

SIEMENS



Volně stojící sporák

HX745225

siemens-home.com/welcome

cs Návod k použití

Register
your
product
online

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	4
Příčiny poškození	6
Poškození pečicí trouby.....	6
Poškození zásuvky ve spodní části sporáku.....	7
Instalace, připojení plynu a elektrického proudu	7
Připojení plynu.....	7
Závady instalace plynu/zápach plynu.....	7
Přemisťování spotřebiče za plynové vedení nebo madlo dvířek	7
Připojení k elektrické síti.....	7
Vodorovné ustavení sporáku.....	7
Přípevnění ke stěně.....	8
Instalace spotřebiče	8
Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě.....	8
Váš nový spotřebič.....	8
Všeobecné informace	8
Varná deska.....	9
Ovládací panel	9
Varný prostor	10
Vaše příslušenství	10
Vložení příslušenství.....	10
Zvláštní příslušenství	10
Zboží ze zákaznického servisu	12
Před prvním použitím.....	12
Nastavení času.....	12
Rozehřátí pečicí trouby	12
Čištění příslušenství.....	12
Nastavení varné desky	12
Vyčištění rozdělovače plamene a víčka hořáku před prvním použitím	12
Zapálení plynového hořáku	12
Tabulka – vaření	13
Vhodné nádobí	13
Provozní upozornění.....	13
Programování trouby	14
Druh ohřevu a teplota	14
Rychloohřev	14
Nastavení časových funkcí.....	15
Budík	15
Doba trvání.....	15
Čas konce	15
Čas	16
Dětská pojistka	16
Změna základního nastavení.....	17
Údržba a čištění.....	17
Čisticí prostředky	17
Horní skleněný kryt.....	19
Vysazení a zavěšení rámu.....	19
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby.....	19
Demontáž a montáž skla dveří.....	20
Co dělat v případě závady?	21
Tabulka závad	21
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	21
Skleněný kryt	21
Zákaznický servis.....	21
Číslo E a číslo FD	21

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí.....	22
Jak ušetřit energii při pečení v pečicí troubě	22
Jak ušetřit energii při vaření na plynové varné desce	22
Ekologická likvidace.....	22
Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu.....	22
Koláče a pečivo	22
Tipy pro pečení	24
Maso, drůbež, ryby	25
Tipy k pečení a grilování	26
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	27
Hotové výrobky.....	27
Speciální pokrmy	28
Rozmrazování	28
Sušení	28
Zavařování.....	29
Akrylamid v potravinách.....	29
Zkušební pokrmy.....	30
Pečení	30
Grilování.....	30

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 a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Tento návod platí pouze tehdy, pokud je na spotřebiči uvedená zkratka příslušné země. Pokud se na spotřebiči zkratka nezobrazí, je nutné postupovat podle návodu k instalaci, který obsahuje potřebné údaje pro přizpůsobení spotřebiče podmínkám připojení v příslušné zemi.

Kategorie spotřebiče: kategorie 1

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

Připojení spotřebiče a nastavení na jiný druh plynu smí provádět pouze koncesovaný odborník. Instalace spotřebiče (připojení elektrického proudu a plynu) musí být provedena podle návodu k použití a instalaci. Nesprávné připojení a nesprávné nastavení mohou mít za následek těžké úrazy a poškození spotřebiče. Výrobce spotřebiče neodpovídá za tyto škody. Zaniká záruka spotřebiče.

Pozor: Tento spotřebič je určený pouze k vaření. Nesmí se používat k jiným účelům, například k vytápění místnosti.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

Pozor: Při používání plynového spotřebiče vznikají v místnosti, kde je nainstalovaný, teplo, vlhkost a spaliny. Dbejte na dobré větrání místnosti, ve které je spotřebič nainstalovaný, zejména když je v provozu: přirozené větrací otvory musí být otevřené nebo je třeba nainstalovat mechanické větrací zařízení (např. odsavač par).

Při intenzivním a dlouho trvajícím používání spotřebiče může být nutné ještě další větrání, např. otevření okna, nebo účinnější odvětrávání, např. provoz nainstalovaného mechanického větracího zařízení na vyšší stupeň výkonu.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externí minutkou nebo dálkovým ovládním.

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!

- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.
- Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit. Do trouby nikdy neukládejte hořlavé předměty. Pokud ve spotřebiči vznikne kouř, nikdy neotevírejte dvířka. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavřete přívod plynu.
- 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.
- 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.
- Jsou-li plynové varné zóny zapnuté bez nádobí, vytváří se u nich velmi vysoká teplota. Přístroj a nad ním instalovaná digestoř se mohou poškodit nebo začít hořet. Zbytky tuku ve filtru digestoře se

mohou vznítit. Používejte plynové varné zóny pouze s postaveným nádobím.

- Zadní strana spotřebiče se velmi zahřívá. Může to způsobit poškození přívodních vedení. Elektrická a plynová vedení se nesmí dotýkat zadní strany spotřebiče.
- Na varné zóny ani do varného prostoru nikdy neodkládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavřete přívod plynu.
- 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!

- Příklad 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.
- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Během provozu je povrch spotřebiče horký. Nedotýkejte se horkého povrchu. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Prázdňé nádoby se na zapnutých plynových varných zónách extrémně zahřívá. Nikdy neohřívejte prázdňé nádoby.
- Spotřebič se za provozu zahřívá. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
- Pozor: Volně přístupné díly mohou být při provozu grilu horké. Dávejte pozor, aby se

malé děti nedostaly do blízkosti spotřebiče.

- Pokud nestojí láhev s kapalným plynem svisle, může se do spotřebiče dostat kapalným propan-butan. Přitom mohou u hořáků prudce vyšlehnout plameny. Součásti se mohou poškodit a časem přestat těsnit, takže nekontrolovaně uniká plyn. Oboje může způsobit popáleniny. Láhve s kapalným plynem používejte vždy ve svislé poloze.

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!

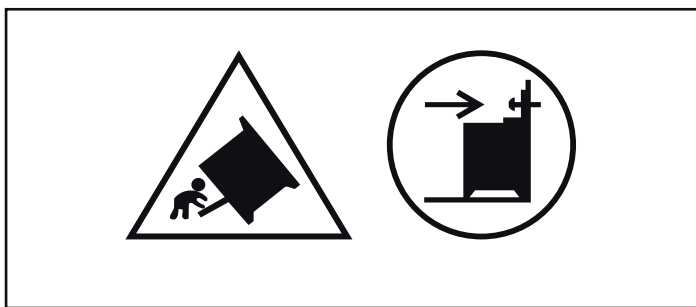
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného elektrického a plynového vedení smí provádět pouze námi školený technik zákaznického servisu. Je-li přístroj vadný, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni, uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Poruchy nebo poškození přístroje jsou nebezpečné. Vadný přístroj nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič v pojistkové skříni. Uzavřete přívod plynu. Zavolejte zákaznický servis.
- Nevhodné velikosti hrnců, poškozené nebo nesprávně umístěné hrnce mohou způsobit těžká poranění. Řiďte se pokyny ohledně nádobí.

- **Pozor:** Skleněný kryt může při zahřátí prasknout. Před zavřením krytu vypněte všechny hořáky. Než skleněný kryt zavřete, počkejte, dokud pečicí trouba nevychladne.



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

Příčiny poškození

Varná deska

Pozor!

- Varné zóny používejte jen s nasazenou nádobou. Nerozhřívejte prázdné hrnce nebo pánve. Poškodilo by se jejich dno.
- Smí se používat pouze hrnce a pánve s rovnou spodní stranou.
- Hrnci nebo pánve postavte doprostřed hořáku. Teplo z plamene hořáku se tak bude optimálně přenášet na spodní stranu hrnce nebo pánve. Nepoškodí se držadla nebo ucha a bude zajištěna větší úspora energie.
- Dbejte na to, aby plynové hořáky byly čisté a suché. Rozdělovač plamene a víčko hořáku musí být vždy přesně nasazené.
- Když sporák zapínáte, dbejte na to, aby nebyl horní kryt zavřený.

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 poškozuje se smalt.

- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěste. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.

- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedejte 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, připojení plynu a elektrického proudu

Připojení plynu

Instalaci smí provádět pouze schválený odborník, resp. koncesovaný technik zákaznického servisu podle pokynů uvedených v části „Připojení plynu a nastavení na jiný druh plynu“.

Pro koncesovaného odborníka, resp. zákaznický servis

Pozor!

- Podmínky instalace pro tento spotřebič jsou uvedené na typovém štítku na zadní straně spotřebiče. Druh plynu nastavený z výroby je označen hvězdičkou (*).
- Před instalací spotřebiče zkontrolujte podmínky síťového přívodu (druh plynu a tlak plynu) a ujistěte se, že nastavení plynu u spotřebiče odpovídá těmto podmínkám. Pokud je nutné změnit nastavení spotřebiče, postupujte podle návodů v části „Připojení plynu a nastavení na jiný druh plynu“.
- Tento spotřebič není připojený k odvodu spalin. Musí být připojený a uvedený do provozu v souladu s podmínkami instalace. Nepřipojujte spotřebič k odsávání plynu. Musí být dodrženy veškeré předpisy pro odvětrávání.
- Plyn smí být připojený pouze pomocí pevné, tzn. nepohyblivé přípojky (plynového vedení) nebo pomocí bezpečnostní hadice.
- Pokud používáte bezpečnostní hadici, bezpodmínečně dbejte na to, aby hadice nebyla přiskřípnutá nebo zploštělá. Hadice se nesmí dotýkat horkých povrchů.
- Plynové vedení (plynovou trubku nebo bezpečnostní hadici) lze připojit na pravé nebo levé straně spotřebiče. Přípojka musí být opatřena snadno přístupným zavíracím zařízením.

Závady instalace plynu/zápach plynu

Pokud zpozorujete zápach plynu nebo zjistíte závady na instalaci plynu, musíte

- okamžitě zavřít přívod plynu, resp. ventil plynové láhve,
- okamžitě uhasit otevřený oheň a cigarety,
- vypnout elektrické spotřebiče, i lampy,
- otevřít okna a řádně místnost vyvětrat,
- zavolat servis nebo plynárenskou společnost.

Přemisťování spotřebiče za plynové vedení nebo madlo dvířek

Při posunování spotřebiče ho nedejte za plynové vedení; plynové vedení by se mohlo poškodit. Nebezpečí úniku plynu! Při posunování spotřebiče ho nedejte za madlo dvířek. Mohlo by dojít k poškození závěsu dvířek a madla dvířek.

Připojení k elektrické síti

Pozor!

- Nechte spotřebič nainstalovat zákaznickým servisem. Pro připojení je nutná 16A pojistka. Spotřebič je určený pro provoz na 220–240 V.
- Klesne-li napětí sítě pod 180 V, elektrický zapalovací systém přestane fungovat.
- Pokud je spotřebič nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku.
- Pokud je síťový kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.

Pro zákaznický servis

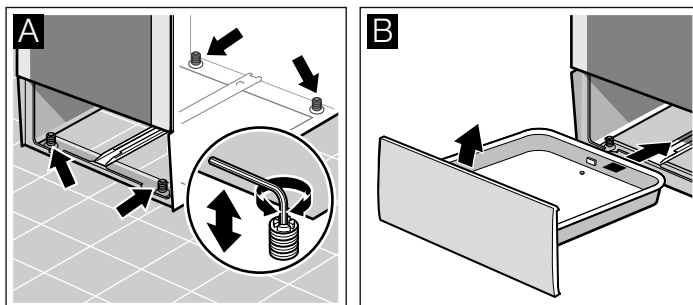
Pozor!

- Spotřebič musí být zapojený v souladu s údaji na typovém štítku.
- Spotřebič vždy připojujte jen k elektrické přípojce, která splňuje platné předpisy. Zásuvka musí být dobře přístupná, aby bylo možné spotřebič v případě potřeby odpojit od elektrické sítě.
- Je nutné zajistit, aby byl nainstalovaný vícepólový odpojovací systém.
- Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel nebo elektrickou rozdvojkou.
- Z bezpečnostních důvodů smí být tento spotřebič připojený pouze k uzemněné přípojce. Pokud připojení ochranného vodiče neodpovídá předpisům, není zaručena ochrana proti nebezpečí na základě elektrického proudu.
- Pro připojení spotřebiče se musí použít kabel typu H 05 W-F nebo rovnocenný kabel.

Vodorovné ustavení sporáku

Postavte sporák přímo na podlahu.

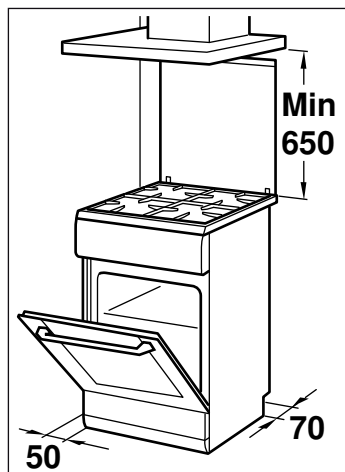
1. Vytáhněte zásuvku ve spodní části sporáku a vyjměte ji směrem nahoru. Uvnitř podstavce jsou vpředu a vzadu nastavitelné nožičky.
2. Nastavitelné nožičky otočte podle potřeby pomocí klíče s vnitřním šestihranem výš nebo níž, aby stál sporák vodorovně (obrázek A).
3. Zasuňte zpět zásuvku do spodní části (obrázek B).



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.

Instalace spotřebiče



- Při instalaci spotřebiče musí být dodrženy uvedené rozměry a spotřebič musí být postavený přímo na podlaze. Spotřebič nesmí být postavený na jiném předmětu.

- Vzdálenost mezi horní hranou sporáku a spodní hranou odsavače par musí odpovídat předepsaným údajům od výrobce odsavače par.
- Dbejte na to, abyste spotřebič po nainstalování již neposunuli. Vzdálenost silného hořáku nebo hořáku wok od okolního nábytku, resp. stěny musí činit minimálně 50 mm.

Opatření, která je nutno dodržovat při přepravě

Upevněte všechny pohyblivé díly ve spotřebiči a na něm lepicí páskou, kterou lze odstranit beze stop. Zasuňte veškeré příslušenství (např. plech na pečení) s tenkou kartonovou lepenkou na hranách do příslušných přihrádek, aby nedošlo k poškození spotřebiče. Mezi přední a zadní stranu vložte kartonovou lepenku nebo podobný materiál, abyste zabránili narážení na vnitřní stranu skleněných dvířek. Upevněte dvířka a horní kryt (pokud je jím spotřebič vybavený) lepicí páskou ke stranám spotřebiče.

Originální obal spotřebiče uschovejte. Spotřebič přepravujte pouze v originálním obalu. Dbejte na šipky na obalu, které vyznačují polohu při přepravě.

Pokud není k dispozici originální obal

Zabalte spotřebič do ochranného obalu, aby byla zajištěna dostatečná ochrana před případným poškozením při přepravě.

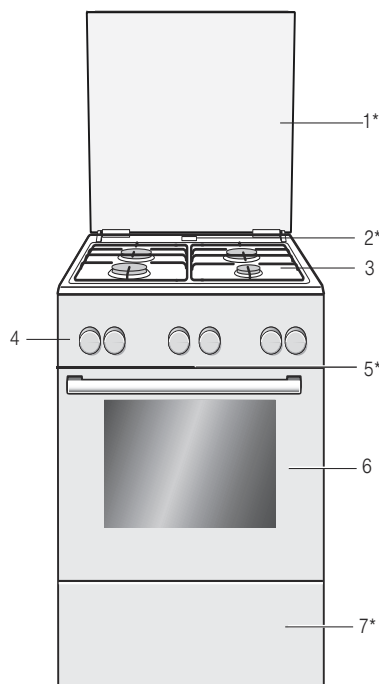
Spotřebič přepravujte ve svislé poloze. Spotřebič nedejte za madlo dvířek ani za přípojky na zadní straně, protože by mohlo dojít k poškození. Nepokládejte na spotřebič těžké předměty.

Váš nový spotřebič

V této kapitole naleznete informace o spotřebiči, druzích provozu a příslušenství.

Všeobecné informace

Provedení závisí na příslušném typu spotřebiče.



Vysvětlení

1* Krycí deska**

2* Výstup páry

Pozor!

Když je pečicí trouba v provozu, vystupuje na tomto místě horká pára.

3 Varná deska**

4 Ovládací panel**

5* Ventilátor

6 Dvířka pečicí trouby**

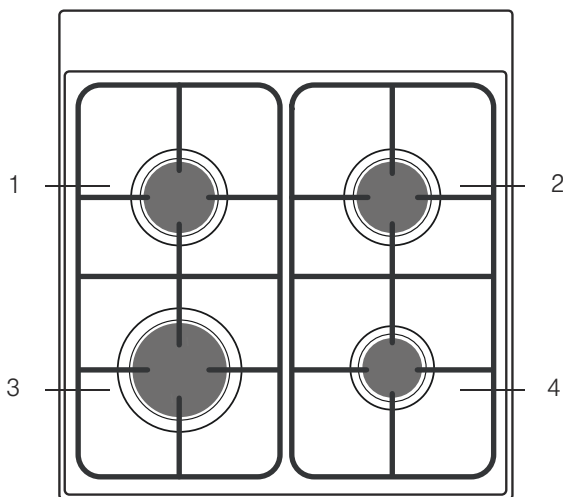
7* Zásuvka ve spodní části sporáku**

* Volitelné (k dispozici u některých spotřebičů).

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

Varná deska

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



Vysvětlení

1	Normální hořák
2	Normální hořák
3	Silný hořák
4	Úsporný hořák

Ovládací panel

V závislosti na typu spotřebiče jsou možné drobné odchylky.

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 předehtání, 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.
50-270	teplotní rozmezí Teplota v troubě ve °C.
●, ●●, ●●●	stupeň grilování Stupně grilování pro maloplošný ☐ a velkoplošný ☐ gril. ● = stupeň 1, slabý ●● = stupeň 2, střední ●●● = stupeň 3, silný

Když pečicí trouba hřeje, svítí kontrolka nad voličem teploty. V přestávkách mezi ohřevem zhasíná. U druhu ohřevu rozmrazování ☼ kontrolka nesvítí.

Spínače varných zón








Pomocí čtyř spínačů varných zón se nastavuje topný výkon jednotlivých varných zón.


Poloha	Funkce/plynové varné zóny
● nulová poloha	Varná zóna je vypnutá.
☼ zapalování	Zapalování.
☐ oblast nastavování ☐	Velký plamen = maximální výkon Úsporný plamen = nejmenší výkon

Na konci oblasti nastavování je doraz. Za něj neotáčejte.

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  , času konce  a času  .
- minus	Snížení nastavených hodnot.
+ plus	Zvýšení nastavených hodnot.
 Rychloohřev	Mimořádně rychlé rozehrátí 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.

Vaše příslušenství


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

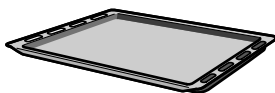
Aby se vám některé pokrmy podařily ještě lépe nebo pro ještě komfortnější používání vaší pečicí trouby je k dispozici výběr zvláštního příslušenství.



Rošt

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

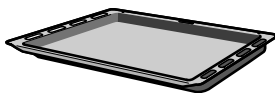
Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dveřím pečicí trouby a obloukem směrem dolů .



Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouvajte sešikmenou stranou ke dvířkům.



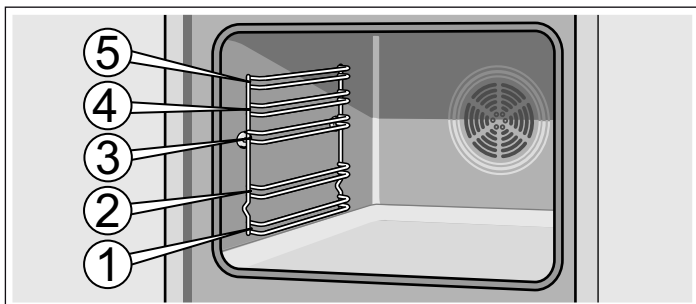
Univerzální pánev

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

Univerzální pánev zasouvajte sešikmenou stranou ke dvířkům.

Vložení příslušenství

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




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

Varný prostor

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

Osvětlení pečicí trouby

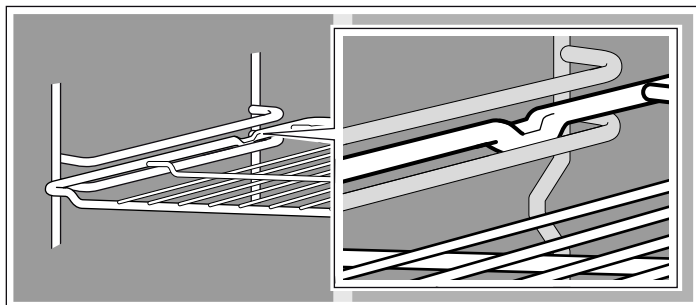
Během provozu svítí ve varném prostoru osvětlení. Nastavením voliče funkcí do polohy  můžete osvětlení zapnout bez ohřevu.

Chladicí ventilátor

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

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

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



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

Plech na pečení pevně držte na stranách oběma rukama a zasuňte ho vodorovně do rámu. Při zasouvání plechu na pečení dejte pozor, abyste s ním nehýbali doprava nebo doleva. V tom případě by šel plech na pečení zasunout ztěžka. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

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

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit v zákaznickém servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Rozsáhlou nabídku k vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost zvláštního příslušenství a možnost objednání přes internet se v jednotlivých zemích liší. Informace naleznete v prodejnách podkladech.

Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro všechny spotřebiče. Při nákupu uveďte vždy přesné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.

Zvláštní příslušenství pro	Číslo HZ	Použití
Praktické uložení kuchyňských pomůcek (flexStore)	HZ25E900	Praktické uložení kuchyňských pomůcek na horním skleněném krytu. Skládá se ze 4 závěsů. Je určené k zavěšení kuchyňského náčiní (naběračky, kleští atd.). Musí se nasadit na horní kryt spotřebiče, než ho začnete používat. Přesné pokyny najdete v návodu k instalaci.
Praktické uložení kuchyňských pomůcek (flexStore)	HZ25E901	Praktické uložení kuchyňských pomůcek na horním skleněném krytu. Skládá se ze 2 závěsů a 1 tyče. Je určené k zavěšení kuchyňského náčiní (naběračky, kleští atd.). Musí se nasadit na horní kryt spotřebiče, než ho začnete používat. Přesné pokyny najdete v návodu k instalaci.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální pro pizzu, zmrazené potraviny nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete používat místo univerzálního vysokého plechu. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.
Vkládací rošt	HZ324000	Pro pečeně. Rošt vždy postavte na univerzální vysoký plech. Zachytí se odkapávající tuk a šťáva z masa.
Grilovací plech	HZ325000	Pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku, aby nedošlo k přílišnému znečištění pečicí trouby. Grilovací plech používejte pouze na univerzálním vysokém plechu. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze ve výšce zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti stříkancům: Univerzální vysoký plech s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Pečicí kámen	HZ327000	Pečicí kámen se výborně hodí pro přípravu domácího chleba, housek a pizzy, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.
Smaltovaný plech na pečení	HZ331003	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouvejte do trouby sešikmenou stranou ke dvířkám.
Smaltovaný plech na pečení s nepřilnavou vrstvou	HZ331011	Koláče a cukroví se k plechu nepřichytí. Plech na pečení zasouvejte do trouby sešikmenou stranou ke dvířkám.
Univerzální vysoký plech	HZ332003	Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také k zachycení tuku nebo šťávy z masa pod roštem. Univerzální vysoký plech zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkám.
Univerzální vysoký plech s nepřilnavou vrstvou	HZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně se k univerzálnímu vysokému plechu nepřichytí. Univerzální vysoký plech zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkám.
Poklice pro profesionální vysoký plech	HZ333001	Díky poklici se z profesionálního vysokého plechu stane pekáč.
Profesionální vysoký plech s vkládacím roštem	HZ333003	Mimořádně vhodný pro přípravu velkého množství.
Teleskopické výsuvy		
Trojité kompletní výsuv	HZ338352	Pomocí výsuvných kolejnič ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství víc vytáhnout, aniž by se překlopilo. Trojitý kompletní výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
Trojité kompletní výsuv s funkcí dorazu	HZ338357	Pomocí výsuvných kolejnič ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vytáhnout, aniž by se překlopilo. Výsuvné kolejnič zaskočí, takže na ně lze snadno vložit příslušenství. Trojitý kompletní výsuv s funkcí dorazu není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
Rošt	HZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a zapékané pokrmy, připravované v pečicí troubě. Je vhodný především pro programovou a pečicí automatiku.

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. Řiďte se listem, který je přiložený k pojistce dvířek.


Před prvním použitím

Zde je popsáno, co musíte udělat, než budete v pečicí troubě poprvé připravovat pokrmy. Nejprve si přečtěte 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, rozehřejte 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.

Nastavení varné desky

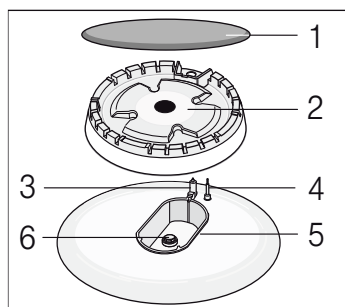
Varná deska je vybavená čtyřmi plynovými hořáky. Zde se dočtete, jak se zapalují plynové hořáky a nastavuje velikost plamene.

Vyčištění rozdělovače plamene a víčka hořáku před prvním použitím

Umyjte víčko hořáku (1) a rozdělovač plamene (2) vodou a mycím prostředkem. Všechny díly pečlivě osušte.


Rozdělovač plamene a víčko hořáku nasadte zpět na miskou hořáku (5). Dbejte na to, aby nedošlo k poškození zapalovače (3) a ochranného kolíku plamene (4).

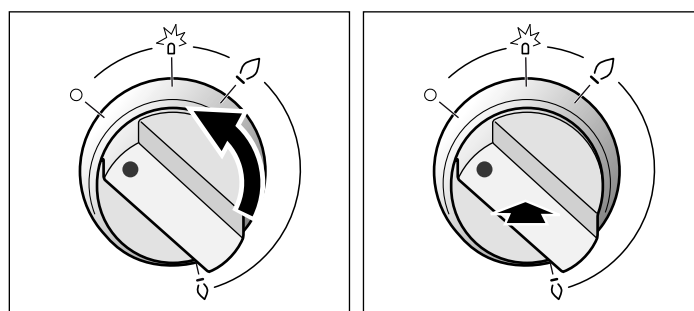
Tryska (6) musí být suchá a čistá. Nasadte víčko hořáku vždy přesně na rozdělovač plamene.






Zapálení plynového hořáku

Nasadte víčko hořáku vždy přesně na rozdělovač plamene. Otvory v rozdělovači plamene musí být vždy volné. Všechny součásti musí být suché.

- Otevřete horní kryt. Dokud je sporák v provozu, musí být horní kryt otevřený.
- Otočte spínač požadované varné zóny dolevo do zapalovací polohy . Začne zapalování.
- Stiskněte spínač varné zóny a držte ho 1–3 sekundy stisknutý. Plynový hořák se zapálí.



Aktivuje se pojistka hořáku. Když plamen zhasne, systém pojistky hořáku automaticky přeruší přívod plynu.


- Nastavte požadovanou velikost plamene. Mezi nastavením vypnuté polohy • a nastavením  není plamen stabilní. Proto vždy zvolte nastavení mezi velkým  a malým  plamenem.

5. Pokud plamen zase zhasne, opakujte postup od kroku 2.

6. Pro ukončení provozu plynového hořáku: Otočte spínač varné zóny • doprava do polohy vypnuto.

Zapalovací zařízení byste neměli držet stisknuté déle než 15 sekund. Pokud se hořák do 15 sekund nezapálí, minimálně 1 minutu počkejte. Pak opakujte zapalování.

Pozor!!

Pokud po vypnutí otočíte spínač varné zóny, když je sporák ještě horký, začne proudit plyn. +Pokud spínač nenastavíte do polohy zapalování , přívod plynu se po 60 sekundách přeruší.

Plynový hořák se nezapálí

Při výpadku proudu nebo při vlhkých zapalovacích svíčkách můžete plynový hořák zapálit ručním zapalovačem nebo zápalkami.

Tabulka – vaření

Pro každou varnou zónu zvolte správnou velikost hrnce. Průměr dna hrnce nebo pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny.

Doby vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky. Optimální dobu vaření dokážete odhadnout nejlépe vy sami.

Vařte s co nejmenším množstvím vody, aby zůstaly zachované vitamíny a minerální látky. Zvolte krátkou dobu vaření, aby zelenina zůstala pevná a s obsahem živin.

Příklad	Pokrm	Varná zóna	Stupeň vaření
rozpuštění	čokoláda, máslo, margarín	úsporný hořák	malý plamen
ohřívání	vývar, zelenina v plechovce	normální hořák elektrická varná plotýnka**	malý plamen 1–2
ohřívání a udržování teploty	polévky	úsporný hořák elektrická varná plotýnka**	malý plamen 1–2
vaření v páře*	ryby	normální hořák elektrická varná plotýnka**	mezi velkým a malým plamenem 3–4
dušení*	brambory a ostatní zelenina, maso	normální hořák elektrická varná plotýnka**	mezi velkým a malým plamenem 3–4
vaření*	rýže, zelenina, masové pokrmy (s omáčkou)	normální hořák elektrická varná plotýnka**	velký plamen 5–6
pečení	paláčky, brambory, řízek, rybí prsty	silný hořák** hořák wok**	mezi velkým a malým plamenem

* Pokud použijete hrnc s pokličkou, stáhněte plamen, jakmile se pokrm začne vařit.

** Volitelné. K dispozici u některých spotřebičů; v závislosti na typu spotřebiče. (Pro pečení na hořáku wok doporučujeme používat pánev wok.)

Vhodné nádoby

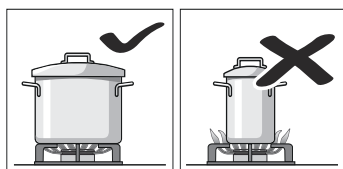
Hořák / elektrická varná plotýnka**	Minimální průměr hrnce	Maximální průměr hrnce
Elektrická varná plotýnka*	14,5 cm	14,5 cm
Hořák wok** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Silný hořák 3 kW	24 cm	28 cm
Normální hořák 1,7 kW	18 cm	24 cm
Úsporný hořák 1 kW	12 cm	18 cm

* Volitelné (pro modely s elektrickou varnou plotýnkou)

* Volitelné (pro modely s hořákem wok)

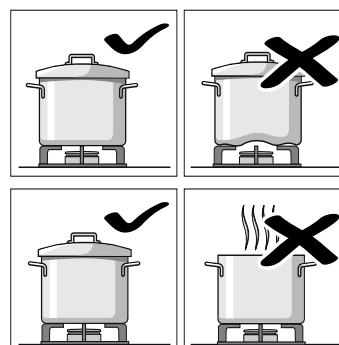
Provozní upozornění

Následující rady vám pomohou ušetřit energii a ochránit nádobí před poškozením:



Používejte nádoby, jež svou velikostí odpovídají danému hořáku.

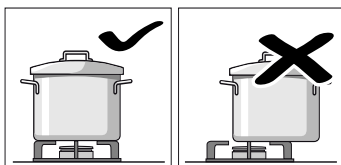
Nepoužívejte malé nádoby na velkých hořácích. Plamen nesmí sahat na boční stěny nádoby.



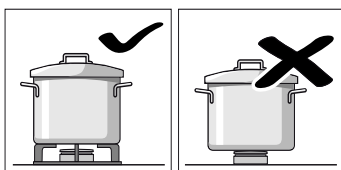
Nepoužívejte zdeformované nádoby, které jsou na varné desce vratké. Mohly by se převrhnout.

Používejte pouze nádoby s rovným a silným dnem.

Nevařte bez pokličky ani s pokličkou částečně podsunutou mimo hrnc. Je to plýtvání energií.

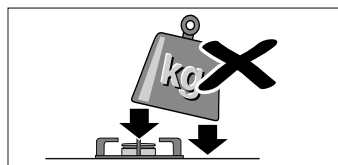


Nádobu postavte vždy doprostřed hořáku, jinak by se mohla převrhnout.



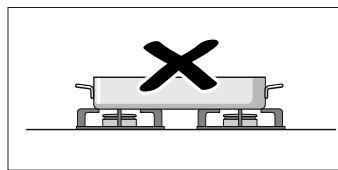
Nádoby pokládejte na mřížky, nikdy přímo na hořák.

Před použitím se ujistěte, že mřížky hořáků jsou správně umístěny a víka správně nasazena na hořácích.



S nádobami na varné desce manipulujte opatrně.

Chraňte varnou desku před nárazy a ani ji nadměrně nezatěžkávejte.



Nepoužívejte dva hořáky či plotýnky k ohřevu jedné nádoby.

Nepoužívejte pečicí plechy, kameninové nádoby apod. k dlouho trvajícimu ohřevu na plný výkon.

Programování trouby

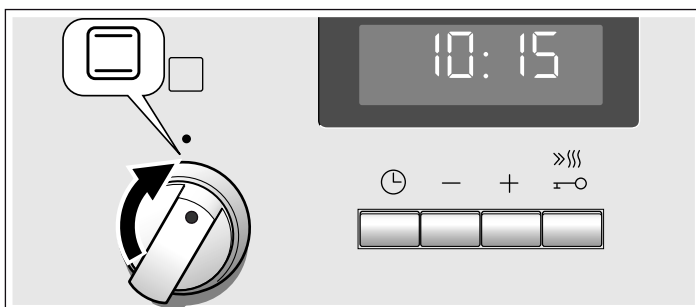
Existuje několik způsobů, jak programovat troubu. Níže popisujeme, jak naprogramovat typ ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. U trouby lze naprogramovat dobu přípravy a čas ukončení každého jídla. Pro více informací viz kapitola *Programování funkcí času*.

Upozornění: Před vložením připravovaných potravin do trouby doporučujeme troubu předehřát. Tím se sníží vznik kondenzace na skle.

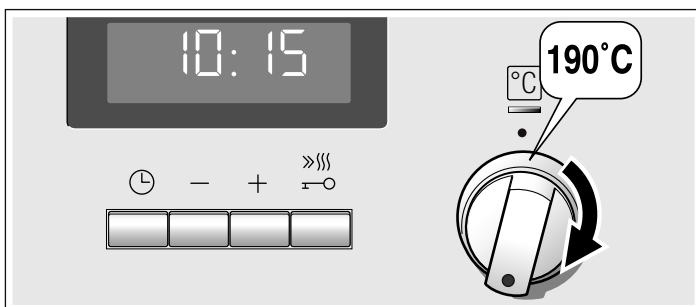
Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev na 190 °C

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Pomocí voliče teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Trouba se rozehřeje.

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 dosáhne pečicí trouba nastavené teploty obzvláště rychle.

Rychloohřev používejte při teplotách nad 100 °C. Vhodné jsou následující druhy ohřevu:

- 3D horký vzduch
- Horní/dolní ohřev

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

1. Nastavte požadovaný druh ohřevu a požadovanou teplotu.

2. Krátce stiskněte tlačítko .

Na displeji se rozsvítí symbol . Pečicí trouba začne hřát.




Ukončení rychlého ohřevu

Zazní zvukový signál. Symbol na displeji zhasne. Vložte pokrm do trouby.

Zrušení rychlého ohřevu

Krátce stiskněte tlačítko . Symbol na displeji zmizí.



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.

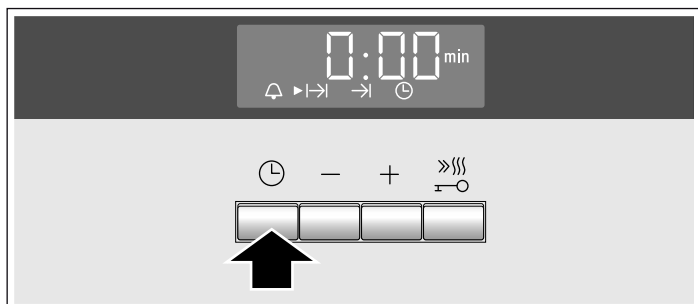
Příklad na obrázku: doba trvání 45 min.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.

2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

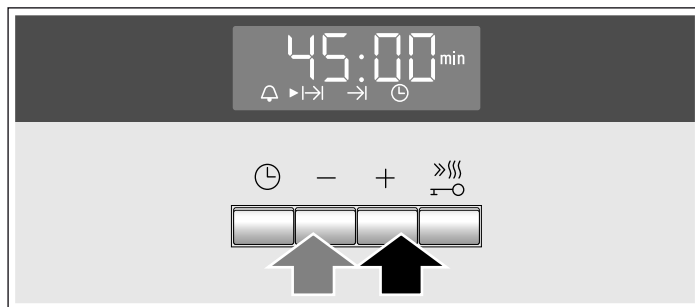
Na ukazateli se zobrazí 0:00. Svítí časové symboly, šipka  je před .




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 nezkažily 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.

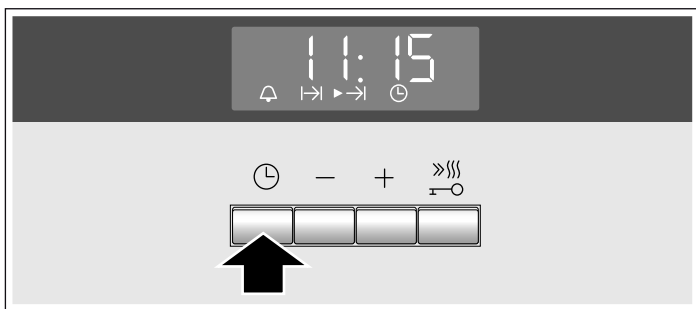
2. Nastavte volič teploty.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

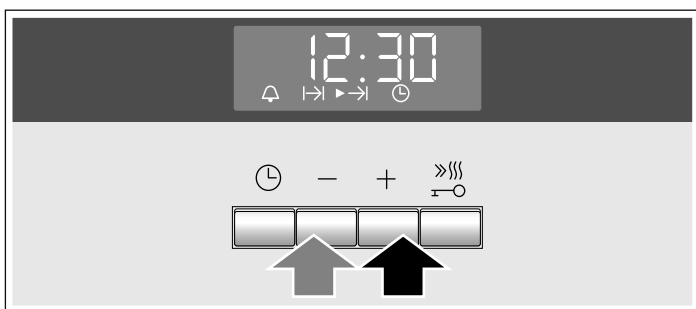
4. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte dobu trvání.






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.

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.

Vypnutí zobrazení času

Zobrazení času můžete vypnout. O tom si přečtete v kapitole *Změna základních nastavení*.

Dětská pojistka


Trouba je vybavena dětskou pojistkou, která má dětem zabránit v náhodném zapnutí trouby.


Trouba na žádné nastavení nereaguje. Budík a aktuální čas mohou být nastavovány i při zapnutí dětské pojistce.

Pokud je nastaven typ vyhřívání a teplota nebo stupeň grilování, dětská pojistka přeruší vyhřívání.


Zapnutí dětské pojistky


Předtím nesmí být nastavená žádná délka doby vaření ani žádný čas ukončení.

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Na displeji se zobrazí symbol . Dětská pojistka je aktivována.

Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté přibližně čtyři sekundy.

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka je deaktivována.

Změna základního nastavení

U této trouby jsou k dispozici různá základní nastavení. Tato nastavení mohou být přizpůsobena zvláštním potřebám uživatele.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
☰ / Ukazatel času	vždy*	pouze při stisknutí tlačítka ☰	-
☰ 2 Délka trvání signálu po uplynutí doby vaření nebo času budíku s alarmem	cca 10 sek.	cca 2 min*	cca 5 min
☰ 3 Časová prodleva, než dojde k použití zvoleného nastavení	cca 2 sek.	cca 5 sek.	cca 10 sek.

* Nastaveno od výrobce

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času.

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.

Při čištění varné desky

- nepoužívejte nezředitelné mycí prostředky nebo mycí prostředky do myčky nádobí,
- drsné houbičky,
- agresivní čisticí prostředky, jako čisticí prostředky na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrny,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.
- Jednotlivé součásti nemyjte v myčce nádobí.

Při čištění pečicí trouby

- nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- drsné houbičky,
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe.
- Jednotlivé součásti nemyjte v myčce nádobí.

Nové houbičky před prvním použitím řádně vymáchejte.

1. Tiskněte tlačítko ☰ po dobu asi 4 sekund.
Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro čas, např. ☰ / pro volbu 1.
 2. Změňte základní nastavení pomocí tlačítek + nebo -.
 3. Potvrďte stisknutím tlačítka ☰.
Na displeji se zobrazí následující základní nastavení. Pomocí tlačítka ☰ lze procházet jednotlivými stupni a pomocí tlačítek + nebo - lze měnit nastavení.
 4. Pro ukončení tiskněte tlačítko ☰ po dobu asi 4 sekund.
- Všechna základní nastavení byla použita.
Základní nastavení mohou být kdykoli znovu změněna.

Oblast	Čisticí prostředky
Plochy z ušlechtilé oceli* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Plochy z ušlechtilé oceli otírejte vždy rovnoběžně s vybroušením. Jinak může dojít k poškrábání. 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 horké povrchy z ušlechtilé oceli. Měkkým hadrem naneste trochu ošetřovacího prostředku ve slabé vrstvě.
Smaltované, lakové a sítotiskové povrchy* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Ovládací panel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Horní skleněný kryt* (v závislosti na typu spotřebiče)	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Horní skleněný kryt můžete za účelem čištění sejmut. Řiďte se pokyny v kapitole <i>Horní skleněný kryt</i> .
Otočné knoflíky Neodstraňujte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem.
Rám varné desky	Horký mycí roztok: Nečistěte škrabkou na sklo, citronem nebo octem.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Oblast	Čistící prostředky
Plynová varná deska a mřížka na varnou desku* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok. Použijte malé množství vody, voda nesmí proniknout spodní částí hořáků dovnitř spotřebiče. Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetekly, a zbytky pokrmů. Mříž můžete z varné desky sejmout. <hr/> Mříž na varnou desku z litiny*: Nemyjte v myčce nádobí.
Plynové hořáky* (v závislosti na typu spotřebiče)	Sejměte hlavici hořáku a víčko hořáku, vyčistěte je mycím roztokem. Nemyjte v myčce nádobí. Otvory pro výstup plynu musí být vždy volné. Zapalovací svíčky: měkký kartáček. Plynové hořáky fungují pouze tehdy, když jsou zapalovací svíčky suché. Všechny součástky dobře osušte. Při jejich nasazování zpět dbejte na to, aby byly přesně usazené. Víčka hořáků mají černý smaltovaný povrch. V průběhu času se barva mění. Na funkci to nemá žádný vliv.
Elektrická varná zóna* (v závislosti na typu spotřebiče)	Abrazivní prostředky nebo houbičky: Varnou plotýnku pak krátce zahřejte, aby se vysušila. Vlhké plotýnky časem zrezivějí. Na závěr naneste ošetrující prostředek. Okamžitě odstraňte pokrmy, které přetekly, a zbytky pokrmů.
Okraj varné plotýnky* (v závislosti na typu spotřebiče)	Žlutě až modře duhové zabarvení okraje varné plotýnky odstraňte pomocí ošetrovacího prostředku na ocel. Nepoužívejte abrazivní nebo drsné prostředky.
Sklokeramická varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: ochranné a ošetrovací prostředky na sklokeramiku. Čištění: čistící prostředky vhodné pro sklokeramiku. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. <hr/> ⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.
Skleněná varná deska* (v závislosti na typu spotřebiče)	Údržba: ochranné a ošetrovací prostředky na sklo. Čištění: čistící prostředky vhodné na sklo. Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu. <hr/> ⚠ Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a k čištění používejte pouze čepel. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí poranění. Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.
Skleněná tabule	Čistící prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo. Dvířka lze kvůli pohodlnějšímu čištění demontovat. Řiďte se pokyny v kapitole <i>Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby!</i>

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

Oblast	Čistící prostředky
Dětská pojistka* (v závislosti na typu spotřebiče)	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Pokud jsou dvířka pečicí trouby opatřena dětskou pojistkou, musí se pojistka před čištěním odstranit. Při silném znečištění dětská pojistka nefunguje správně.
Těsnění Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Varná zóna	Horký mycí roztok nebo voda s octem: Vyčistěte hadrem. Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čistící prostředek na pečicí trouby. Používejte pouze ve studené troubě. <hr/> ⚠ U samočisticích povrchů používejte funkci samočištění. Řiďte se pokyny v kapitole <i>Samočištění!</i> Pozor! Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte čistící prostředky na sporáky.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.
Rám	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Rámy můžete před čištěním vyjmout. Řiďte se pokyny v kapitole <i>Vysazení a zavěšení rámu!</i> <hr/> Teleskopický výsuv* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných kolejnič, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je, nemyjte v myčce nádobí ani nečistěte současně při samočištění. Hrozí poškození rámu a zhoršení jejich funkce.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. <hr/> Hliníkový plech na pečení*: (v závislosti na typu spotřebiče) Osušte měkkým hadříkem. Nemyjte v myčce nádobí. Nikdy nepoužívejte čistící prostředky na pečicí trouby. Abyste zabránili poškrábání, nikdy se kovových povrchů nedotýkejte nožem nebo podobně ostrým předmětem. Nejsou vhodné agresivní čistící prostředky, drsné houbičky a hrubé čistící ubrousky. Jinak může dojít k poškrábání. <hr/> Otočný rožeň* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí. <hr/> Pečicí sonda* (v závislosti na typu spotřebiče) Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce nádobí.

* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)

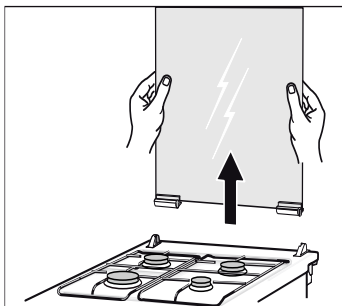
Oblast	Čistící prostředky
Zásuvka ve spodní části sporáku*	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.
(v závislosti na typu spotřebiče)	
* Volitelné (K dispozici pro některé spotřebiče, v závislosti na typu spotřebiče.)	

Horní skleněný kryt

Před otevřením horního krytu setřete hadrem eventuální rozlité nebo rozsypané nečistoty.

Pro čištění je nevhodnější čistící prostředek na sklo.

Horní kryt při čištění sejměte. Uchopte horní kryt oběma rukama po stranách a vytáhněte ho nahoru.



Pokud by se závěsy krytu uvolnily, řídte se písmeny, která se na nich nachází. Závěs s písmenem R musí být namontovaný vpravo, závěs s písmenem L vlevo.

Horní kryt po vyčištění namontujte zpět v opačném pořadí.

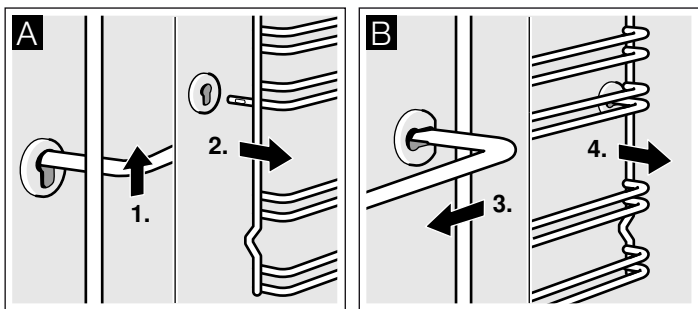
Horní kryt zavřete teprve po vychladnutí varných zón.

Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámu

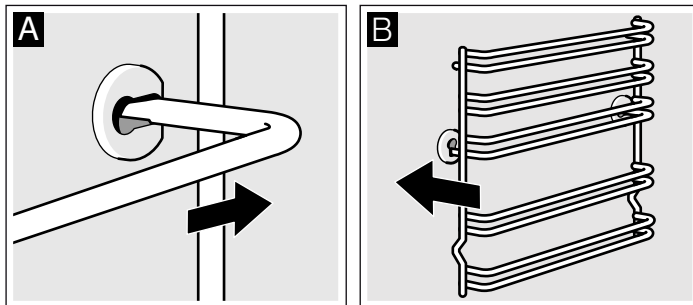
1. Rám vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



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).

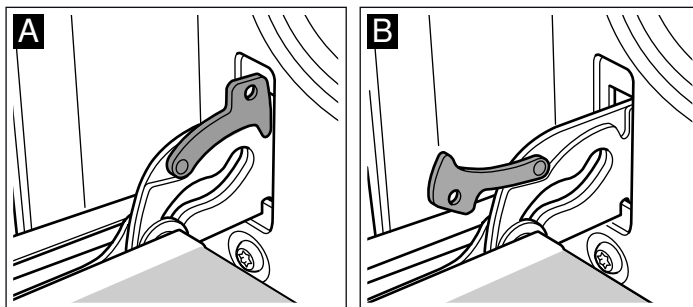


Rámy dosedají vpravo a vlevo. Dbejte na to, aby stejně jako na obrázku B byly výšky 1 a 2 dole a výšky 3, 4 a 5 nahoře.

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.

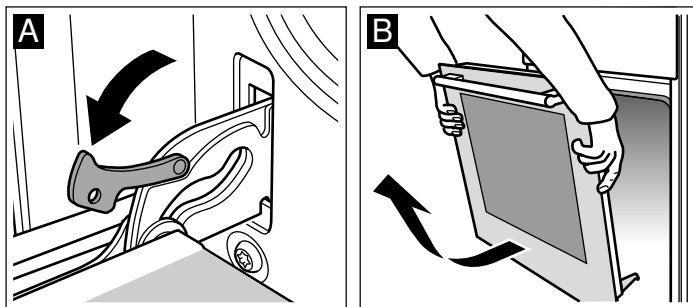


⚠ Nebezpečí úrazu!

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

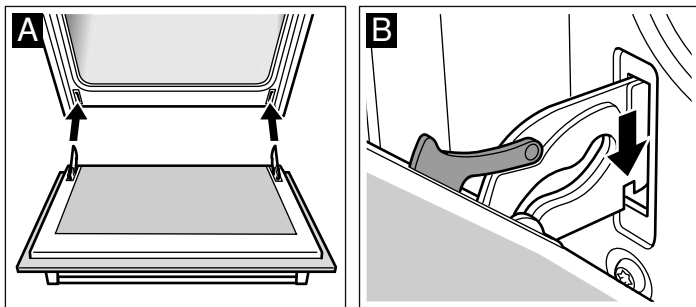
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



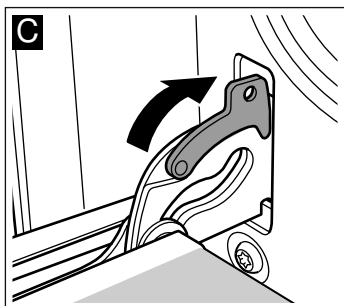
Zavěšení dvířek

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!

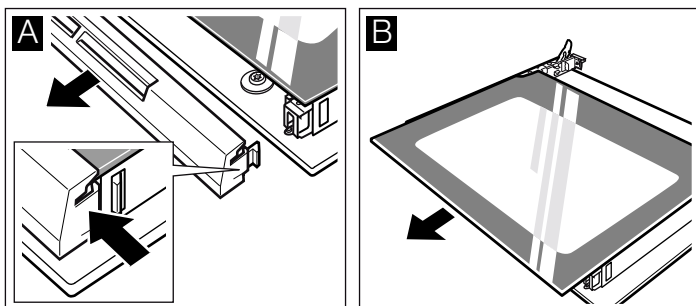
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.

Demontáž a montáž skla dveří

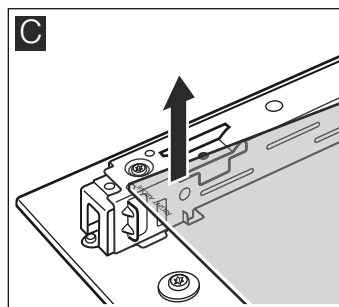
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

Demontáž

1. Vyvěste dveře pečicí trouby a položte na utěrku rukojetí 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.

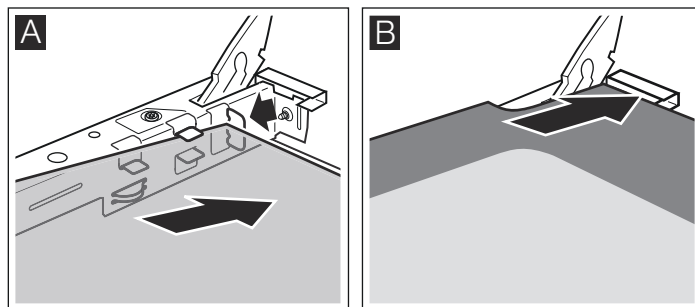
⚠ Nebezpečí úrazu!

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 závady?

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

Tabulka závad

Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se prosím do kapitoly *Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu*. Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Závada	Možná příčina	Odstranění/upozornění
Pečicí trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontroluje, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Ukazatel hodin bliká.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Několikrát otočte knoflíky sem a tam.
Plynový hořák se nezapálí.	Výpadek proudu nebo vlhké zapalovací svíčky.	Plynový hořák zapalte ručním zapalovačem nebo zápalkou.

Chybová hlášení

Objeví-li se na displeji chybové hlášení **E**, stiskněte tlačítko **⊖**. Chybové hlášení zmizí. Dojde k vynulování nastavené funkce času. Nezmizí-li chybové hlášení, kontaktujte servisní centrum.

Následující chybová hlášení může uživatel vyřešit vlastními silami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Řešení/doporučení
E011	Tlačítko bylo stisknuté příliš dlouho nebo se zaseklo.	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Ověřte, zda se některé z tlačítek nezaseklo, není přikryté nebo zašpiněné.

⚠ Nebezpečí elektrického výboje!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smějí provádět pouze vyškolení pracovníci odborného autorizovaného servisu.

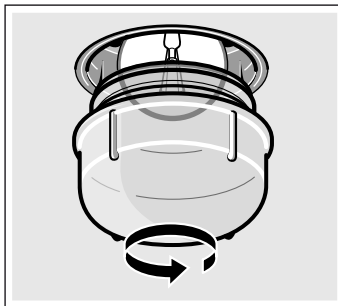
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

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 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.

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete při pečení v pečicí troubě a při vaření na varné desce ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Jak ušetřit energii při pečení v pečicí troubě

- Pečicí troubu předehejte 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 plynové varné desce

- Vždy zvolte takový hrnec, který velikostí odpovídá množství jídla. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Hrnec vždy přikryjte pokličkou vhodné velikosti.
- Plynový plamen musí být vždy v kontaktu se dnem hrnce.

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:

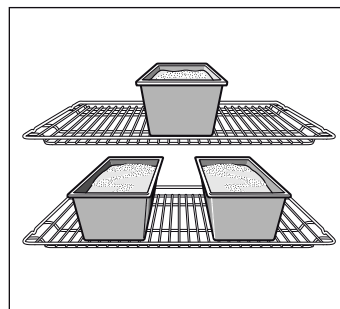
- Plech na pečení: výška 5
- Univerzální vysoký plech: výška 3

- 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, přistě nastavte vyšší teplotu.

Když troubu předehejte, 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 (předehřát)	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	35-50
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	130-150

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
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	☐	270	8
				200	35-45
kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	270	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 píchnete špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního/dolního ohřevu ☐ na jedné úrovni. I přečnívajícím papírem na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a 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 pečení je vhodný také univerzální vysoký plech.

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo 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 přehřejte.

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 pečení 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	přiklopená	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	odklopená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odklopená	1		210-230	50
steaky, středně propečené, silné 3 cm		rošt	5		3	15
Telecí maso						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopená	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Vepřové maso						
pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopená	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	odklopená	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	přiklopená	2		210-230	70
Jehněčí maso						
jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopená	1		150-170	120

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
Mleté maso						
Sekaná	z 500 g masa	odklopená	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 2/3 uvedené doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte. Části drůbeže obraťte po uplynutí 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	po 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		160-170	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 2/3 doby obraťte.

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

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

Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Zachytí se v něm tekutina a pečiči 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		200-220	10-20

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Pečivo, předpečené					
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 předehřejte dle uvedených údajů.

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

Kynutí těsta

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

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

Rozmrazování

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.

Okamžitě po usušení sejměte z papíru.

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

Zavařování

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

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

Příprava

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

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

Zelenina

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

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

Nastavení

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

Zavařování

Ovoce

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

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

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

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

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:

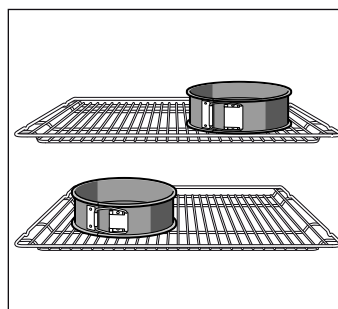
Současné vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.

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, předehřát*	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, předehřát*	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, předehřát*	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 předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

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

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

* Po uplynutí 2/3 doby obraťte.



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

siemens-home.com

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



9001124469 02 181295