

SIEMENS



Volně stojící sporák

HA748.40

siemens-home.com/welcome

[cs] Návod k použití

Register
your
product
online

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	4	Jak ušetřit energii při pečení v pečicí troubě	25
Příčiny poškození	6	Jak ušetřit energii při vaření na varné desce	25
Přehled	6	Ekologická likvidace	25
Poškození pečicí trouby	6	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	26
Poškození zásuvky ve spodní části sporáku	6	Koláče a pečivo	26
Instalace a připojení	7	Tipy pro pečení	28
Pro zapojujícího elektrikáře	7	Maso, drůbež, ryby	28
Vyrovnaní sporáku do vodorovné polohy	7	Tipy k pečení a grilování	30
Váš nový sporák	7	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	31
Všeobecné informace	7	Hotové výrobky	31
Varná deska	7	Speciální pokrmy	32
Ovládací panel	9	Rozmrazování	32
Varný prostor	9	Sušení	32
Vaše příslušenství	10	Zavařování	33
Vložení příslušenství	10	Akrylamid v potravinách	33
Zvláštní příslušenství	10	Zkušební pokrmy	34
Zboží ze zákaznického servisu	11	Pečení	34
Před prvním použitím	12	Grilování	34
Nastavení času	12		
Rozehřátí pečicí trouby	12		
Čištění příslušenství	12		
Indukční vaření	12		
Výhody indukčního vaření	12		
Nádobí	12		
Nastavení varné desky	13		
Varná deska	13		
Funkce nastavení času	15		
Funkce Powerboost	15		
Dětská pojistka	15		
Automatické omezení času	16		
Základní nastavení	16		
Nastavení pečicí trouby	17		
Druh ohřevu a teplota	17		
Rychloohřev	17		
Nastavení časových funkcí	18		
Budík	18		
Doba trvání	18		
Čas konce	18		
Čas	19		
Dětská pojistka	19		
Údržba a čištění	20		
Čistící prostředky	20		
Vysazení a zavěšení rámu	21		
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby	21		
Demontáž a montáž skla dveří	21		
Co dělat v případě poruchy?	22		
Pečicí trouba	22		
Tabulka poruch	22		
Varná deska	23		
Odstranění závad	23		
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	23		
Skleněný kryt	24		
Zákaznický servis	24		
Číslo E a číslo FD	24		
Energie a životní prostředí	24		
Způsob topení Horký vzduch eco	24		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.siemens-home.com a v internetovém obchodu: www.siemens-eshop.com

⚠ Důležitá bezpečnostní upozornění

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

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 určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

Nepoužívejte nevhodná ochranná zařízení ani dětské zábrany. Může dojít k nehodám.

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

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

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

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou

zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při přehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.
- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Spotřebič se silně zahřívá, hořlavé materiály se mohou snadno vznítit. Pod pečicí troubou ani v její blízkosti neuchovávejte ani nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). V pečicí troubě ani na ní neuchovávejte hořlavé předměty.
- Povrch zásuvky ve spodní části sporáku může být velmi horký. Do zásuvky ukládejte pouze příslušenství pro pečicí troubu. Do zásuvky ve spodní části sporáku se nesmí ukládat vznětlivé a hořlavé předměty.

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.

- Během provozu je povrch spotřebiče horký. Nedotýkejte se horkého povrchu. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.
- Po každém použití vypněte varnou zónu ovládacím knoflíkem. Nečekejte, dokud se varná zóna automaticky nevypne, protože už se na ní nenachází žádná nádoba.
- V důsledku pokrmů, které přetečou, nebo předmětů odložených na varné desce nemusí rozpoznání hrnce za určitých okolností provést vypnutí. Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem.
- Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Nebezpečí opaření!

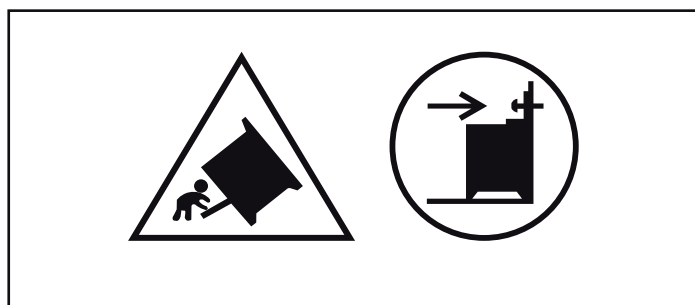
- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout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

Nebezpečí úrazu!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Nevhodné pánve Wok mohou vést k úrazům. Používejte pouze pánve Wok, které lze zakoupit u výrobce jako zvláštní příslušenství.

- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jediné takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrncem náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.
- Pokud postavíte spotřebič na podstavec a neupevníte ho, může z podstavce sklouznout. Spotřebič musí být s podstavcem pevně spojený.

Nebezpečí převržení!



Varování: Abyste zabránili převržení spotřebiče, musí být namontovaný tento stabilizační přípravek. Pro montáž viz pokyny.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí způsobené elektromagnetickým rušením!

Indukční varná deska může způsobovat elektromagnetické rušení. Může to mít negativní vliv na elektronické implantáty nebo přístroje, např. kardiostimulátory, inzulinové dávkovače nebo naslouchadla. Nositelé elektronických implantátů nebo přístrojů se nesmí přibližovat k indukční varné desce.

Příčiny poškození

Varná deska

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.
- Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
- Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.

- Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmu, které přetečou	Pokrmu, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku	Zkontrolujte své nádoby.
Změny barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.
	Odření hrncem (např. hliník)	Hrnce a pánve při posouvání nazdvihněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru	Pokrmu, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Poškození pečicí trouby

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozují se smalt.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.

- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedějte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Poškození zásuvky ve spodní části sporáku

Pozor!

Do zásuvky ve spodní části sporáku nedávejte horké předměty. Mohla by se poškodit.

Instalace a připojení

Elektrické připojení

Elektrické připojení musí provést koncesovaný odborník. Je nutno dodržovat předpisy příslušného dodavatele elektřiny.

Pokud je spotřebič nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku.

Pro zapojujícího elektrikáře

- Na straně instalace se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů minimálně 3 mm. Při připojení pomocí síťové zástrčky to není nutné, pokud má uživatel k zástrčce přístup.
- Elektrická bezpečnost: Sporák je spotřebič s třídou ochrany I a smí se používat pouze s ochranným vodičem.
- Pro připojení spotřebiče se smí používat kabel typu H 05 VV-F nebo ekvivalentní.

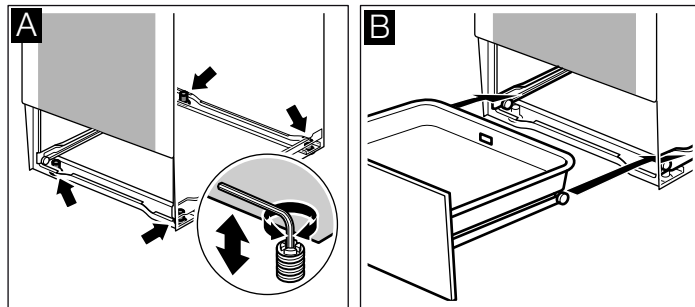
Vyrovnání sporáku do vodorovné polohy

Postavte sporák přímo na podlahu.

1. Vytáhněte zásuvku ve spodní části sporáku a vyjměte ji směrem nahoru. Uvnitř podstavce se nacházejí vpředu a vzadu nastavitelné nožičky.

2. Nastavitelné nožičky otočte podle potřeby pomocí inbusového klíče výš nebo níž, aby stál sporák vodorovně (obrázek A).

3. Znovu nasadte zásuvku (obrázek B).



Upozornění: Zásuvka je vybavená neklouzavým potahem. Zajišťuje, aby se uložené nádoby při otevírání a zavírání zásuvky nepohybovaly.

Přípevnění ke stěně

Aby se sporák nenakláněl, musíte ho pomocí úhelníku, který je součástí dodávky, připevnit ke stěně. Řiďte se montážním návodem pro připevnění ke stěně.

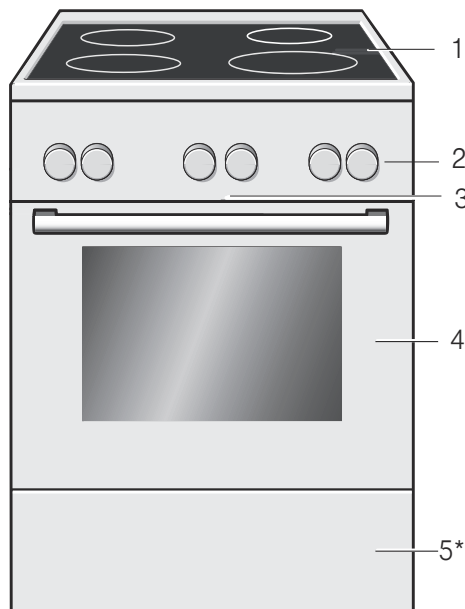
Váš nový sporák

Zde se seznámíte se svým novým sporákem. Vysvětlíme vám funkce ovládacího panelu, varné desky a jednotlivé ovládací

prvky. Najdete zde informace o varném prostoru a příslušenství.

Všeobecné informace

Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



Vysvětlení

1	Varná deska**
2	Ovládací panel**
3	Ventilátor
4	Dvířka pečící trouby**

* Volitelné (k dispozici pro některé spotřebiče).

** V závislosti na typu spotřebiče jsou možné drobné odchylky.

Vysvětlení

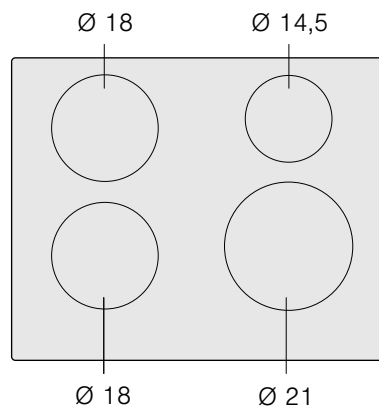
5* Zásuvka ve spodní části sporáku**

* Volitelné (k dispozici pro některé spotřebiče).

** V závislosti na typu spotřebiče jsou možné drobné odchylky.

Varná deska

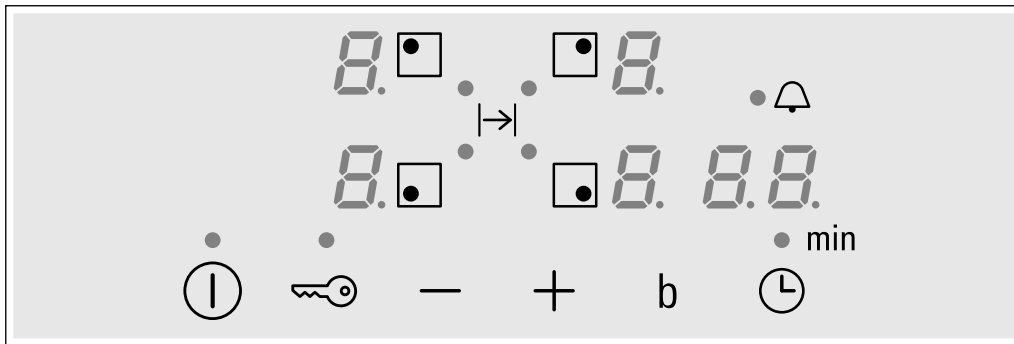
Zde najdete přehled ovládacího panelu. Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ovládací panel



Ovládací pole

ⓘ	Hlavní vypínač
□	Zvolte varnou zónu.
-/+	Zvolte nastavení.
b	Funkce Powerboost
🕒	Funkce nastavení času
🔑	Dětská pojistka

Ukazatele

0	Provozní stav
1-9	Varné stupně

Ukazatele

b	Funkce Powerboost
H/h	Zbytkové teplo
00	Funkce nastavení času

Ovládací pole

Stisknutím symbolu dojde k aktivaci příslušné funkce.

Upozornění: Dbejte na to, aby ovládací pole byla vždy suchá. Vlhkost může mít vliv na funkci spotřebiče.

Varné zóny

Varná zóna

○ Jednookruhová varná zóna Používejte varnou nádobu vhodné velikosti.

Používejte pouze nádoby vhodné k indukčnímu vaření, viz odstavec „Vhodné varné nádoby“.

Ukazatel zbytkového tepla

Všechny varné zóny této varné desky jsou vybaveny ukazatelem zbytkového tepla, jenž ukazuje, která z varných zón je stále ještě teplá. Vyvarujte se dotýkat se varné zóny s tímto údajem.

I když je varná deska vypnuta, ukazatel *h* nebo *H* bude stále svítit, dokud bude varná zóna ještě teplá.

Pokud nádobu odstavíte z varné zóny před jejím vypnutím, bude se střídavě zobrazovat ukazatel *h* nebo *H* a zvolený varný stupeň.

Ovládací panel

V závislosti na typu spotřebiče jsou možné drobné odchylky.

Otočné knoflíky

Knoflíky jsou ve vypnuté poloze zápusťné. Knoflík lze zasunout a vysunout stisknutím.

Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.

Poloha	Použití
nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
3D-horký vzduch*	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
horní/dolní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
stupeň pro pizzu	Rychlá příprava zmrazených potravin bez předeřtání, např. pizzy, hranolek nebo závinu. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
gril s cirkulací vzduchu	Pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
velkoplošný gril	Grilování steaků, klobás, toastů a kusů ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, klobás, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
dolní ohřev	Zavařování, dopékání nebo zhnědnutí. Teplo sálá zdola.
rozmrazování	Rozmrazování např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
osvětlení pečicí trouby	Rozsvícení osvětlení trouby.

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

Když nastavíte volič funkcí, rozsvítí se nad voličem funkcí kontrolka. Osvětlení trouby se zapne.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

Poloha	Význam
nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50-300	teplotní rozmezí Teplota v troubě ve °C.
, ,	stupeň grilování Stupně grilování pro maloplošný a velkoplošný gril. <ul style="list-style-type: none"> = stupeň 1, slabý = stupeň 2, střední = stupeň 3, silný

Když pečicí trouba hřeje, svítí kontrolka nad voličem teploty. V přestávkách mezi ohřevem zhasíná. U druhů ohřevu grilování a grilu s cirkulací vzduchu kontrolka nesvítí.

Tlačítka a ukazatel

Pomocí tlačítek můžete nastavovat různé přídavné funkce. Na ukazateli si můžete přečíst nastavené hodnoty.

Tlačítko	Použití
Časové funkce	Volba budíku , doby trvání $I \rightarrow I$, času konce $\rightarrow I$ a času .
minus	Snížení nastavených hodnot.
plus	Zvýšení nastavených hodnot.
Rychloohřev	Mimořádně rychlé rozehřátí pečicí trouby.
Dětská pojistka	Zablokování a odblokování funkcí pečicí trouby.

Podle šipky ► před příslušným symbolem poznáte, která časová funkce je na ukazateli zobrazená. Výjimka: U času svítí symbol pouze tehdy, pokud ho změníte.

Varný prostor

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

Osvětlení pečicí trouby

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

Chladicí ventilátor

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

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

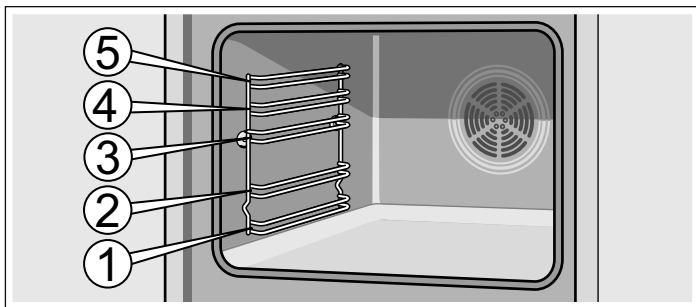
Vaše příslušenství

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

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

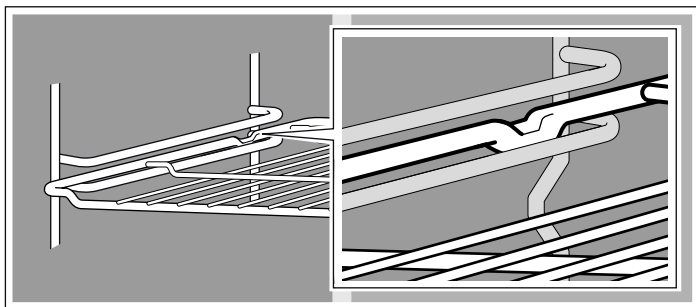
Vložení příslušenství

Příslušenství můžete vkládat do pečicího prostoru v 5 různých výškách. Vždy ho zasuněte až na doraz, aby se příslušenství nedotýkalo skla dveří.



Příslušenství se může vytáhnout asi do poloviny, než zapadne. Tak budete moci snadno vyjmout pokrmy.

Při vkládání do pečicího prostoru dbejte na to, aby vyklenutí na příslušenství bylo vzadu. Jen tak zapadne.



Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Rošt	HZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Smaltovaný plech na pečení	HZ331003	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.
Univerzální pánev	HZ332003	Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Univerzální pánev zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkům.
Vkládací rošt	HZ324000	Pro pečeně. Vždy vkládejte rošt do univerzální pánve. Zachytí se v ní odkapávající tuk a šťáva z masa.
Grilovací plech	HZ325000	Používá se při grilování místo roštu nebo jako ochrana proti odšťikujícímu tuku, aby pečicí trouba nebyla tak silně znečištěná. Používejte grilovací plech pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte ho pouze ve vkládacích výškách 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti odšťikování: Zasuňte univerzální pánev s grilovacím plechem pod rošt.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální pro pizzu, mražené výrobky nebo velké kruhové koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Položte plech na rošt a otočte ho podle údajů v tabulkách.
Pečicí kámen	HZ327000	Pečicí kámen se výborně hodí pro přípravu domácího chleba, pečiva a pizzy, které mají mít křupavou kůrku. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.

Upozornění: Pokud se příslušenství příliš zahřeje, může se deformovat. Po opětovném ochlazení deformace zmizí. Na funkci to nemá žádný vliv.

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



Rošt

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

Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dveřím pečicí trouby a obloukem směrem dolů.



Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.



Univerzální pánev

Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Univerzální pánev zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit v poprodejním servisu nebo specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku k vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost zvláštního příslušenství a možnost on-line objednávky se v jednotlivých zemích liší. Více informací najdete v prodejních podkladech.

Zvláštní příslušenství není vhodné pro každý přístroj. Při nákupu vždy uveďte přesné označení (E č.) vašeho přístroje.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Smaltovaný plech na pečení s protipřilnavou vrstvou	HZ331011	Koláče a cukroví lze snáze odebrat z plechu na pečení. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.
Univerzální pánve s protipřilnavou vrstvou	HZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně se snáze uvolní z univerzální pánve. Univerzální pánve zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkům.
Pánev Profi s vkládacím roštem	HZ333003	Mimořádně vhodná pro přípravu velkého množství jídla.
Poklička na pánev Profi	HZ333001	Poklička udělá z pánve Profi profesionální nádobí k pečení.
Skleněné nádobí na pečení	HZ915001	Skleněné nádobí na pečení je vhodné pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě. Je mimořádně vhodné pro automatické pečení podle programu.
Teleskopické výsuvy		
Dvojnásobné	HZ338250	Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.
Trojnásobné	HZ338352	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.
Trojnásobný plný výsuv	HZ338356	Trojnásobný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm. Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo.
Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu	HZ338357	Trojnásobný úplný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm. Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Výsuvné lišty se zaklapnou, takže na ně lze snadno vložit příslušenství. Trojnásobný úplný výsuv s funkcí dorazu není vhodný pro trouby s otočným rožněm.
Samočisticí boční stěny		
Trouby s osvětlením	HZ339020	Můžete dodatečně namontovat boční stěny umožňující samočistění pečicího prostoru během provozu.
Parní filtr	HZ329000	Můžete ho dodatečně namontovat do vaší pečicí trouby. Parní filtr filtruje částičky tuku v odváděném vzduchu, a omezuje tak unikající pachy. Pouze pro přístroje s číslicemi 6, 7 nebo 8 jako druhou číslicí v E č. (např. HB38AB570)
Systém parní trouby	HZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.

Zboží ze zákaznického servisu

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


jednotlivé země zakoupit vhodné ošetřovací a čisticí prostředky nebo ostatní příslušenství. Uveďte příslušné číslo zboží.

Ubrousky na ošetřování plochy z ušlechtilé oceli	Č. zboží 311134	Zabraňují usazování nečistot. Optimální ošetření ploch spotřebičů z ušlechtilé oceli díky impregnaci speciálním olejem.
Čisticí gel na pečicí trouby a grily	Č. zboží 463582	K čištění vnitřku trouby. Gel je bez zápachu.
Hadřík z mikrovlákna se strukturou	Č. zboží 460770	Mimořádně vhodný k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník. Hadřík z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.
Pojistka dvířek	Č. zboží 612594	Aby dvířka pečicí trouby nemohly otevřít děti. V závislosti na dvířkách spotřebiče se pojistka přišroubovává různě. Říďte se listem, který je přiložený k pojistce dvířek.


Před prvním použitím

Zde je popsáno, co musíte udělat, než budete v pečicí troubě poprvé připravovat pokrmy. Nejprve si přečtěte kapitulu *Bezpečnostní pokyny*.

Nastavení času

Po skončení začne na displeji blikat symbol  a tři nuly. Nastavte čas.


1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas 12:00. Časové symboly svítí, šipka ► se nachází před .

2. Tlačítkem + nebo – nastavte čas.

Nastavený čas se po několika sekundách potvrdí.

Rozehřátí pečicí trouby

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

Během zahřívání pečicí trouby důkladně větrejte kuchyň.

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev .

2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

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

Čištění příslušenství

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

Indukční vaření

Výhody indukčního vaření

Indukční vaření představuje radikální změnu tradičního způsobu ohřívání; teplo se vytváří přímo v nádobě. Z tohoto důvodu má řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení; ohřívá se přímo nádoba.
- Šetří se energie.
- Velmi jednoduchá péče o spotřebič i jeho čištění. Potraviny, které případně překypí z nádoby, se nepřipalují tak rychle.
- Ovládání tepla a bezpečnost; deska přivádí anebo přerušuje dodávku energie okamžitě po stisknutí ovladače. Zóna pro indukční vaření přestane dodávat energii vždy, když se z ní bez jejího předchozího vypnutí odejme nádoba.

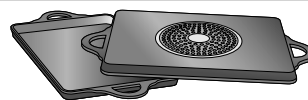
Nádobí

Pro indukční vaření jsou vhodné pouze feromagnetické nádoby, které mohou být:

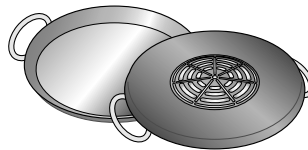
- smaltované,
- litinové,
- speciální nerezové nádoby pro indukční vaření.

Zda se jedná o vhodné nádoby, ověřte podle toho, že jejich dno přitahuje magnet.

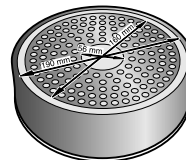
Existuje i jiný typ nádobí pro indukční vaření, jehož dno není feromagnetické po celé ploše.



Při používání velkých nádob, jejichž feromagnetická plocha má menší průměr, dochází pouze k ohřívání feromagnetické části, a tak šíření tepla nemusí být rovnoměrné.



U nádob, jejichž dno obsahuje hliníkové části, je feromagnetická plocha menší, a tak dodávaný výkon může být slabší, nebo může docházet k problémům s detekcí nádoby, nebo k detekci nádoby nedojde vůbec.



Pro správný výsledek vaření je vhodné, aby průměr feromagnetické plochy odpovídal velikosti varné zóny. Pokud nádoba není na některé varné zóně detekována, vyzkoušejte to na zóně s menším průměrem.

Nevhodné nádoby

Nikdy nepoužívejte difuzní podložky ani nádoby:

- z běžné ušlechtilé oceli,
- ze skla,
- z hrnčířské hlíny,
- z mědi,
- z hliníku.

Vlastnosti dna nádobí

Vlastnosti dna nádobí mohou mít vliv na stejnorodost vaření a jeho výsledek. Nádoby vyrobené z materiálů usnadňujících šíření tepla, jako např. „sendvičové“ nerez nádobí, rozvádějí teplo rovnoměrně a tím šetří čas a energii.

Nádoba není umístěna nebo nemá vhodnou velikost

V případě, že na vybranou varnou zónu nepostavíte žádnou nádobu, a nebo je-li nádoba z nevhodného materiálu či má nevhodnou velikost, začne hodnota varného stupně na ukazateli varné zóny blikat. Postavte na varnou zónu vhodnou nádobu a ukazatel přestane blikat. Trvá-li toto více než 90 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdné nádoby a nádoby se slabým dnem

Nikdy neohřívejte prázdné nádoby ani nepoužívejte nádoby se slabým dnem. Varná deska je vybavena interním bezpečnostním systémem, ale prázdná nádoba se může ohřát tak rychle, že funkce „Automatické vypnutí“ nebude mít čas na reakci a lze dosáhnout velmi vysoké teploty. Dno nádoby by se mohlo roztavit a poškodit sklo varné zóny. V takovém případě se nádoby nedotýkejte a vypněte varnou zónu. Pokud po ochlazení nefunguje, spojte se s odborným servisním střediskem.

Detekce nádoby

Každá varná zóna má minimální limit detekce nádoby, který se liší v závislosti na materiálu používané nádoby. Z tohoto důvodu je zapotřebí použít tu varnou zónu, která nejvíce odpovídá průměru nádoby.



Nastavení varné desky


V této kapitole se seznámíte s nastavováním varné desky. V tabulce naleznete stupně a doby vaření pro různé pokrmy.

Varná deska

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná pomocí hlavního vypínače.

Zapnutí: Stiskněte symbol . Zazní zvukový signál. Rozsvítí se ukazatel umístěný vedle hlavního vypínače a ukazatele  varných zón. Varná deska je připravena k provozu.

Vypnutí: tiskněte symbol  , dokud ukazatele nezhasnou. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla zůstane rozsvícený, dokud varné zóny dostatečně nevychladnou.

Upozornění

- Varná deska se automaticky vypne, pokud jsou všechny varné zóny vypnuté déle než 20 sekund.
- Zvolená nastavení zůstávají uložena v paměti po dobu prvních 4 sekund po vypnutí varné desky. Pokud se během této doby varná deska znovu zapne, bude použito předchozí nastavení.

Nastavení varné zóny

Nastavte požadovaný stupeň vaření pomocí symbolů + a -.

Varný stupeň 1 = minimální výkon.

Varný stupeň 9 = maximální výkon.

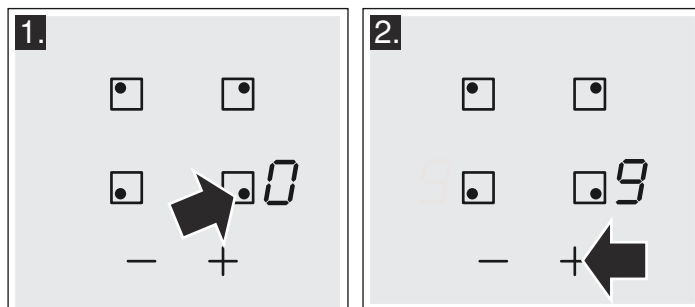
Každý varný stupeň je vybaven jedním mezistupněm. Ten je označen tečkou.

Volba varné zóny a varného stupně

Varná deska musí být zapnuta.

1. Pomocí symbolu  zvolte varnou zónu.

2. Během následujících 10 sekund stiskněte symbol + nebo - . Zobrazí se základní nastavení:
symbol + varný stupeň 9,
symbol - varný stupeň 4.



Varný stupeň je nastaven.

Změna varného stupně:

Zvolte varnou zónu a tiskněte symbol + nebo -, dokud se nezobrazí požadovaný varný stupeň.

Vypnutí varné zóny

Zvolte varnou zónu a poté tiskněte symbol + nebo -, dokud se neobjeví .

Varná zóna se vypne a objeví se ukazatel zbytkového tepla.

Upozornění

- Pokud se na varnou zónu nepostaví nádoba, zvolený varný stupeň bliká. Po uplynutí určitého časového úseku se varná zóna vypne.
- Pokud se na varnou zónu postaví nádoba před zapnutím varné desky, dojde k detekci nádoby po 20 sekundách od stisknutí hlavního vypínače a varná zóna bude zvolena automaticky. Po detekci nádoby zvolte v následujících 20 sekundách varný stupeň, jinak se varná zóna vypne. I když se postaví více nádob současně, dojde při zapnutí varné desky k detekci pouze jedné z nich.

Tabulka vaření

V následující tabulce je uvedeno několik příkladů.

Na začátku vaření používejte varný stupeň 9.

Kašovitě pokrmy, krémy či husté omáčky zahřívejte za častého míchání.

	Varný stupeň
Rozpouštění	
Čokoláda, čokoládová poleva	1–1.
Máslo, med, želatina	1–2
Ohřívání, udržování teplého pokrmu	
Vařená zelenina (např. čočka)	1–2
Mléko**	1.–2.
Párky ohřáté ve vodě**	3–4
Rozmrazování a ohřívání	
Hluboce zmražený špenát	3–4
Hluboce zmražený guláš	3–4
Vaření na pomalém plameni, udržování varu na pomalém plameni	
Bramborové knedlíky*	4.–5.
Ryby*	4–5
Bílé omáčky, např. bešamelová omáčka	1–2
Jemné omáčky, např. bernská omáčka, holandská omáčka	3–4
Udržování varu, vaření v páře, dušení	
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2–3
Rýže s mlékem	1.–2.
Brambory	4–5
Těstoviny*	6–7
Vařené maso se zeleninou, polévky	3.–4.
Zelenina	2.–3.
Zelenina – hluboce zmražená	3.–4.
Maso se zeleninou v tlakovém hrnci	4.–5.
Dušení	
Masové závitky	4–5
Dušené maso	4–5
Guláš	3.–4.
Pečení / smažení v malém množství oleje**	
Plátky, kotlety (přírodní nebo obalované)	6–7
Bítek (tloušťka 3 cm)	7–8
Drůbeží prsa (tloušťka 2 cm)***	5–6
Karbanátky, masové knedlíčky (tloušťka 3 cm)***	4.–5.
Ryba nebo rybí filé přírodní	5–6
Ryba nebo rybí filé obalované	6–7
Krevety a garnáty	7–8
Hluboce zmražené pokrmy, např. předsmažené potraviny	6–7
Palačinky	6–7
Tortilla	3.–4.
Smažení, fritování** (porce po 150–200 g v 1–2 litrech oleje)	
Hluboce zmražené pokrmy, např. hranolky, kuřecí nugetky	8–9
Krokety hluboce zmražené	7–8
Maso, např. kuřecí kousky	6–7
Ryby, zelenina nebo houby, obalované ve strouhance nebo v pивním těstíčku, např. žampiony	6–7
Cukrovinky, např. koblihy, ovoce v pивním těstíčku	4–5

* Vaření bez pokličky

** Bez pokličky

*** Často obracejte

Funkce nastavení času

Tato funkce může být využívána dvěma různými způsoby:

- pro automatické vypnutí varné zóny,
- jako budík

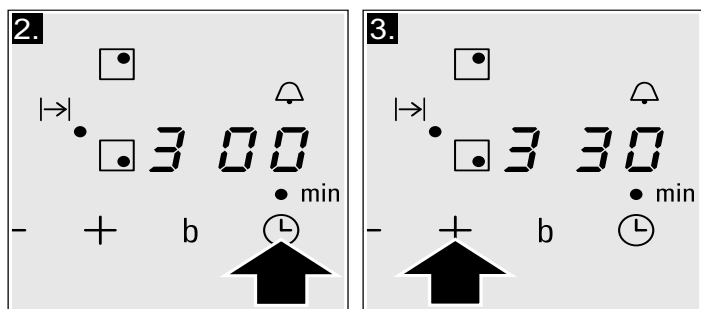
Automatické vypnutí varné zóny

Po uplynutí zadané doby se varná zóna automaticky vypne.

Nastavení doby vaření.

Varná deska musí být zapnuta:

1. Zvolte varnou zónu a požadovaný varný stupeň.
2. Stiskněte symbol . U varné zóny se rozsvítí ukazatel ●. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí 00.
3. Stiskněte symbol + nebo -. Zobrazí se základní nastavení:
Symbol +: 30 minut
Symbol -: 10 minut



4. Stiskněte symbol +nebo – tak dlouho, dokud se neobjeví požadovaná doba vaření.

Po několika sekundách začne ubíhat nastavený čas.

Upozornění: Je možné automaticky nastavit stejnou dobu vaření u všech zón. Nastavený čas bude ubíhat na každé varné zóně nezávisle.

V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o automatickém nastavení doby vaření.

Změna nebo zrušení doby vaření

Zvolte varnou zónu. Stiskněte symbol a pomocí symbolů + nebo – změňte dobu vaření nebo nastavte na 00.

Po uplynutí času

Varná zóna se vypne. Zazní zvukový signál a na displeji funkce nastavení času se na 10 sekund zobrazí 00. U varné zóny se rozsvítí ukazatel ●. Stiskněte symbol , ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.

Upozornění

- Pokud byla délka doby vaření nastavena na několika varných zónách, na displeji funkce nastavení času se zobrazuje vždy jen doba vaření zvolené varné zóny.
- Dobu vaření je možné nastavit až na 99 minut.

Budík

Pomocí funkce kuchyňského budíku můžete nastavit čas až na 99 minut. Budík nezávisí na žádném jiném nastavení. Tato funkce automaticky nevypíná varnou zónu.

Nastavení této funkce

1. Kuchyňský budík může být zvolen dvěma různými způsoby:
 - Pokud byla zvolena varná zóna: Stiskněte symbol 2krát.
 - Pokud nebyla zvolena varná zóna: Stiskněte symbol .

Ukazatel ● umístěný vedle symbolu se rozsvítí. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí 00.

2. Stiskněte symbol + nebo -. Zobrazí se základní nastavení.
Symbol +: 10 minut
Symbol -: 05 minut
3. Nastavení požadovaného času pomocí symbolů + nebo –.

Po několika sekundách začne čas ubíhat.

Změna nebo zrušení doby vaření

Tiskněte několikrát symbol , dokud se nerozsvítí ukazatel ● umístěný vedle symbolu . Pomocí symbolů + nebo - změňte dobu vaření nebo nastavte na 00.

Po uplynutí času

Ozve se upozorňující zvukový signál. Na displeji funkce nastavení času se zobrazí 00. Po 10 sekundách ukazatele zhasnou.

Po stisknutí symbolu ukazatele zhasnou a zvukový signál se vypne.

Funkce Powerboost

Pomocí funkce Powerboost lze větší množství vody ohřát rychleji než při použití varného stupně 9.

Tato funkce je k dispozici u všech varných zón.

Zapnutí

Varná deska musí být zapnuta, ale žádná varná zóna nesmí být v provozu.

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol .
Ukazatel se rozsvítí.

Funkce je aktivována.

Upozornění: Je-li v provozu funkce Powerboost a přitom se zapne některá varná zóna, bude na ukazateli varné zóny blikat a , a poté se nastaví varný stupeň 9. Funkce Powerboost se vypne.

Vypnutí

1. Zvolte varnou zónu.
2. Stiskněte symbol .
Ukazatel zmizí a varná zóna opět přejde k varnému stupni 9.

Funkce je deaktivována.

Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost může z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky automaticky vypnout.

Dětská pojistka

Varnou desku můžete zajistit proti náhodnému zapnutí a zabránit tak dětem, aby zapnuly varné zóny.

Aktivace a deaktivace dětské pojistky

Varná deska musí být vypnuta.

Zapnutí: Stiskněte symbol po dobu asi 4 sekund. Ukazatel umístěný vedle symbolu se rozsvítí na 10 sekund. Varná deska je nyní uzamčena.

Vypnutí: Stiskněte symbol po dobu asi 4 sekund. Funkce blokování je nyní deaktivována.

Automatická dětská pojistka

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy, když je varná deska vypnuta.

Zapnutí a vypnutí

V kapitole *Základní nastavení* jsou uvedeny informace o zapojení automatické dětské pojistky.

Automatické omezení času

Pokud je některá z varných zón v provozu během dlouhotrvajícího časového úseku a neprovedete změnu jejího nastavení, aktivuje se automatické omezení času.

Ohřev varné zóny je přerušen. Na displeji varné zóny střídavě bliká **F**, **8** a ukazatel zbytkového tepla **h/H**.

Jakmile stisknete jakýkoliv symbol, ukazatel se zhasne. Nyní můžete provést nové nastavení varné zóny.

Jakmile je aktivováno automatické omezení času, řídí se tato funkce podle nastaveného varného stupně (od 1 do 10 hodin).

Základní nastavení

Spotřebič má různá základní nastavení. Tato nastavení mohou být přizpůsobena zvláštním potřebám uživatele.


Ukazatel	Funkce
c 1	Automatická dětská pojistka 0 Vypnuto* 1 Zapnuto
c 2	Zvukové signály 0 Potvrzující signál i chybový signál jsou vypnuté. 1 Zapnutý je pouze chybový signál. 2 Zapnutý je pouze potvrzující signál. 3 Aktivovány jsou všechny signály.*
c 5	Automatické nastavení doby vaření 0 Vypnuto* 1-99 Doba pro automatické vypnutí
c 6	Délka trvání signálu funkce nastavení času 1 10 sekund* 2 30 sekund 3 1 minuta
c 7	Funkce Power-Management 0 = Vypnuto* 1 = 1 000 W minimální výkon 1. = 1 500 W 2 = 2 000 W ... 9 nebo 9. = maximální výkon varné desky**
c 9	Doba pro zvolení varné zóny 0 Bez omezení: Zůstává zvolena naposledy naprogramovaná varná zóna.* 1 Omezeno: Varná zóna setrvá zvolená pouze po dobu 10 sekund.
c 0	Návrat k původnímu nastavení 0 osobní nastavení* 1 návrat k nastavení od výrobce

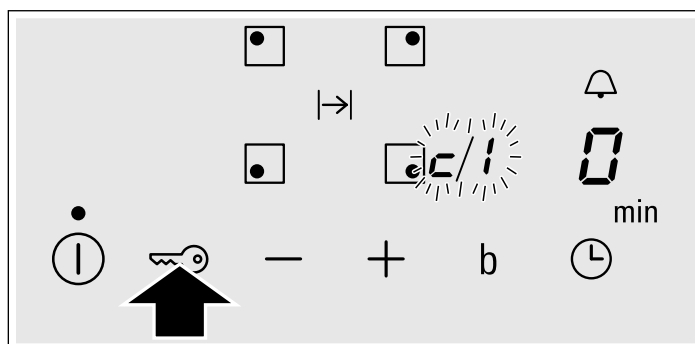
*Nastaveno od výrobce

**Maximální výkon desky závisí na nastavení hodnoty připojení proudu, které se provádí při instalaci. Aby nedošlo k překročení této maximální hodnoty, je varná deska vybavena řadou součástek, které automaticky řídí hodnotu výkonu tak, že daný výkon rozdělují dle potřeby mezi jednotlivé zapnuté varné zóny.

Provedení základního nastavení

Varná deska musí být vypnuta.

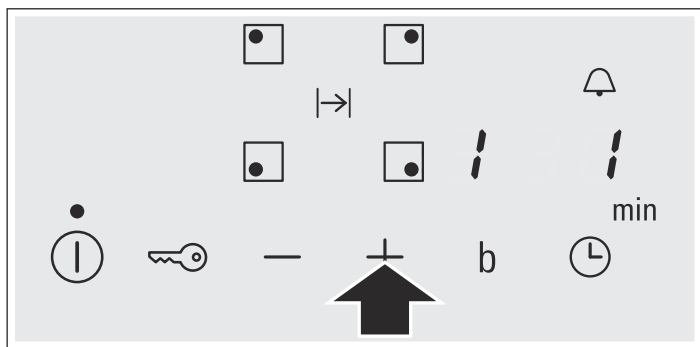
1. Zapněte varnou desku.
2. V následujících 10 sekundách stiskněte na 4 sekundy symbol .



Na displeji se střídavě rozsvěcuje **c** a **l a D** jako předdefinované nastavení.

3. Stiskněte několikrát symbol \Leftrightarrow , dokud se nezobrazí ukazatel požadované funkce.

4. Poté zvolte požadované nastavení pomocí symbolů **+** a **-**.



5. Znovu stiskněte symbol \Leftrightarrow na dobu delší než 4 sekundy. Nastavení je nyní uloženo.

Odejít

Základní nastavení opustíte tak, že varnou desku vypnete pomocí hlavního vypínače.

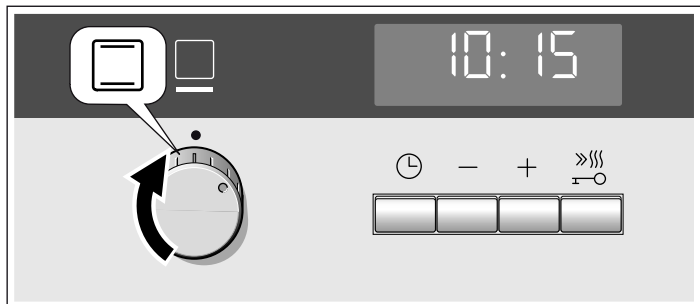
Nastavení pečicí trouby

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

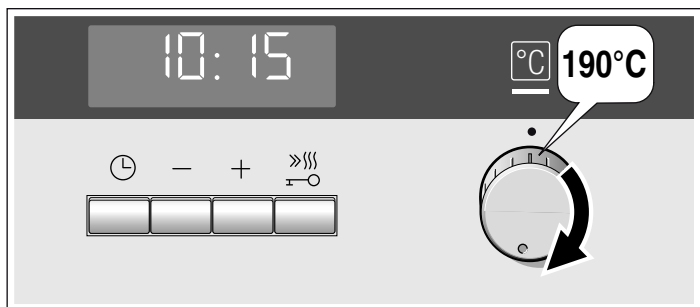
Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev \square na 190 °C.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí nastavte na nulu.

Změna nastavení

Druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu se pečicí trouba mimořádně rychle zahřeje na nastavenou teplotu.

Rychloohřev používejte u nastavení teplot nad 100 °C. Vhodné jsou druhy ohřevu:

- 3D-horký vzduch ⊗
- horní/dolní ohřev \square
- stupeň pro pizzu ⊗

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

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Krátce stiskněte tlačítko $\gg\gg$.

Na ukazateli svítí symbol $\gg\gg$. Pečicí trouba začne hřát.




Ukončení rychloohřevu

Zazní akustický signál. Symbol $\gg\gg$ na ukazateli zhasne. Vložte pokrm do pečicí trouby.

Přerušení rychloohřevu

Krátce stiskněte tlačítko $\gg\gg$. Symbol $\gg\gg$ na ukazateli zhasne.



Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má různé časové funkce. Tlačítkem  lze vyvolat nabídku a přecházet mezi jednotlivými funkcemi. Dokud lze provádět nastavení, svítí všechny časové symboly. Šipka  signalizuje, u které časové funkce se nacházíte. Nastavenou časovou funkci můžete změnit přímo tlačítkem **+** nebo **-**, pokud je před časovým symbolem šipka .

Budík

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


1. Stiskněte jednou tlačítko .

Na ukazateli svítí časové symboly, šipka  je před .


2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte dobu budíku.

Navržená hodnota: tlačítko **+** = 10 minut

Navržená hodnota: tlačítko **-** = 5 minut

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

Doba budíku uplynula

Zazní akustický signál. Na ukazateli se zobrazí 0:00. Tlačítkem  vypnete budík.


Změna nastavené doby budíku







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

Zrušení doby budíku

Tlačítkem **-** nastavte dobu budíku na 0:00. Za několik sekund se změna uloží. Budík je vypnutý.

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí na ukazateli příslušné symboly. Před symbolem zobrazené časové funkce je šipka .

Pro zjištění doby budíku , doby trvání , času konce  nebo času  stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se před příslušným symbolem nezobrazí šipka . Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

Doba trvání



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

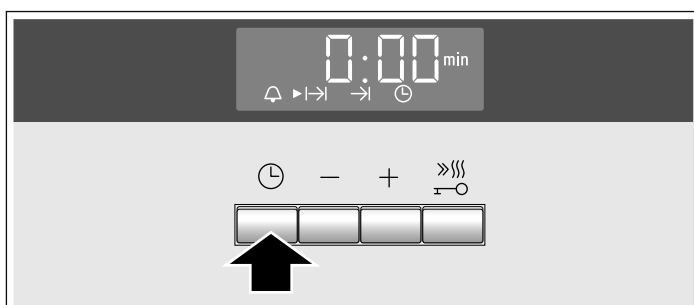
Příklad na obrázku: doba trvání 45 min.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.

2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

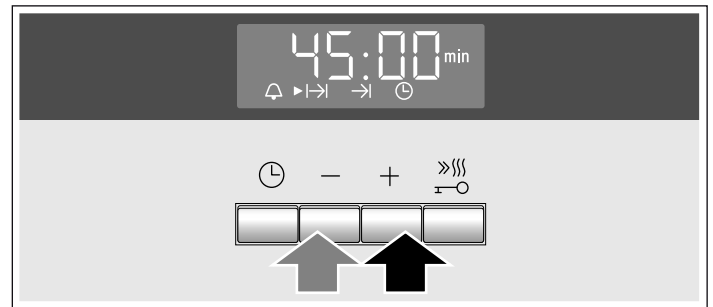
Na ukazateli se zobrazí 0:00. Svítí časové symboly, šipka  je před .




4. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte dobu trvání.



Navržená hodnota: tlačítko **+** = 30 minut

Navržená hodnota: tlačítko **-** = 10 minut




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


Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí 0:00. Stiskněte tlačítko . Tlačítkem **+** nebo **-** můžete znovu nastavit dobu trvání. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko  a volič funkcí nastavte na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.


Změna doby trvání







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

Zrušení doby trvání

Tlačítkem **-** nastavte dobu trvání na 0:00. Za několik sekund se změna uloží. Doba trvání je zrušená. Pokud jste nastavili budík, stiskněte předem tlačítko .

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí na ukazateli příslušné symboly. Před symbolem zobrazené časové funkce je šipka .

Pro zjištění doby budíku , doby trvání , času konce  nebo času  stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se před příslušným symbolem nezobrazí šipka . Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

Čas konce

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

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

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

1. Nastavte volič funkcí.

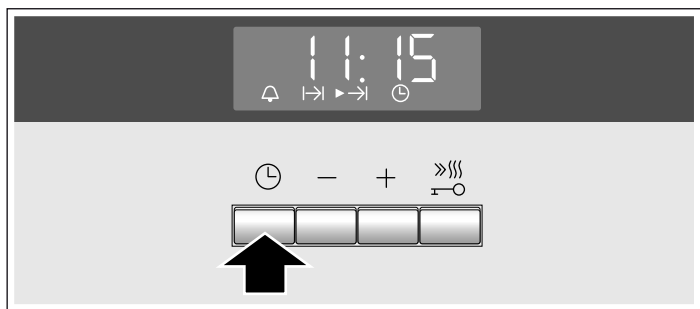
2. Nastavte volič teploty.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

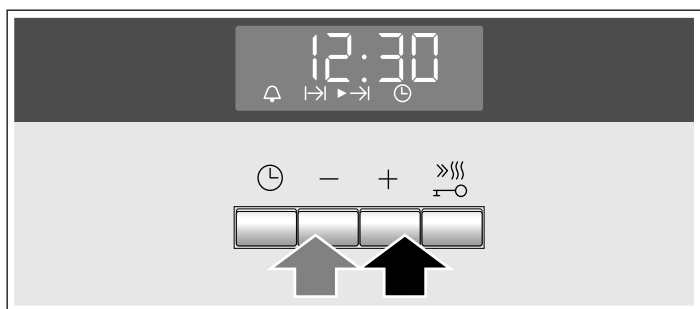
4. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte dobu trvání.



5. Stiskněte tlačítko .

Šipka ► je před →|. Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.





6. Tlačítkem + nebo - posuňte čas konce na později.



Za několik sekund uloží pečicí trouba nastavení a přepne se do vyčkávacího režimu. Na ukazateli je zobrazený čas, kdy bude pokrm hotový a před symbolem →| je šipka ►. Symbol  a  zhasne. Po spuštění pečicí trouby se doba trvání viditelně odměřuje a šipka ► je před symbolem →|. Symbol →| zhasne.

Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hrát. Na ukazateli se zobrazí 0:00. Stiskněte tlačítko . Tlačítkem + nebo - můžete znovu nastavit dobu trvání. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko  a volič funkcí nastavte na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.

Dětská pojistka

Aby pečicí troubu nemohly omylem zapnout děti, je vybavená dětskou pojistkou.

Pečicí trouba nereaguje na žádná nastavení. Budík a čas lze nastavovat i při zapnuté dětské pojistce.


Pokud jsou nastavené druh ohřevu a teplota nebo stupeň grilování, dětská pojistka ohřev přeruší.

Upozornění: Na případně připojenou varnou desku nemá dětská pojistka pečicí trouby vliv.

Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavena doba trvání nebo čas konce.

Držte cca čtyři sekundy stisknuté tlačítko .


Na ukazateli se zobrazí symbol . Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí dětské pojistky


Držte cca čtyři sekundy stisknuté tlačítko .

Symbol  na ukazateli zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.

Změna času konce






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

Zrušení času konce


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

Zjištění časových nastavení


Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí na ukazateli příslušné symboly. Před symbolem zobrazené časové funkce je šipka ►.

Pro zjištění doby budíku , doby trvání , času konce  nebo času  stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se před příslušným symbolem nezobrazí šipka ►. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

Čas

Po skončení nebo po výpadku proudu začne na displeji blikat symbol  a tři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazí čas 12:00. Časové symboly svítí, šipka ► se nachází před .


2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas.

Nastavený čas se po několika sekundách potvrdí.

Změna času

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko .

Na ukazateli svítí časové symboly, šipka ► je před .

2. Tlačítkem + nebo - změňte čas.

Za několik sekund se nastavený čas uloží.

Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane vaše varná deska a pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Správná údržba a čištění obou spotřebičů jsou vysvětlené níže.

Upozornění

- Nepatrné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby vznikají na základě různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozi ochrana tím není ovlivněna.

Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čisticími prostředky, řiďte se následujícími údaji. Nepoužívejte

na varnou desku

- neřředěné prostředky na ruční mytí nádobí nebo čisticí prostředky pro myčku nádobí,
- abrazivní prostředky, drsné houbičky,
- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nepoužívejte

na pečicí troubu

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

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vymáchejte.


Oblast	Čisticí prostředky
Vnější plochy spotřebiče	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo ani škrabku na sklo.
Ušlechtilá ocel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel, vhodné na teplé povrchy. Ošetřovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.

Oblast	Čisticí prostředky
Varná deska	Údržba: ochranné a ošetřovací prostředky na sklokeramiku. Čištění: čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. ⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí úrazu. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.
Rám varné desky	Teplý mycí roztok: Nikdy nečistěte škrabkou na sklo, citronem nebo octem.
Prosklená dvířka	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Varný prostor	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadříkem.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Pečicí sonda (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nečistěte v myčce nádobí.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.
Těsnění Neodstraňujte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem. Nedrhňte.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Zásuvka ve spodní části sporáku	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem.

Čištění samočisticích ploch ve varném prostoru

Zadní stěna ve varném prostoru je opatřena vysoce porézní keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty, stříkající při pečení. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Jestliže jsou nečistoty patrné i po opakovaném provozu, postupujte následovně:

1. Důkladně vyčistěte dno varného prostoru, horní stěnu a postranní stěny.
2. Nastavte 3D-horký vzduch .
3. Prázdnou, zavřenou pečicí troubu nechte hřát cca 2 hodiny při maximální teplotě.

Keramická vrstva se obnoví. Po vychladnutí varného prostoru odstraňte nahnědlé nebo bělavé zbytky vodou a měkkou houbou.

Mírné zabarvení vrstvy nemá na samočištění žádný vliv.

Pozor!

- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Poškrábaly, resp. zničily by vysoce porézní vrstvu.
- Keramickou vrstvu nikdy nečistěte čisticím prostředkem na pečicí trouby. Jestliže se na ni tento čisticí prostředek dostane omylem, okamžitě ho odstraňte houbou a dostatečným množstvím vody.

Čištění dna, stropu a postranních stěn ve varném prostoru

Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo vodu s octem.

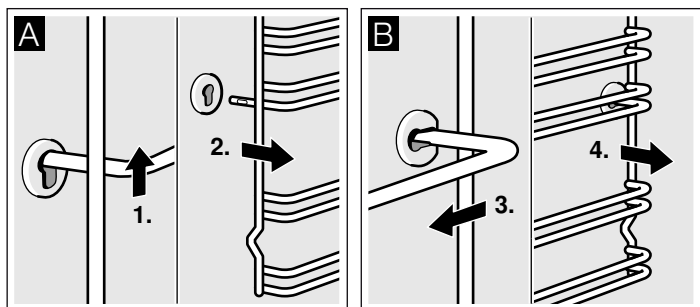
Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čistící prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studeném varném prostoru. Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku ani čistící prostředek na pečicí trouby.

Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámu

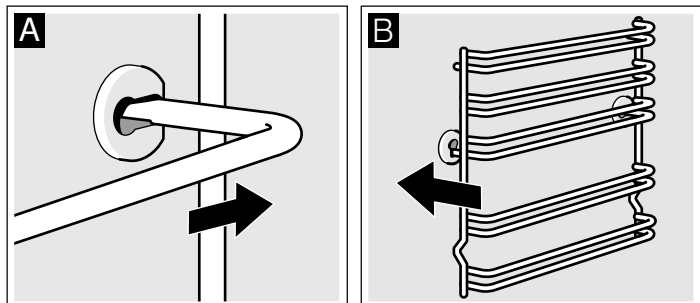
1. Rám vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



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

Zavěšení rámu

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

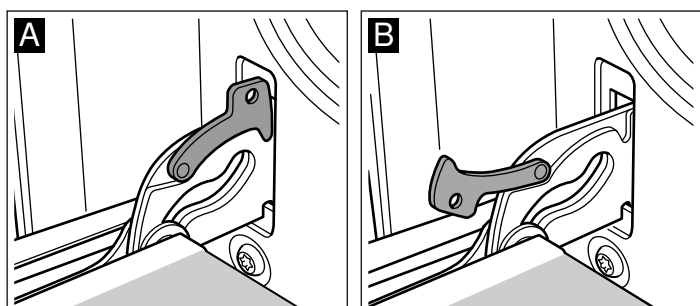


Rámy dosedají vpravo a vlevo. Dbejte na to, aby stejně jako na obrázku B byly výšky 1 a 2 dole a výšky 3, 4 a 5 nahoře.

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

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

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

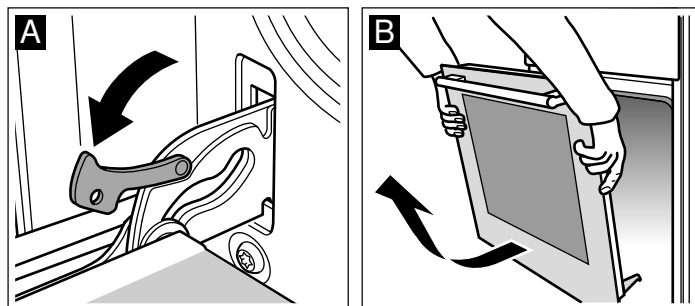


⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Vysazení dvířek

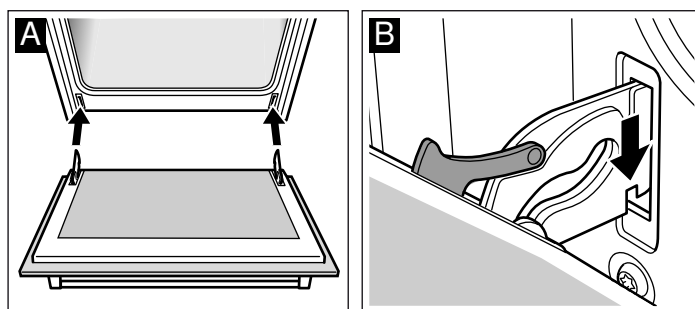
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



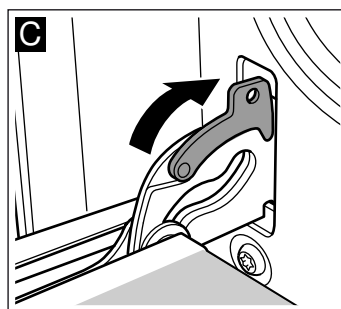
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



⚠ Nebezpečí úrazu!

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

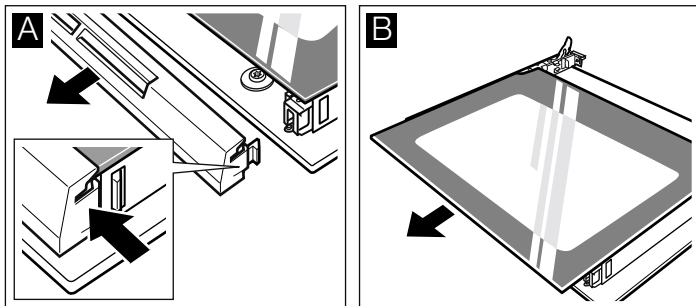
Demontáž a montáž skla dveří

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

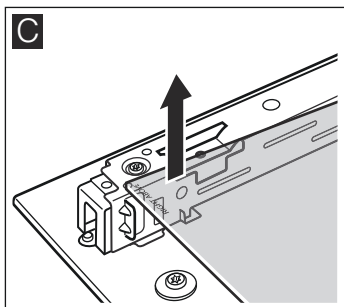
Demontáž

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

3. Zvedněte horní sklo a vytáhněte (obrázek B).



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

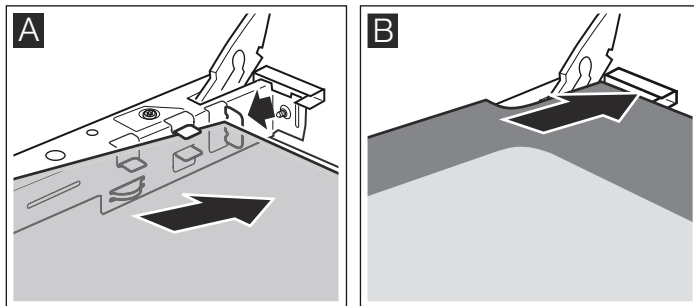
⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Montáž

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

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



3. Nasadte kryt a přitlačte.
4. Zavěste dveře pečicí trouby.

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

Co dělat v případě poruchy?

Dojde-li k poruše, často se stává, že je to jen drobná závada, kterou lze snadno odstranit. Než zavoláte na technický servis, pokuste se poruchu vyřešit sami za pomoci následující tabulky.

Pečicí trouba

Tabulka poruch

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

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

Chybová hlášení

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

Při následujícím chybovém hlášení můžete závadu odstranit sami.

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

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Varná deska

Odstranění závad

Ukazatel	Závada	Řešení
žádný	Byl přerušen přívod elektrického proudu. Zapojení spotřebiče nebylo provedeno v souladu se schématem zapojení. Závada v elektronickém systému.	Za pomoci jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k přerušení dodávky elektrického proudu. Zkontrolujte, zda byl spotřebič zapojen v souladu se schématem zapojení. Pokud předcházejícími ověřeními nevyřešíte danou závadu, spojte se s odborným servisním střediskem.
Ukazatele blikají	Ovládací panel je mokrá, nebo je na něm umístěn nějaký předmět.	Vysušte zónu ovládacího panelu, nebo odstraňte daný předmět.
Bliká ukazatel – na ukazatelích varných zón	Došlo k poruše elektronického systému.	Krátce rukou zakryjte ovládací pole, abyste poruchu potvrdili.
E_r + číslo / d + číslo / E + číslo	Závada v elektronickém systému.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
$F0$ / $F9$	Vznikla interní vada ve výkonu funkce.	Vypojte varnou desku z elektrické sítě. Vyčkejte asi 30 sekund a poté ji opět zapojte.*
$F2$	Elektronický systém se přehřál a vypnul příslušnou varnou zónu.	Vyčkejte, až elektronický obvod dostatečně vychladne. Poté stiskněte jakýkoliv symbol varné desky.*
$F4$	Elektronický systém se přehřál a vypnuly se všechny varné zóny.	
$F5$ + varný stupeň a upozorňující zvukový signál	Na ovládacím panelu stojí teplá nádoba. Je velmi pravděpodobné, že se elektronický systém přehřívá.	Sundejte tuto nádobu. Ukazatel poruchy po chvíli zhasne. Můžete pokračovat ve vaření.
$F5$ a upozorňující zvukový signál	Na ovládacím panelu stojí teplá nádoba. Varná zóna se vypnula kvůli ochraně elektronického systému.	Sundejte tuto nádobu. Vyčkejte několik sekund. Stiskněte jakékoli ovládací pole. Po zhasnutí ukazatele poruchy můžete pokračovat ve vaření.
$U1$	Přívodní elektrické napětí neodpovídá obvyklému limitu fungování.	Spojte se s dodavatelem elektrické energie.
$U2$ / $U3$	Varná zóna se přehřála a došlo k jejímu vypnutí za účelem ochrany pracovní desky.	Vyčkejte, až elektronický systém dostatečně vychladne, a poté varnou zónu opět zapněte.

* Jestliže příčina závady stále trvá, spojte se s odborným servisním střediskem.

Nepokládejte žádné horké nádoby na ovládací panel.

Běžný hluk při provozu spotřebiče

Technologie indukčního ohřevu je založena na vytváření elektromagnetických polí, díky nimž teplo vychází přímo ze dna nádoby. Tato pole mohou v závislosti na konstrukci nádoby vydávat určitý hluk či vibrace, jak je popsáno níže:

Hluboké hučení jako v transformátoru

Tento hluk se tvoří při vaření s vysokým stupněm výkonu. Jeho příčinou je množství energie předávané z varné desky na dno nádoby. Tento hluk vymizí nebo zeslábně, jakmile se nastaví nižší varný stupeň.

Tiché hvízdání

Zmíněný hluk vzniká, pokud je nádoba prázdná. Tento hluk vymizí, jakmile se do nádoby dá voda či potraviny.

Praskání

Tento hluk se objevuje u nádob složených z několika vrstev různých materiálů. Hluk vzniká kvůli vibracím vytvářeným spojovacími plochami mezi různými vrstvami materiálů. Tento hluk vychází z nádoby. Množství a způsob vaření potravin mohou ovlivňovat intenzitu hluku.

Hlasitější hvízdání

Hluk vzniká především u nádob složených z několika vrstev různých materiálů, jakmile jsou tyto zapnuty na maximální výkon ohřevu a na dvou varných zónách zároveň. Toto hvízdání vymizí nebo se vyskytuje jen ojediněle, jakmile se sníží varný stupeň.

Hluk ventilátoru

Pro správné využití elektronického systému musí varná deska pracovat při kontrolované teplotě. Za tímto účelem je varná deska vybavena ventilátorem, který se spustí při zaznamenání vyšší teploty. Ventilátor může rovněž běžet ze setrvačnosti po

vypnutí varné desky, pokud je zaznamenaná teplota stále příliš vysoká.

Uvedené druhy hluku jsou normálním jevem, jsou součástí indukční technologie a nejsou žádným náznakem poruchy.

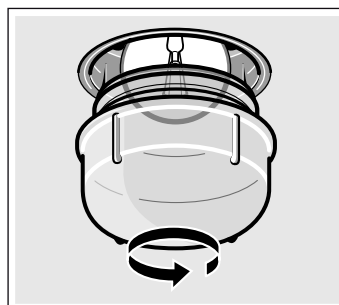
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

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



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

Skleněný kryt

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


Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom předešli zbytečným návštěvám techniků.

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na pravé straně dvířek pečicí trouby. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Zákaznický servis 

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

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Tento spotřebič splňuje normu EN 55011, resp. CISPR 11. Je to výrobek skupiny 2, třídy B.

Skupina 2 znamená, že spotřebič je vybavený vysokofrekvenčním ohřevem nádob. Třída B znamená, že spotřebič je vhodný pro použití v domácnosti.

Energie a životní prostředí

Váš nový přístroj je mimořádně energeticky úsporný. Zde získáte informace o energeticky optimalizovaném způsobu topení Horký vzduch eco. Kromě toho zde najdete tipy, jak s vaším přístrojem ušetříte ještě více energie a jak můžete ekologicky zlikvidovat váš přístroj.

Způsob topení Horký vzduch eco

Díky energeticky úspornému topení Horký vzduch eco můžete v jedné úrovni připravovat mnoho různých pokrmů. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rovnoměrně rozděljuje teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně v prostoru trouby. Pečení, smažení a dokončování výrobků bez předehřívání.

Upozornění


- Vložte pokrmy do chladného prázdného pečicího prostoru. Jen pak dosáhnete optimalizace spotřeby energie.
- Otvírejte dveře pečicí trouby během pečení jen v nezbytných případech.


Tabulka

V tabulce najdete výběr pokrmů, které jsou nejvhodnější pro režim Horký vzduch eco. Najdete zde údaje o vhodné teplotě a době pečení. Můžete zde vidět, které příslušenství a jaká vkladací výška jsou vhodné.

Teplota a doba pečení závisí na množství, charakteru a kvalitě potravin. Proto jsou v tabulce uvedené oblasti. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnotu. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Postavte formy a nádoby doprostřed roštu. Pokud vložitě potraviny přímo na rošt, vložte do výšky 1 navíc univerzální pánev. Pánev bude zachycovat tuk a šťávu a pečicí trouba zůstane čistá.

 Pokrmy připravované v režimu Horký vzduch eco	Příslušenství	Výška	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Koláče a pečivo				
Třené těsto na plechu se suchým povrchem	Plech na pečení	3	170-190	25-35
Třené těsto ve formách	Čtvercová forma	2	160-180	50-60
Základ dortu, třené těsto	Forma na ovocný základ	2	160-180	20-30
Ovocný koláč jemný, třené těsto	Pružinová forma / forma na bábovku	2	160-180	50-60
Kynuté těsto na plechu se suchým povrchem	Plech na pečení	3	170-190	25-35
Křehké těsto na plechu se suchým povrchem	Plech na pečení	3	180-200	20-30
Piškotová roláda	Plech na pečení	3	170-190	15-25
Piškotový základ, 2 vejce	Forma na ovocný základ	2	150-170	20-30
Piškotový dort, 6 vajec	Pružinová forma	2	150-170	40-50

Pokrm připravované v režimu Horký vzduch eco 	Příslušenství	Výška	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Lístkové pečivo	Plech na pečení	3	180-200	20-30
Cukroví	Plech na pečení	3	130-150	15-25
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	140-150	30-45
Pečivo z páleného těsta	Plech na pečení	3	210-230	35-45
Housky, žitná mouka	Plech na pečení	3	200-220	20-30
Nákypy				
Bramborový nákyp	Nákypová forma	2	160-180	60-80
Lasagne	Nákypová forma	2	180-200	40-50
Mražené výrobky				
Pizza, tenký základ	Univerzální pánve	3	190-210	15-25
Pizza, silnější základ	Univerzální pánve	2	180-200	20-30
Hranolky	Univerzální pánve	3	200-220	20-30
Kuřecí křídýlka	Univerzální pánve	3	220-240	20-30
Rybí prsty	Univerzální pánve	3	220-240	10-20
Rozpékané pečivo	Univerzální pánve	3	180-200	10-15
Maso				
Dušené hovězí, 1,5 kg	Nádobí uzavřené	2	190-210	130-150
Vepřová pečeně, hřbet, 1 kg	Nádobí otevřené	2	190-210	110-130
Telecí pečeně, horní šál, 1,5 kg	Nádobí otevřené	2	190-210	110-130
Ryby				
Pražman, 2 kusy po 750 g	Univerzální pánve	2	170-190	50-60
Pražman v solné krustě, 900 g	Univerzální pánve	2	170-190	60-70
Štika, 1 000 g	Univerzální pánve	2	170-190	60-70
Pstruh, 2 kusy po 500 g	Univerzální pánve	2	170-190	45-55
Rybí filé, kus po 100 g	Nádobí uzavřené	2+1	190-210	30-40

Jak ušetřit energii při pečení v pečicí troubě

- Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka pečicí trouby během pečení otevírejte co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Jak ušetřit energii při vaření na varné desce

- Používejte hrnce a pánve se silným rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce nebo pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Zejména příliš malé hrnce na varné zóně způsobují energetické ztráty. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství použijte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění

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

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů je nejvhodnější horní/dolní ohřev ☐.

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

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

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch ☑.

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

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

Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

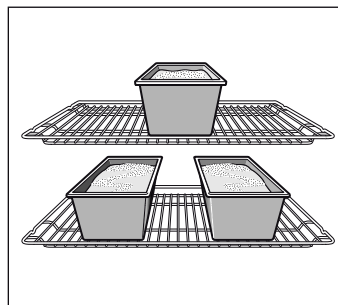
- Plech na pečení: výška 5

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

Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

V tabulkách jsou uvedeny četné návrhy pro přípravu pokrmů.

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



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Tabulky

V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.

Když troubu předehejete, doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut.

Další informace naleznete v části *Tipy pro pečení*, uvedené za tabulkami.

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třený koláč, jednoduchý	věncovitá/truhlíková forma	2	☑	160-180	40-50
	3 truhlíkové formy	3+1	☑	140-160	60-80
třený koláč, jemný	věncovitá/truhlíková forma	2	☐	150-170	60-70
dortový korpus, třené těsto	koláčová forma	2	☐	150-170	20-30
jemný ovocný koláč, třené těsto	dortová/bábovková forma	2	☐	160-180	50-60
piškotový dort	dortová forma	2	☐	160-180	30-40
korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1	☐	170-190	25-35
ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	dortová forma	1	☐	170-190	70-90
švýcarský koláč	plech na pizzu	1	☐	220-240	35-45
pikantní koláče (např. quiche/cibulový koláč)*	dortová forma	1	☐	180-200	50-60
pizza, tenké těsto, málo obložená (předeheť)	plech na pizzu	1	☐	250-270	10-15

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

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třené nebo kynuté těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2	☐	170-190	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	⊗	150-170	35-45
třené nebo kynuté těsto se šřavnatou horní vrstvou, ovocem	univerzální vysoký plech	3	☐	160-180	40-50
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	⊗	150-170	50-60
švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	2	☐	210-230	40-50
piškotová roláda (předehřát)	plech na pečení	2	☐	190-210	15-20
vánočka z 500 g mouky	plech na pečení	2	☐	160-180	30-40
štola z 500 g mouky	plech na pečení	3	☐	160-180	60-70
štola z 1 kg mouky	plech na pečení	3	☐	150-170	90-100
sladký závin	univerzální vysoký plech	2	☐	180-200	55-65
burek	univerzální vysoký plech	2	☐	180-200	40-50
pizza	plech na pečení	2	☐	220-240	15-25
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	⊗	180-200	35-45

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
cukroví	plech na pečení	3	⊗	140-160	15-25
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	⊗	130-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	⊗	130-150	30-40
stříkané pečivo (předehřát)	plech na pečení	3	☐	140-150	30-40
	plech na pečení	3	⊗	140-150	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	⊗	130-140	40-55
makrónky	plech na pečení	2	☐	110-130	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	⊗	100-120	35-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	⊗	100-120	40-50
pěnové cukroví	plech na pečení	3	⊗	80-100	100-150
pečivo z páleného těsta	plech na pečení	2	☐	200-220	30-40
pečivo z listového těsta	plech na pečení	3	⊗	180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	⊗	160-180	35-45
pečivo z kynutého těsta	plech na pečení	3	☐	180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	⊗	170-190	25-35

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

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

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	300	8
				200	35-45
kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	300	8
				200	40-50
housky (nepředehřívát)	plech na pečení	3	☐	210-230	20-30
housky z kynutého těsta, sladké	plech na pečení	3	☐	170-190	15-20
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☑	160-180	20-30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazzlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního/dolního ohřevu ☐ na jedné úrovni. I přečnívajícím papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéct se ze všech stran.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch ☑. Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Nádoby

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

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca 1/2 cm.

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je nutno přidat o trochu více tekutiny než u skleněné nádoby.

Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Grilování

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

Grilujte vždy v zavřené troubě.

Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté.

Grilované kousky po 2/3 doby grilování obraťte.

Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu.

Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální vysoký plech. Šťáva z masa se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Plech na pečení nebo univerzální vysoký plech nezasouvejte při grilování do výšky 4 nebo 5. Vlivem velkého tepla by mohlo

dojít k jeho deformaci a při vyjímání k poškození varného prostoru.

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




















Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené troubě. Tak se lépe rozloží šťáva z masa.

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

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

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
Hovězí maso						
dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopaná	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	odklopaná	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odklopaná	1		210-230	50
steaky, středně propečené, silné 3 cm		rošt	5		3	15
Telecí maso						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopaná	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Vepřové maso						
pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopaná	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odklopaná	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopaná	2		210-230	70
Jehněčí maso						
jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopaná	1		150-170	120
Mleté maso						
Sekaná	z 500 g masa	odklopaná	1		170-190	70
Párky						
Párky		rošt	4		3	15

Drůbež

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

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

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

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

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kuře, celé	1,2 kg	rošt	2		200-220	60-70
brojler, celý	1,6 kg	rošt	2		190-210	80-90
půlky kuřete	po 500 g	rošt	2		200-220	40-50
části kuřete	je 300 g	rošt	3		200-220	30-40
kachna, celá	2,0 kg	rošt	2		170-190	90-100
husa, celá	3,5-4,0 kg	rošt	2		150-170	110-130
mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		170-190	80-100
horní krůtí stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Kousky ryb po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby obraťte.

Celou rybu obracet nemusíte. Celou rybu položte do pečicí trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře

držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

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

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
ryba, celá	cca po 300 g	rošt	2		3	20-25
	1,0 kg	rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	rošt	2		170-190	50-60
rybí podkova, silná 3 cm		rošt	3		2	20-25

Tipy k pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Chcete zjistit, zda je pečeně již hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

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

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

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

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Nákypy					
nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	40-50
těstovinový nákyp	nákypová forma	2		210-230	30-40
Zapékané pokrmy					
zapékané brambory, syrové přísady, vysoké max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	65-85
Toasty					
zapečené toasty, 4 kusy	rošt	4		160-170	10-15
zapečené toasty, 12 kusů	rošt	4		160-170	15-20

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

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

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

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

Pečivo, předpečené

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
houska nebo bageta k rozpékání	univerzální vysoký plech	3	☐	190-210	10-20
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☒	160-180	20-25
Obalované polotovary, zmrazené					
rybí prsty	univerzální vysoký plech	2	☒	200-220	10-15
kuřecí kousky, nugety	univerzální vysoký plech	3	☒	190-210	10-20
Závin, zmrazený					
závin	univerzální vysoký plech	3	☒	190-210	30-40

Speciální pokrmy

Při nízkých teplotách se vám s 3D-horkým vzduchem ☒ výborně podaří krémový jogurt nebo vláčné kynuté těsto.

Nejprve z varného prostoru vyjměte příslušenství, závěsné mřížky nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte ho vychladnout na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálek nebo malých skleniček se šroubovacím víčkem a zakryjte potravinovou fólií.

4. Varný prostor předehejte dle uvedených údajů.

5. Šálky nebo skleničky postavte na dno varného prostoru a připravujte podle níže uvedených údajů.

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravte jako obvykle, dejte ho do žáruvzdorné keramické nádoby a přiklopte.
2. Varný prostor předehejte dle uvedených údajů.
3. Pečicí troubu vypněte a těsto dejte vykynout do varného prostoru.

Pokrm	Nádoba		Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
jogurt	šálky nebo skleničky s šroubovacím víčkem	postavte na dno trouby	☒	předeheť na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod
kynutí těsta	žáruvzdorná nádoba	postavte na dno trouby	☒	předeheť na 50 °C Spotřebič vypněte a kynuté těsto dejte do varného prostoru	5-10 min 20-30 min

Rozmrazování

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

Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obalu.

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Zmrazené potraviny	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C
např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	rošt	2	☒	volič teploty zůstává vypnutý

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu ☒ můžete výborně sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Lněd po usušení sejměte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
600 g plátků jablek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☒	80 °C	cca 5 hod
800 g plátků hrušek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☒	80 °C	cca 8 hod
1,5 kg švestek nebo blum	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☒	80 °C	cca 8-10 hod
200 g očištěných bylinek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☒	80 °C	cca 1½ hod

Zavařování

Sklenice a gumičky pro zavařování musí být čisté a nepoškozené. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na litrové oblé sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
2. Otřete okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.

Ovoce v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
jablková povidla, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zelenina

Jakmile ve sklenicích stoupají vzhůru bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Doba trvání je v závislosti na druhu zeleniny

4. Sklenice uzavřete pomocí spon.
Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

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

Zavařování

Ovoce

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

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

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

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako

např. smažených brambůrků, hranolků, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (slané sušenky, perník, sladké sušenky).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

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

Zkušební pokrmy

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

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

Pečení

Pečení ve 2 úrovních:

Univerzální pánve vždy vložte nad plech na pečení.

Pečení ve 3 úrovních:

Vložte univerzální pánve doprostřed.

Stříkané pečivo:

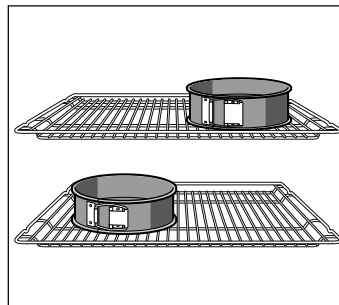
Současné vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.

Jablkový koláč v jedné úrovni:

Tmavé pružinové formy umístěte vedle sebe.

Jablkový koláč ve dvou úrovních:

Tmavé pružinové formy umístěte nad sebe, viz obrázek.



Koláče v pružinových formách z bílého plechu:

Pečte v jedné úrovni s horním/dolním ohřevem Použijte univerzální pánve místo roštu a postavte na ni pružinovou formu.

Upozornění: Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

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

* Pro předeheat nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

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

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

* Po uplynutí 2/3 doby obraťte.



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9001112873 950504