptu je třeba se pro programování trouby řídit pouze hmotností těsta na pizzu.

Přísady pro 2-3 porce

- Těsto na pizzu:
240 g mouky
7 g kvasnic
160 g vlažné vody
4 g soli
- 50 g čerstvých rajčat, pasírovaných
- 60 g dušené šunky
- 60 g slaniny
- 70 g ementálu, strouhaný
- 60 g čerstvého sýra
- olej
- oregano

Příprava

1. Mouku, kvasnice, vodu a sůl zpracujte do vláčného těsta.
2. Těsto vložte do trouby na 15 minut při teplotě 45 až 50 stupňů.
3. Zvažte těsto na pizzu, abyste mohli naprogramovat hmotnost.
4. Těstem na pizzu vyložte smaltovaný pečicí plech.
5. Čerstvě pasírovaná rajčata rozdělte na těsto a posypejte oregánem. Pokapejte olejem.
6. Poté přidejte strouhaný ementál, dušenou šunku nakrájenou na proužky, slaninu na kostičky a nakonec na malé kostičky nakrájený čerstvý sýr.
7. Vložte do trouby a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Univerzální plech: výška zasunutí 3.

Program 10: Cheesecake

U tohoto receptu se při programování trouby řídte pouze hmotností tekuté směsi.

Přísady na 6-8 porcí

- Základní těsto:
350 g mouky
2 čajová lžička prášku do pečiva
80 g cukru
1 vejce
2 g soli
170 g másla
- Tekutá směs:
185 g cukru
15 g vanilkového cukru
70 g margarínu
3 vejce
65 g mouky
750 g tvarohu

Příprava

1. Všechny přísady pro základní těsto smíchejte dohromady.
2. Propracujte ručně a zformujte do koule.
3. Válečkem vyválejte tenké těsto tak, aby zakrývalo dno a okraj formy. Dvě třetiny těsta použijte na dno formy a jednu třetinu na okraje.
4. V jiné misce vyšlehejte margarín s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny, dokud nevznikne jednodlitá hmota.
5. Za stálého míchání postupně přidejte vejce.
6. Následně za stálého míchání přidejte mouku.
7. Nakonec přimíchejte tvaroh a ještě několik minut šlehejte.
8. Pro správné naprogramování hmotnosti, tekutou hmotu zvažte.
9. Tekutou hmotu nalijte do formy vyložené těstem.
10. Vložte do trouby a nastavte program.

Příslušenství a předpoklady

Rošt: výška zasunutí 3.

Tipy

- Je důležité dodržovat pořadí uvedené v receptu, protože to má vliv na konečnou velikost koláče.
- Koláč se při pečení zvětšuje a při vychladnutí zase zmenšuje.
- Je normální, pokud je koláč na konci na povrchu na některých místech lehce naprasklý.
- Formu nechejte po ukončení pečení ještě 10 až 15 minut v otevřené troubě, aby si mohla náplň opět dosednout a nepopraskala.
- Forma na pečení musí být černá nebo tmavá a kulatá a nesmí být hliníková.
- Doporučení pro tento recept:
 - Pro hmotnost mezi 800 g a 900 g použijte formu o Ø 24 cm.
 - Pro hmotnost mezi 1000 g a 1400 g použijte formu o Ø 26 cm.
- Základní těsto koláče je křehké, při válení se může polámat. Rozválené těsto rozdělte opatrně a rovnoměrně do formy na pečení.

Programy

Když je pečeně hotová, může se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Štáva v masě se tak lépe rozloží.

Upozornění: Rozsah hmotnosti je záměrně omezený. Pro velmi velké pokrmy často není k dispozici žádná velká nádoba a výsledek pečení by neodpovídal.




Program	Potraviny	Nádoba	Přidejte tekutinu	Výška zasunutí	Nastavená hmotnost	Pokyny
11 Pizza , tenké těsto	zmrazené, předpečené	univerzální hluboký plech s pečicím papírem	ne	3	celková hmotnost	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený. Při pečení druhé pizzy se řiďte pokyny na obale.
12 Pizza , silné těsto	zmrazené, předpečené	univerzální hluboký plech s pečicím papírem	ne	3	celková hmotnost	Pečicí prostor musí být před spuštěním studený. Při pečení druhé pizzy se řiďte pokyny na obale.
13 Lasagne	hluboce zmrazené	originální balení	ne	3	celková hmotnost	-
14 Hranolky	hluboce zmrazené	univerzální hluboký plech s pečicím papírem	ne	3	celková hmotnost	Rozložte na univerzální vysoký plech.
15 Housky k dopečení	zmrazené, předpečené	univerzální hluboký plech s pečicím papírem	ne	3	celková hmotnost	-
16 Gratinované brambory -	-	nárypová forma bez pokličky	ne	2	celková hmotnost	-
17 Zapékané těstoviny	z předvařených těstovin	nárypová forma bez pokličky	ne	2	celková hmotnost	-
18 Pečené brambory , celé	neloupané, moučné brambory	univerzální vysoký plech	ne	3	celková hmotnost	-
19 Eintopf , se zeleninou	vegetariánský	hluboký pekáč s pokličkou	podle receptu	2	celková hmotnost	Zeleninu s dlouhou dobou přípravy (např. mrkev) nakrájejte na menší kousky než zeleninu s krátkou dobou přípravy (např. rajčata).
20 Eintopf , s masem	-	hluboký pekáč s pokličkou	podle receptu	2	celková hmotnost	Maso předem neopékejte.
21 Guláš	hovězí nebo vepřové maso nakrájené na kousky se zeleninou	hluboký pekáč s pokličkou	podle receptu	2	celková hmotnost	Maso vložte dolů a pokryjte zeleninou. Maso předem neopékejte.
22 Ryba , celá	ke kuchyňské úpravě, okořeněná	pekáč s pokličkou	Zakryjte dno pekáče.	2	hmotnost ryby	-
23 Kuře , bez nádivky	ke kuchyňské úpravě, okořeněné	pekáč se skleněnou poklicí	ne	2	hmotnost kuřete	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
24 Části kuřete	ke kuchyňské úpravě, okořeněné	pekáč s pokličkou	Zakryjte dno pekáče.	2	hmotnost nejtěžší části	-
25 Krutí prsa	vcelku, okořeněná	pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost krutích prsou	-

Program	Potraviný	Nádoba	Přidejte tekutinu	Výška zasunutí	Nastavená hmotnost	Pokyny
26 Kachna , bez nádivky	ke kuchyňské úpravě, okořeněná	pekáč bez pokličky	ne	2	hmotnost kachny	-
27 Husa , bez nádivky	ke kuchyňské úpravě, okořeněná	pekáč bez pokličky	ne	2	hmotnost husy	-
28 Dušená hovězí pečeně	např. vysoký roštěnec, plec, ořech nebo svíčková pečeně	pekáč s pokličkou	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
29 Roastbeef , médium	ke kuchyňské úpravě, okořeněný	pekáč bez pokličky	ne	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte, do nádoby vložte tučnou stranou nahoru.
30 Hovězí závitky	plněné zeleninou nebo masem	pekáč s pokličkou	Rolády téměř celé zakryjte, např. vývarem nebo vodou.	2	hmotnost všech plněných závitků	Maso předem neopékejte.
31 Sekaná , čerstvá	sekaná z hovězího, vepřového nebo jehněčího masa	pekáč s pokličkou	ne	2	hmotnost pečeně	Maso předem neopékejte.
32 Jehněčí kýta , médium	bez kosti, okořeněná	pekáč s pokličkou	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
33 Jehněčí kýta , propečená	bez kosti, okořeněná	pekáč s pokličkou	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
34 Telecí pečeně , prorostlá	např. hřbet nebo stehno	pekáč s pokličkou	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
35 Telecí pečeně , libová	např. ledvinky nebo ořech	pekáč s pokličkou	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
36 Srnčí kýta	bez kosti, osolená	pekáč s pokličkou	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	-
37 Králík , celý	ke kuchyňské úpravě, zevnitř okořeněný	pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	-
38 Pečená vepřová krkoviče	bez kosti, okořeněná	pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.
39 Vepřová pečeně , s kůrkou	např. plec, okořeněná a s nařízlou kůží	pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	Do nádoby položte tučnou stranou nahoru, kůži vydatně osolte.
40 Pečená vepřová panenka	okořeněná	pekáč se skleněnou poklicí	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	hmotnost masa	Maso předem neopékejte.

Nastavení programu

Pečicí trouba zvolí optimální druh ohřevu a nastavení času a teploty. Potřebujete jen nastavit hmotnost.

Hmotnost můžete nastavit jen v určité oblasti nastavení.

1. Stiskněte senzor  a v oblasti nastavení vyberte požadovaný program.
2. Stiskněte senzor  a v oblasti nastavení zvolte hmotnost.
3. Stiskněte senzor .



Program se spustí po několika sekundách.

Naprogramovaná doba pečení se viditelně odpočítává na displeji.

Když program skončí, zazní signál a čas je nastaven na **00:00**.

Jakmile je doba pečení u konce, vypněte pečicí troubu hlavním vypínačem.

Doba trvání programu

Doba trvání nastaveného programu lze zobrazit. Než se program spustí, stiskněte několikrát senzor , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro dobu pečení. Znovu stiskněte senzor , dokud se znovu nezobrazí program nebo hmotnost.

Nastavenou dobu programu nelze změnit.


Dopékání

Jakmile je program ukončen a signál utichne, lze v oblasti základního nastavení upravit dobu trvání. Pečicí trouba hřeje dále s původně nastaveným programem.

Upozornění: S touto funkcí lze libovolně dále dopékat.

Když je pokrm hotov, vypněte pečicí troubu hlavním vypínačem.

Odložení času ukončení

U některých programů lze odložit čas ukončení. Před spuštěním několikrát stiskněte senzor , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro čas ukončení. Čas ukončení odložte v oblasti nastavení.

Po spuštění se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

Změna a přerušení

Po spuštění již nemůžete změnit číslo programu ani hmotnost.

Čas konce můžete změnit, dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu.

Pokud má být program přerušeno, vypněte pečicí troubu hlavním vypínačem.

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

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

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

Všeobecné pokyny

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

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

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

Pokud chcete péct podle vlastního receptu, řiďte se podle podobných pokrmů v tabulce. Další informace najdete v části Tipy za tabulkami s nastavením.

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

Druh ohřevu mírný horký vzduch

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 lze ušetřit energii. Tento efekt zanikne, když během pečení předčasně otevřete dvířka spotřebiče nebo při předehtání.

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

Pokrm vkládejte do studené, prázdné trouby. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Pečte jen na jedné úrovni.

Druh ohřevu mírný horký vzduch se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení na jedné úrovni používejte následující výšky zasunutí:

- vysoké pečivo, resp. forma na roštu: výška 2
- nízké pečivo, resp. na plechu na pečení: výška 3

Pečení na více úrovních

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

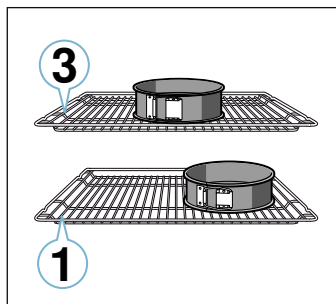
Pečení na dvou úrovních:

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

Pečení na třech úrovních:

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

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



Příslušenství

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

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

→ "Příslušenství" na straně 13

Papír na pečení

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

Koláče a pečivo

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

Řiďte se také pokyny v části týkající se kynutí těsta.

Formy na pečení

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

Při použití bílých plechových forem, keramických forem a skleněných forem se prodlužuje doba pečení a pečivo nezhnědne rovnoměrně.

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

Zmrazené potraviny

Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.

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

Chléb a housky

Pozor!

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

Některé pokrmy se povedou nejlépe, když je pečete v několika krocích. Ty jsou uvedené v tabulce.














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

Koláče ve formě

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Třený koláč, jednoduchý	věncová/truhlíková forma	2		140-150	75-85
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	věncová/truhlíková forma	3+1		140-150	70-85
Třený koláč, jemný	věncová/truhlíková forma	2		150-170	60-80
Dortový korpus z třeného těsta	dortová forma	3		160-180	20-30
Ovocný nebo tvarohový dort s korpusem z křehkého těsta	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Koláč	koláčová forma	2		220-240	25-45
Kynutý koláč	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Bábovka	bábovková forma	2		150-170	50-70
Piškotový dort, 3 vejce	rozevírací forma Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piškotový dort, 6 vajec	rozevírací forma Ø 28 cm	2		150-160*	30-40


* Předehřát.

Koláče na plechu

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Třený koláč s horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	20-45
Třený koláč, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	30-55
Křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2		170-190	30-45
Křehké těsto se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	35-45
Koláč z křehkého těsta se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	2		160-180	55-95
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		160-180	15-20
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	20-30
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou	univerzální vysoký plech	3		180-200	30-55
Kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	45-65
Kynutá vánočka, kynutý věnec	plech na pečení	2		160-170	35-40
Piškotová roláda	plech na pečení	3		180-200*	10-15
Sladký závin	univerzální vysoký plech	2		190-200	45-60
Závin, zmrazený	univerzální vysoký plech	3		200-220*	35-45

* Předehřát.

Drobné pečivo

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Muffiny	plech na muffiny	2		170-190	20-40
Muffiny, 2 úrovně	plechy na muffiny	3+1		160-170*	20-45
Drobné kynuté pečivo	plech na pečení	3		150-170	20-30
Drobné kynuté pečivo, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	25-40
Pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		170-190*	20-35
Pečivo z listového těsta 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		170-190*	25-45
Pečivo z listového těsta 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		170-190*	25-45
Pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	3		190-210	35-50
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	35-45

* Předehřát.

** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Cukroví

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Stříkané pečivo	plech na pečení	3		140-150**	25-40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150**	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140**	40-55
Cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-25
Cukroví, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	15-25
Cukroví, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		140-160	15-25
Sněhové cukroví, bezé	plech na pečení	3		80-90*	120-150
Bezé, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-100*	100-150
Makrónky	plech na pečení	3		90-110	20-30
Makrónky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		90-110	20-35
Makrónky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		90-110	30-40

* Předehřát.
** 5 min předehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Chléb a housky

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Chléb, 750 g (v truhlíkové formě a volně položený)	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		-	200-220	20-40
Chléb, 1 000 g (v truhlíkové formě a volně položený)	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		-	200-220	35-50
Chléb, 1 500 g (v truhlíkové formě a volně položený)	univerzální vysoký plech nebo truhlíková forma	2		-	200-220	40-60
Chlebová placka	univerzální vysoký plech	3		-	240-250	20-25
Housky, sladké, čerstvé	plech na pečení	3		-	150-160*	25-35
Housky, sladké, čerstvé, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		-	150-170*	15-25
Housky, čerstvé	plech na pečení	3		-	180-200	20-30
Zapečené toasty, 4 ks	rošt	3		-	200-220	15-20
Zapečené toasty, 12 ks	rošt	3		-	220-240	15-25

* Předehřát.

Pizza, quiche a pikantní koláče

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Pizza, čerstvá	Pečicí plech	3		190-210	20-30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		180-200	30-40
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Plech na pizzu	2		250-270*	8-13
Pizza, chlazená	Rošt	3		190-210	10-15
Pizza, zmrazená, tenké těsto 1 ks	Rošt	2		190-210	15-20
Pizza, zmrazená, tenké těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 1 ks	Rošt	3		180-200	20-25
Pizza, zmrazená, silné těsto 2 ks	Univerzální plech + rošt	3+1		190-210	25-30
Minipizy	Univerzální plech	3		180-200	15-20
Pikantní koláče ve formě	Dortová forma Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Quiche	Koláčová forma, černý plech	1		190-210	40-50
Pirohy	Forma na náky	2		170-190	65-75
Empanada (slané pirohy)	Univerzální plech	2		180-200	35-50
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	3		200-210	30-40

* předehřejte

Tipy pro pečení pečiva

Chcete zjistit, zda je pečivo propečené.	Píchněte špejlí do pečiva v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je pečivo hotové.
Pečivo „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny. Nebo nastavte o 10 °C nižší teplotu a prodlužte dobu pečení. Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu uvedené v receptu.
Pečivo vyběhlo uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno rozevírací formy. Po upečení pečivo opatrně uvolněte nožem.
Štáva z ovoce přetéká.	Příště použijte univerzální vysoký plech.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pečivo je příliš suché.	Nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Pečivo je celkově příliš světlé.	Pokud jste zvolili správnou výšku zasunutí a správné příslušenství, v případě potřeby zvyšte teplotu nebo prodlužte dobu pečení.
Pečivo je nahoře příliš světlé, ale zespoda příliš tmavé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň výš.
Pečivo je nahoře příliš tmavé, ale zespoda příliš světlé.	Příště ho zasuňte o jednu úroveň níže. Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo ve formě nebo v truhlíkové formě je vzadu příliš tmavé.	Formu na pečení nastavte až k zadní stěně, nýbrž doprostřed příslušenství.
Pečivo je celkově příliš tmavé.	Příště zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Vždy ustrihněte správnou velikost papíru na pečení. Dbejte na to, aby forma na pečení nestála přímo před otvory v zadní stěně trouby. Při pečení drobného pečiva by jednotlivé kousky měly mít stejnou velikost a tloušťku.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Současně vložené pečivo na plechách nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Pečivo vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečené.	Pečte o něco déle na nižší teplotu a v případě potřeby přidejte méně tekutiny. U pečiva se šfavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu.
Pečivo nelze vyklopit.	Nechte pečivo po upečení ještě 5 až 10 minut vychladnout. Pokud ho ani poté nelze vyklopit, opatrně ho na okraji uvolněte nožem. Znovu formu obraťte a několikrát na ni položte studený mokrý hadr. Příště formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.

Nákypy a zapékané pokrmy

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

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.

Vždy používejte uvedené výšky zasunutí.

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

- formy na roštu: výška 2
- univerzální vysoký plech: výška 3

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Nákyp, slaný, vařené přísady	nákypová forma	2		200-220	30-60
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		170-190	40-60
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	nákypová forma	2		150-170	60-80
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	nákypová forma	3+1		150-160	65-80

Drůbež, maso a ryby

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

Pečení na roštu

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

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

→ "Příslušenství" na straně 13

Podle velikosti a druhu pečeně nalijte do univerzálního vysokého plechu až ½ l vody. Odkapávající tekutina se zachytí. Z tohoto výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a trouba zůstane čistší.

Pečení v nádobě

Varování – Nebezpečí poranění při prasknutí skla!

Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studená, nádoba by mohla prasknout.

Varování – Nebezpečí opaření!

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

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

Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku odrážejí teplo jako zrcadlo, a jsou proto vhodné jen částečně. Drůbež, maso a ryby se pečou pomaleji a méně zhnědnou. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

Nepřiklopená nádoba

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

Přiklopená nádoba

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

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

Grilování

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

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

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

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

Maso osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu.

Upozornění

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

Pečicí sonda

V závislosti na vybavení spotřebiče můžete mít pečicí sondu. Pečicí sonda umožňuje přesné pečení. Přečtěte si důležité pokyny k použití pečicí sondy v příslušné kapitole. Najdete zde pokyny k zapojení pečicí sondy, možné druhy ohřevu a další informace.

Doporučené hodnoty nastavení

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

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

Čím je drůbež, maso nebo ryba větší, tím nižší teplota a delší doba pečení.

Drůbež, maso a ryby po uplynutí cca ½ až ¾ uvedené doby obraťte.

Drůbež

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

U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.

K drůbeži přidejte do nádoby trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1–2 cm.

Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.

Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Maso

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

Při pečení libového masa přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca ½ cm.

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

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

Drůbež

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Kuře, 1,3 kg	Otevřená nádoba	2		200-220	60-70
Malé kousky kuřete, po 250 g	Otevřená nádoba	3		220-230	30-35
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální plech	3		190-210	20-25
Kachna, 2 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	90-110
Kachní prsa, středně propečená, po 300 g	Otevřená nádoba	3		210-230	35-40
				3	3-5
Husa, 3 kg	Otevřená nádoba	2		140	130-140
				160	50-60
Husí stehna, po 350 g	Uzavřená nádoba	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Mladá krůta, 2,5 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	75-90
Krůtí prsa, bez kostí, 1 kg	Uzavřená nádoba	2		240-260	80-100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Otevřená nádoba	2		180-200	80-100

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 pokličku. Pokud pečete maso ve smaltovaném nebo tmavém kovovém pekáči, je potřeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.

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

Vzdálenost mezi masem a pokličkou by měla 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 by mělo být pokryté do výšky 1–2 cm.

Ryby

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

Jestli je ryba už 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.

Maso

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovic, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-170	150-160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Otevřená nádoba	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Vepřová panenka, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		-	190-200	100-110***
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	4		-	3	20-25**
Hovězí svičková, medium, 1 kg	Univerzální plech + pečicí plech	3		-	210-220****	40-50**
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		-	200-220	130-150*****
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Univerzální plech + pečicí plech	3		-	200-220****	60-70
Burger, vysoký 3-4 cm	Rošt	4		-	3****	25-30
Telecí pečeně, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	160-180	140-160
Telecí kolínko, 1,5 kg	Uzavřená nádoba	2		-	200-220	125-140
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-190	70-80***
Jehněčí hřbet s kostí, středně propečený, 1,5 kg	Otevřená nádoba	2		-	180-190	45-55***
Grilovací klobásy	Rošt	3		-	3	15-20
Sekaná, 1 kg	Otevřená nádoba	2		-	170-180	70-80

* předehejte
** Pod něj zasuňte univerzální plech do úrovně 2
*** bez obracení
**** obraťte po 1/2 - 2/3 doby pečení
***** na začátku přidejte do nádoby tekutinu, maso by mělo ležet minimálně do 2/3 v tekutině

Ryby

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba úpravy v min
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		160-180	20-30***
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. losos	Rošt	2		170-190	30-40***
Rybí filety, podkovy, grilované, vysoké 2-3 cm	Rošt	4		3	12-22**
Rybí filety, dušené, přírodní, vysoké 2-3 cm	Přiklopená nádoba	2		170-190	35-45
Ryba, dušená, celá, 300 g, např. pstruh	Přiklopená nádoba	2		170-190	40-50
Ryba, dušená, celá, 1,5 kg, např. losos	Přiklopená nádoba	2		180-200	55-65

* Předehejte.
** Zasuňte univerzální vysoký plech do úrovně 2.
*** Pod rošt zasuňte univerzální vysoký plech.





Tipy pro pečení, dušení a grilování

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

Zelenina a přílohy

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

Řiďte se údaji v tabulce.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Grilovaná zelenina	univerzální vysoký plech	5		3	10-15
Pečené brambory, rozpůlené	univerzální vysoký plech	3		160-180	45-60
Výrobky z brambor, zmrazené, např. hranolky, krokety, bramborové taštičky, růsti	univerzální vysoký plech	3		200-220	25-35
Hranolky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-210	30-40

Dezerty

V tomto spotřebiči si můžete sami vyrobit suflé a jogurt.

Suflé



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

Jogurt

Vyjměte z trouby příslušenství a rámy. Pečicí prostor musí být prázdný.

- Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C.
Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Jogurt	formičky na 1 porci	-		40-45	8-9h
Suflé ve formičkách na 1 porci	formičky na 1 porci	2		160-180	35-45

Akrylamid v potravinách

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu	
Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> Používejte co nejkratší doby pečení. Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš do tmava. Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct cca 400–600 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené a byly křupavé.

Sušení

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

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

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

Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšujte. Blanšovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

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

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

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

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

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

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

Zelenina, ovoce a bylinky	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
Jádrové ovoce (plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g)	1-2 rošty		80	4-8
Kořenová zelenina (mrkev), nastrohaná, blanšovaná	1-2 rošty		80	4-7
Houby na plátky	1-2 rošty		80	5-8
Bylinky, očištěné	1-2 rošty		60	2-5

Zavařování

Ve spotřebiči můžete zavařovat ovoce a zeleninu.

Varování – Nebezpečí poranění!

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

Sklenice

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

Při zavařování používejte pouze sklenice stejné velikosti a s obsahem stejných potravin. V troubě můžete současně zavařovat obsah maximálně šesti zavařovacích sklenic o objemu ½, 1 nebo 1½ l. Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařovací sklenice se nesmí při zavařování v troubě dotýkat.

Příprava ovoce a zeleniny

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

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

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

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

Zelenina: Zeleninu v zavařovacích sklenicích zalijte horkou svařenou vodou.

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

Konec zavařování

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

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

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

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Krok	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina, např. mrkev	1 litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	120	od probublávání: 30-40
				3.	-	dojít: 30
Zelenina, např. okurky	1 litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dojít: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, švestky	1 litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dojít: 35
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody	1 litrové zavařovací sklenice	1		1.	160-170	do probublávání: 30-40
				2.	-	dojít: 25

Kynutí těsta

Těsto vykyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě a nevysuší se. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.

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

Kynutí těsta

Těsto dejte do žáruvzdorné mísy a postavte ji na rošt. Provedte nastavení podle údajů v tabulce.

Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch. Těsto nepřikrývejte.

Během provozu vzniká kondenzovaná voda a způsobuje orosení skla dvířek. Po kynutí pečicí prostor vytřete. Zbytky vodního kamene rozpusťte pomocí malého množství octa a setřete čistou vodou.

Kynutí pečiva

Vložte pečivo do výšky zasunutí uvedené v tabulce.

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

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

Pokrm	Příslušenství / Nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Kroky	Teplota ve °C	Doba úpravy v min.
Kynuté těsto, slabé	Mísa	2		1.	35-40	25-30
	Pečicí plech	2		2.	35-40	10-20
Kynuté těsto, těžké a tučné	Mísa	2		1.	35-40	60-75
	Žáruvzdorná nádoba	2		2.	35-40	45-60

Rozmrazování

Hodí se pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v lednici. Nehodí se pro krémové a šlehačkové dorty.

Pro rozmrazování použijte následující výšky zasunutí:

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

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

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

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

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

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

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

Udržování teploty

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

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

Zkušební pokrmy

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

Podle EN 60350-1.

Pečení

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

Výšky zasunutí při pečení na dvou úrovních:

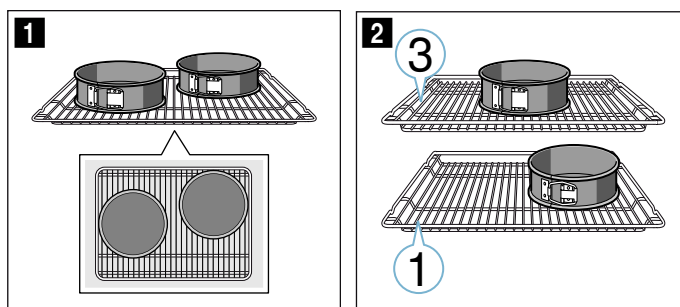
- univerzální vysoký plech: výška 3
plech na pečení: výška 1
- formy na roštu
první rošt: výška 3
druhý rošt: výška 1

Výšky zasunutí při pečení na třech úrovních:

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

Pečení ve dvou rozevíracích formách:

- na jedné úrovni (obrázek **1**)
- na dvou úrovních (obrázek **2**)



Upozornění

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

Grilování

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

Pečení

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Stříkané pečivo	plech na pečení	3	☐	140-150*	25-35
Stříkané pečivo	plech na pečení	3	☉	140-150*	20-30
Stříkané pečivo, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	140-150*	25-35
Stříkané pečivo, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	130-140*	35-55
Koláčky	plech na pečení	3	☐	150*	25-35
Koláčky	plech na pečení	3	☉	150*	20-30
Koláčky, 2 úrovně	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☉	140*	25-35
Koláčky, 3 úrovně	plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☉	140*	25-35
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2	☐	160-170**	25-35
Vodový piškot	rozevírací forma Ø 26 cm	2	☉	160-170	30-35
Vodový piškot, 2 úrovně	2 rozevírací formy Ø 26 cm	3+1	☉	150-160**	35-50
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2	☉	160-170	70-90
Zakrytý jablečný koláč	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	2	☐	170-180	85-95
Zakrytý jablečný koláč, 2 úrovně	2 formy z černého plechu Ø 20 cm	3+1	☉	160-180	70-90

* 5 min přehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

** Přehřát, nepoužívejte funkci rychloohřevu.

Grilování

Pokrm	Příslušenství	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Opečené toasty	rošt	5	☐	3	5-6*
Hovězí burger, 12 ks	rošt	4	☐	3	25-30**

* Nepřehřívát.

** Po 2/3 celkové doby obraťte.

**LORD INTERNATIONAL
ELEKTROGERÄTE GmbH
Greschbachstraße 17
D - 76229 Karlsruhe**

www.lord.eu



9001395418
980612