

SIEMENS

Abyste měli z vaření takové potěšení jako z jídla,

přečtěte si prosím tento návod k použití. Poté budete moci využívat všech technických předností svého sporáku.

Získáte důležité informace o bezpečnosti. Seznámíte se s jednotlivými díly svého nového sporáku. A krok za krokem Vám ukážeme, jak jej nastavovat. Je to docela jednoduché.

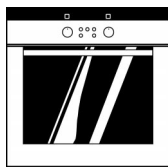
V tabulkách naleznete pro běžné pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Vše bylo testováno v našem kuchyňském studiu.

A pokud by se snad někdy vyskytla nějaká závada, naleznete zde informace, jak si můžete malé závady odstranit sami.

Podrobný rejstřík Vám urychlí vyhledávání.

A nyní jen dobrou chuť.

Návod k použití



HB 330.50

CS

9000 040 218

Obsah

Na co musíte dávat pozor	4
Před vestavbou	4
Bezpečnostní pokyny	4
Příčiny škod	5
Váš nový sporák	6
Ovládací panel	6
Volič funkcí	6
Volič teploty	7
Ovládací tlačítka a displej	7
Zápustné knoflíky	8
Druhy ohřevu	8
Pečicí trouba a příslušenství	11
Chladicí ventilátor	14
Před prvním použitím	15
Předehřátí pečicí trouby	15
Předčištění příslušenství	15
Nastavení pečicí trouby	16
Takto provedete nastavení	16
Pečicí trouba se má automaticky vypnout	17
Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout	18
Rychloohřev	19
Takto provedete nastavení	19
Hodiny	20
Takto provedete nastavení	20
Budík	21
Takto provedete nastavení	21
Základní nastavení	22

Obsah

Změna základních nastavení	23
Dětská pojistka	24
Údržba a čištění	24
Vnější plochy spotřebiče	24
Pečicí trouba	25
Čištění skleněných tabulí	27
Čištění roštů	29
Těsnění	29
Příslušenství	29
Co dělat v případě závady?	30
Výměna žárovky v pečicí troubě	30
Servis	31
Obal a starý spotřebič	31
Tabulky a tipy	32
Koláče a pečivo	32
Tipy pro pečení	35
Maso, drůbež, ryby	36
Tipy pro pečení a grilování	39
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	39
Zmrazené hotové výrobky	40
Rozmrazování	41
Sušení	41
Zavařování	42
Tipy pro úsporu energie	43
Akrylamid v potravinách	44
Co můžete dělat	44
Zkušební pokrmy	46

Na co musíte dávat pozor

Přečtěte si prosím pozorně tento návod k použití. Jen tehdy budete moci svůj sporák bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití a montážní návod pečlivě uschovejte. Pokud spotřebič předáváte dále, přiložte oba návody.

Před vestavbou

Škody při transportu

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. Pokud byla spotřebiči způsobena škoda při transportu, nesmí být připojen.

Elektrické připojení

Sporák smí připojit jen koncesovaný odborník. U škod vzniklých špatným připojením Vám odpadá nárok na záruku.

Bezpečnostní pokyny

Horká pečicí trouba



Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

Sporák používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Dvířka pečicí trouby opatrně otevřete. Mohla by uniknout horká pára.

Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch pečicí trouby ani topných elementů. Nebezpečí popálení! Udržujte děti mimo dosah spotřebičů.

Do pečicí trouby nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!

Prívodní kabely elektrických spotřebičů nikdy nesevírejte horkými dvířky pečicí trouby. Kabelová izolace se může poškodit. Nebezpečí zkratu!

Opravy



Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úrazu proudem!

Opravy smí provádět jen autorizovaný servis.

Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku pro sporák v pojistkové skříni.

Zavolejte servis.

Příčiny škod

Pečicí plech nebo hliníková fólie na dně pečicí trouby

Na dno pečicí trouby nekládejte žádný pečicí plech. Nevykládejte jej hliníkovou fólií.

Nahromadí se teplo. Doby pečení přestanou souhlasit a smalt se poškodí.

Voda v pečicí troubě

Nikdy nelijte do horké pečicí trouby vodu. Mohou vzniknout škody na smaltu.

Ovocná šťáva

U velmi šťavnatých ovocných koláčů neobkládejte plech příliš hustě. Ovocná šťáva, která z pečicího plechu steče, zanechá skvrny, které již nebudete moci odstranit.

Raději použijte hlubší univerzální pánev.

Chladnutí s otevřenými dvířky pečicí trouby

Pečicí troubu nechte vychladnout jen uzavřenou. Do dvířek pečicí trouby nic nepřivírejte. I když dvířka pečicí trouby jen trochu otevřete, může časem dojít k poškození sousedních hran nábytku.

Silně znečištěné těsnění pečicí trouby

Je-li těsnění pečicí trouby silně znečištěno, dvířka pečicí trouby se v provozu již nikdy správně nezavřou. Sousedící hrany nábytku se mohou poškodit. Těsnění pečicí trouby uchovávejte proto čisté.

Dvířka pečicí trouby jako plocha k sezení

Na dvířka pečicí trouby nestoupejte ani nesedejte.

Váš nový sporák

Zde poznáte svůj nový spotřebič. Vysvětlíme Vám ovládací panel s vypínači a ukazateli. Získáte informace o druzích ohřevu a přiloženém příslušenství.

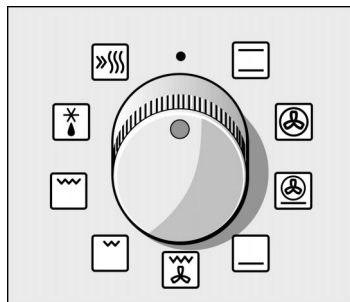
Ovládací panel

Drobné odchylky podle typu spotřebiče.



Volič funkcí

Voličem funkcí nastavte pro pečicí troubu druh ohřevu.



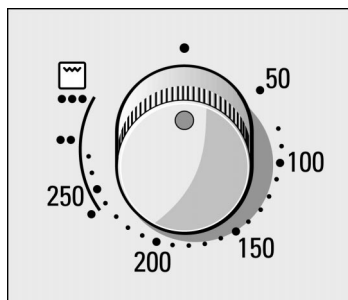
Polohy

	Horní a dolní ohřev
	3 D-horký vzduch*
	Horký vzduch intenzivně / stupeň pro pizzu
	Dolní ohřev
	Gril s cirkulací vzduchu
	Maloplošný gril
	Velkoplošný gril
	Rozmrazování
	Rychloohřev

*Druh ohřevu, podle kterého byla určena třída spotřeby energie podle EN50304.

Když nastavujete, svítí symbol nad voličem funkcí. Rozsvítí se osvětlení pečicí trouby.

Volič teploty



Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

Teplota

50-270	teplotní rozmezí ve °C
--------	------------------------

Gril

Stupeň

•	slabý gril	1
••	střední gril	2
•••	silný gril	3

Když pečicí trouba hřeje, svítí symbol nad voličem teploty. V přestávkách mezi ohřevem zhasíná. Při grilování symbol nesvítí.

Stupně grilování

U maloplošného  nebo velkoplošného grilu  nastavíte stupeň grilování voličem teploty.

Ovládací tlačítka a displej



Tlačítko Hodiny 	Jeho stiskem nastavíte hodiny, dobu trvání pečení v pečicí troubě  a dobu ukončení  .
Tlačítko Klíč 	Jeho stiskem zapnete a vypnete dětskou pojistku.
Tlačítko Budík 	Jeho stiskem nastavíte budík.
Tlačítko Minus -	Jeho stiskem snížíte hodnoty nastavení.
Tlačítko Plus +	Jeho stiskem zvýšíte hodnoty nastavení.

Na displeji si můžete přečíst nastavené hodnoty.

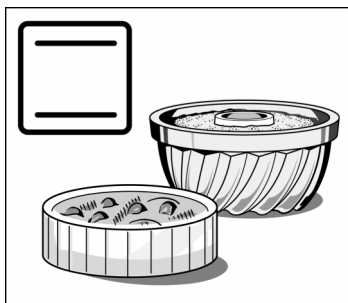
Zápustné knoflíky

Otočné knoflíky jsou zápustné. Za účelem nastavení lze otočný knoflík vysunout a zasunout.

Voličem funkcí můžete otáčet doprava nebo doleva, voličem teploty pouze doprava.

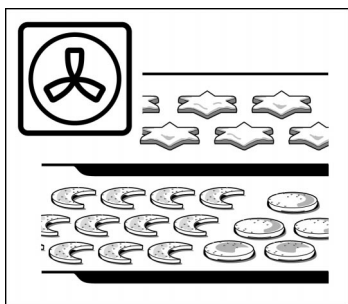
Druhy ohřevu

Pečicí trouba Vám nabízí různé druhy ohřevu. Tak můžete pro každý pokrm zvolit optimální způsob přípravy.



Horní a dolní ohřev

U tohoto druhu ohřevu se dostane teplo na koláč nebo pečení stejnoměrně shora i zezdola. Třené koláče ve formách a nákypy se Vám s tímto druhem ohřevu povedou nejlépe. Také pro libové kousky hovězí a telecí pečeně a zvěřinu je horní a dolní ohřev vhodný.



3D-horký vzduch

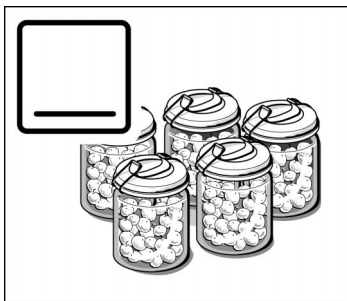
Ventilátor na zadní stěně rovnoměrně rozděluje v pečicí troubě teplo kruhové topné spirály. S 3D-horkým vzduchem můžete péci koláče a pizzu na dvou úrovních. Listové těsto a placičky můžete péci najednou na třech úrovních. Potřebné teploty v pečicí troubě jsou nižší než u horního a dolního ohřevu. Dodatečné plechy obdržíte ve specializované prodejně. 3D-horký vzduch se skvěle hodí na sušení.



Horký vzduch Intenziv/stupeň pro pizzu

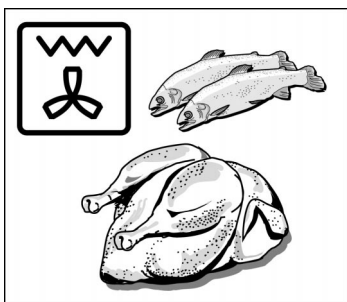
U tohoto druhu ohřevu je v provozu dolní ohřev a kruhová topná spirála.

Tento druh ohřevu se obzvláště dobře hodí pro zmrazené produkty. Zmrazená pizza, hranolky nebo sladký závin se Vám ideálně podaří bez předehtřívání.



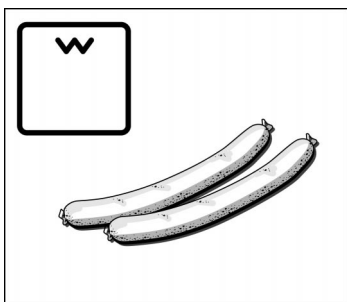
Dolní ohřev

S dolním ohřevem můžete pokrmy zespoda dopéci nebo nechat více zhnědnout. Také k zavařování se hodí nejlépe.



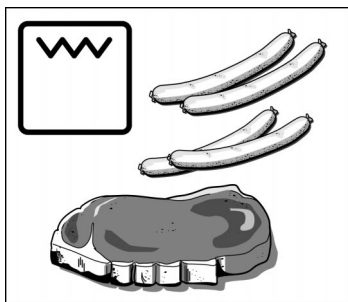
Gril s cirkulací vzduchu

Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. V přestávce mezi ohřevem víří ventilátor teplo vydané grilem kolem pokrmu. Tak kousky masa ze všech stran křupavě zhnědnou.



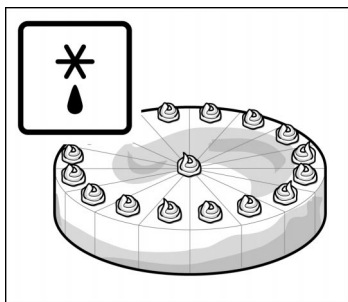
Maloplošný gril

U tohoto druhu ohřevu se zapne střední část grilovacího topného tělesa. Druh ohřevu je vhodný pro malá množství. Tak ušetříte energii. Kousky ke grilování pokládejte do střední oblasti roštu.



Velkoplošný gril

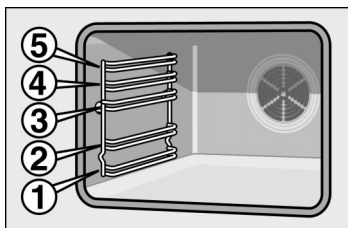
Celá plocha pod grilovacím topným tělesem bude horká. Najednou můžete grilovat více steaků, párků, ryb nebo toastů.



Rozmrazování

Pomocí ventilátoru v zadní stěně pečicí trouby dochází k cirkulaci vzduchu okolo zmrazeného pokrmu. Zmrazené kousky masa, drůbež, chléb a koláče rozmrznou stejnoměrně.

Pečicí trouba a příslušenství

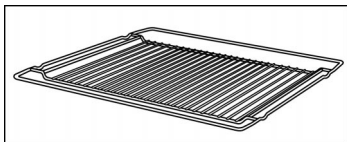


Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 5 různých výšek.

Příslušenství můžete ze dvou třetin vytáhnout, aniž by se překlopilo. Tak se dají pokrmy lehce vyjmout.

Příslušenství

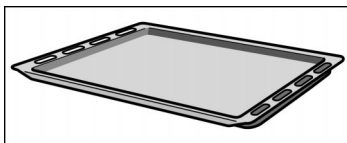
Příslušenství můžete dokoupit v autorizovaném servisu nebo ve specializované prodejně. Uveďte prosím číslo HZ.



Rošt HZ 334000

pro nádoby, formy na koláče, pečeně, grilované kousky a zmrazené pokrmy.

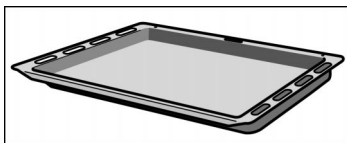
Rošt zasuňte prohybem dolů .



Smaltovaný plech na pečení HZ 331000

pro koláče a placičky.

Plech na pečení zasuňte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až nadoraz.



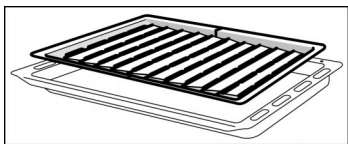
Univerzální pánev HZ 332000

pro šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít jako zachycovací nádobu pro tuk.

Univerzální pánev na pečení zasuňte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až nadoraz.

Zvláštní příslušenství

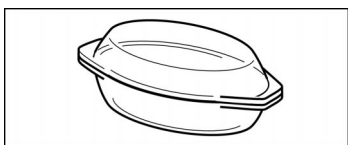
Zvláštní příslušenství můžete koupit v autorizovaném servisu nebo ve specializované prodejně.



Grilovací plech HZ 325000

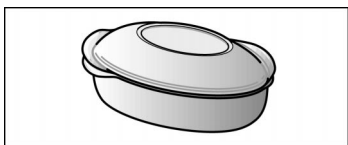
ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před stříkáním, aby se pečicí trouba tak silně neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Použijte stejnou výšku zasunutí jako pro rošt.

Grilovací plech jako ochrana před stříkáním: Univerzální pánev s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.



Skleněný pekáč HZ 915000

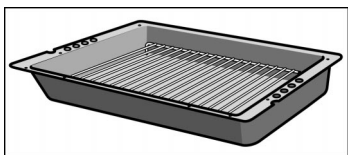
pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě. Je vhodný především pro pečicí automatiku.



Kovový pekáč HZ 26000

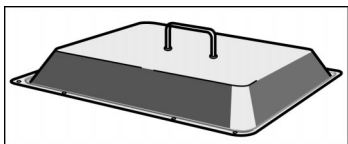
odpovídá rozměrově pečicí zóně sklokeramické varné desky. Pekáč je vhodný pro vaření se senzory, ale i pro pečicí automatiku.

Pekáč je zvenku smaltovaný, uvnitř má speciální povrchovou úpravu proti připálení.



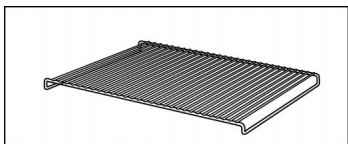
Profesionální pánev HZ 333000

pro přípravu velkých množství.



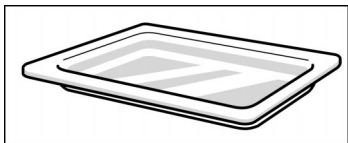
Víko na profesionální pánev HZ 333001

udělá z profesionální pánve profesionální pekáč.



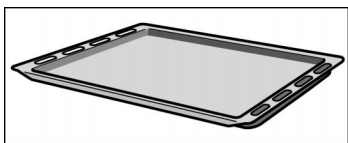
Rošt HZ 324000

pro grilované pokrmy. Rošt pokládejte vždy do univerzální pánve. Zachycuje se odkapávající tuk a šťáva z masa.



Skleněná pánev HZ 336000

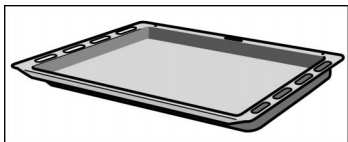
hluboký skleněný plech na pečení. Velmi dobře se hodí také jako servírovací nádobí.



Smaltovaný plech na pečení HZ 331010 s ochranným povlakem

Pečicí trouba se čistí sama během svého provozu.

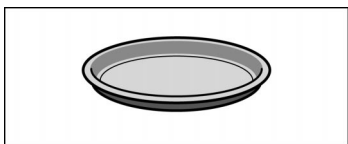
Plech na pečení zasuněte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až na doraz.



Univerzální pánev HZ 332010 s protipřilnavou povrchovou úpravou

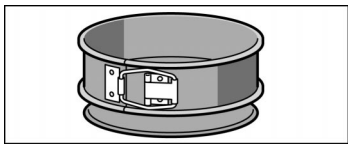
Univerzální pánev zjednoduší přípravu šťavnatých koláčů, pečiva, zmrazených pokrmů a velkých pečení.

Univerzální pánev na pečení zasuněte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až na doraz.



Plech na pizzu HZ 317000

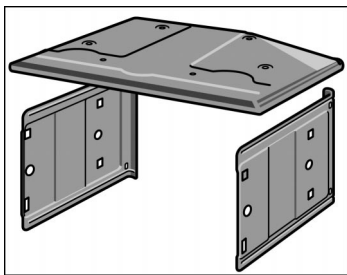
ideální např. pro pizzu, zmrazené produkty a velké, kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Plech položte na rošt. Orientujte se podle údajů v tabulkách.



Forma na pečení HZ 26001

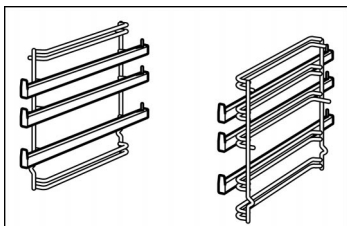
S formou na pečení zajištěnou proti překynutí můžete upéci obzvláště šťavnaté koláče. Díky extra širokému okraji se zabrání překynutí - Váš sporák zůstane čistý.

Forma na pečení má vnitřní stranu speciálně povrchově upravenou proti připálení.



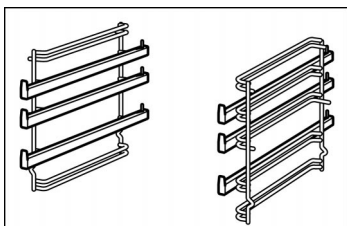
Samočisticí strop a boční stěny (ecoClean) HZ 329020

Tím můžete svůj sporák dovybavit Pečicí trouba se čistí sama během svého provozu.



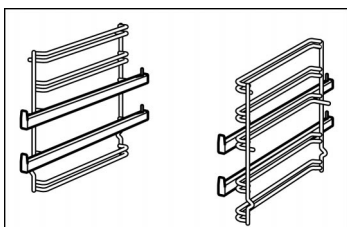
Trojnásobný teleskopický výsuv HZ 338300

S výsuvnými kolejničkami umístěnými ve výšce 2, 3 a 4 můžete příslušenství vytahovat dále, aniž by se převrhlo.



Trojnásobný plně teleskopický výsuv HZ 338305

S výsuvnými kolejničkami umístěnými ve výšce 2, 3 a 4 můžete příslušenství vytahovat dále, aniž by se převrhlo.



Dvojnásobný teleskopický výsuv HZ 338200

S výsuvnými kolejničkami umístěnými ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytahovat dále, aniž by se převrhlo.

Chladicí ventilátor

Pečicí trouba je vybavena chladicím ventilátorem. Zapíná se a vypíná dle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

Před prvním použitím

V této kapitole naleznete vše, co musíte udělat, než začnete poprvé vařit.

Rozehřejte troubu a vyčistěte příslušenství. Přečtěte si bezpečnostní pokyny v kapitole "Na co musíte dávat pozor".

Nejprve se podívejte, zda na ukazateli na sporáku bliká symbol  a tři nuly.

Pokud na ukazateli bliká symbol  a tři nuly

Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko Hodiny .

Zobrazí se 12:00 a začne blikat symbol hodin .

2. Tlačítkem + nebo – nastavte čas.

Po několika sekundách se čas uloží. Nyní je sporák připraven k provozu.

Předehřátí pečicí trouby

Postupujte následovně

Aby se odstranila vůně novoty, rozehejte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu.

1. Volič funkcí nastavte na .

2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

Po 60 minutách volič funkcí vypněte.

Předčištění příslušenství

Než začnete příslušenství používat, důkladně jej vyčistěte mycím roztokem a utěrkou.

Nastavení pečicí trouby

Manuální vypnutí pečicí trouby

Pečicí trouba se automaticky vypíná

Pečicí trouba se automaticky zapíná a vypíná

Tabulky a tipy

Máte různé možnosti, jak svoji pečicí troubu nastavit.

Když je pokrm hotov, vypnete pečicí troubu sami.

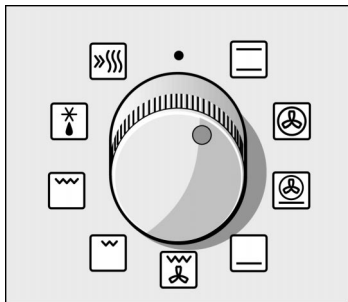
Svoji kuchyň můžete opustit i na delší dobu.

Např. můžete svůj pokrm ráno vložit do pečicí trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotov.

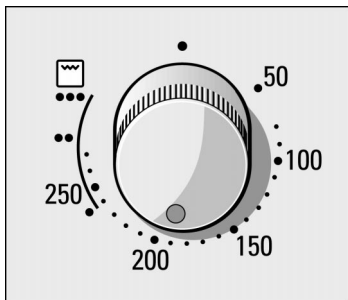
V kapitole "Tabulky a tipy" naleznete pro mnoho pokrmů vhodná nastavení.

Takto provedete nastavení

Příklad: Horní a dolní ohřev ☐, 190 °C



1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



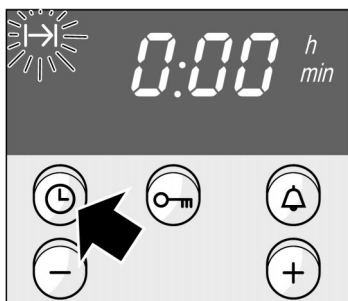
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

Když je pokrm hotov

Změna nastavení

Pečicí trouba se má automaticky vypnout

Příklad: Doba trvání 45 minut



Uplynutí doby trvání

Změna nastavení

Přerušení nastavování

Nastavení doby trvání, pokud jsou vypnuty hodiny

Vypněte volič funkcí.

Teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoliv změnit.

Nastavte tak, jak je popsáno v bodě 1 a 2. Nyní ještě zadejte dobu vaření (dobu trvání) pro svůj pokrm.

3. Stiskněte tlačítko Hodiny ☰.

Rozbliká se symbol doby trvání I→I.

4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.

Tlačítko +: navrhovaná hodnota = 30 minut.

Tlačítko -: navrhovaná hodnota = 10 minut.

Po několika sekundách se pečicí trouba spustí. Na ukazateli se rozsvítí symbol I→I.

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba se vypne.

Dvakrát stiskněte tlačítko ☰ a vypněte volič funkcí.

Stiskněte tlačítko Hodiny ☰. Tlačítkem + nebo - změňte dobu trvání.

Stiskněte tlačítko Hodiny ☰. Tiskněte tlačítko -, dokud se na ukazateli nezobrazí nula. Vypněte volič funkcí.

Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny ☰ a nastavte tak, jak je popsáno v bodě 4.

Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout

Příklad: Je 10:45 hod.
Příprava pokrmu trvá
45 minut, pokrm má být
hotov ve 12:45 hod.



Uplynutí doby trvání

Upozornění

Vezměte na vědomí, že rychle se kazící potraviny nesmějí zůstat v pečicí troubě příliš dlouho.

Nastavte tak, jak je popsáno v bodech 1 až 4. Pečicí trouba se spustí.

- 5.** Stiskněte tlačítko Hodiny  tolikrát, dokud se nerozblíká symbol konce .
- Na ukazateli uvidíte, kdy bude pokrm hotov.

- 6.** Tlačítkem + posuňte dobu ukončení na později.

Po několika sekundách se nastavení uloží. Dokud se pečicí trouba nespustí, bude na ukazateli zobrazena doba ukončení.

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba se vypne.
Dvakrát stiskněte tlačítko  a vypněte volič funkcí.

Dokud symbol bliká, můžete nastavení změnit.
Pokud symbol svítí, bylo již nastavení uloženo. Doba čekání, než se nastavení uloží, můžete změnit. O tom si přečtěte v kapitole "Základní nastavení".

Rychloohřev

S ním rozehřejete troubu obzvláště rychle.

Takto provedete nastavení

1. Volič funkcí nastavte na Rychloohřev .
2. Voličem teploty nastavte požadovanou teplotu.
Po několika sekundách se pečicí trouba spustí.
Rozsvítí se kontrolka nad voličem teploty.

Ukončení rychloohřevu

Kontrolka zhasne.

Vložte svůj pokrm do pečicí trouby a pečicí troubu nastavte.

Hodiny

Po prvním připojení k síti nebo po výpadku elektrického proudu se na ukazateli rozblíká symbol ⌚ a tři nuly. Nastavte čas. Volič funkcí musí být vypnut.

Takto provedete nastavení

Příklad: 13:00 hodin



1. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚.

Na ukazateli se zobrazí čas 12:00 a rozblíká se symbol ⌚.



2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas.

Po několika sekundách se čas uloží.

Změna času (např. z letního na zimní)

Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny ⌚ a tlačítka + nebo - čas změňte.

Vypnutí hodin

Hodiny můžete vypnout. Poté budou viditelné, pouze pokud je nastavíte. K tomu musíte změnit základní nastavení. O tom si přečtěte v kapitole "Základní nastavení".

Budík

Budík můžete používat jako kuchyňský budík. Funguje nezávisle na pečicí troubě. Budík má odlišný signál. Tak uslyšíte, jestli uplynula doba nastavená na budíku, nebo doba trvání pečení v troubě. Budík můžete také nastavit, když je aktivní dětská pojistka.

Takto provedete nastavení

Příklad: 20 minut



1. Stiskněte tlačítko Budík .
Rozbliká se symbol .



2. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu na budíku.
Tlačítko +: navrhovaná hodnota = 10 minut.
Tlačítko -: navrhovaná hodnota = 5 minut.

Po několika sekundách se budík spustí. Na ukazateli se rozsvítí symbol . Doba se odměřuje viditelně.

Uplynutí doby

Zazní zvukový signál. Stiskněte tlačítko Budík .
Ukazatel budíku zhasne.

Změna doby nastavené na budíku

Stiskněte tlačítko Budík . Tlačítkem + nebo - dobu změňte.

Vymazání nastavení

Současné odměřování doby nastavené na budíku a doby trvání

Stiskněte tlačítko Budík . Tiskněte tlačítko -, dokud se na ukazateli nezobrazí nula.

Svítil symboly. Doba nastavená na budíku se odměřuje viditelně na ukazateli.

Zjištění zbývajících doby trvání , doby ukončení  nebo času : Stiskněte tlačítko Hodiny  tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol.

Na ukazateli se na několik sekund zobrazí zjištěná hodnota.

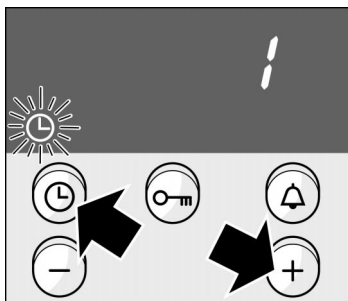
Základní nastavení

Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení. Vy můžete změnit základní nastavení hodin, délku signálu a dobu pro uložení nastavení do paměti.

Základní nastavení	Funkce	Změna na
Hodiny  ! = hodiny v pozadí	Ukazatel hodin	Hodiny  = hodiny vypnuty
Délka signálu  2 = cca 2 min	Signál po uplynutí doby trvání nebo doby nastavené na budíku	Délka signálu ! = cca 10 s 3 = cca 5 min
Doba pro uložení do paměti  2 = střední	Doba čekání mezi nastavovacími kroky, než se nastavení uloží	Doba pro uložení do paměti ! = krátká 3 = dlouhá

Změna základních nastavení

Příklad: Vypnutí hodin

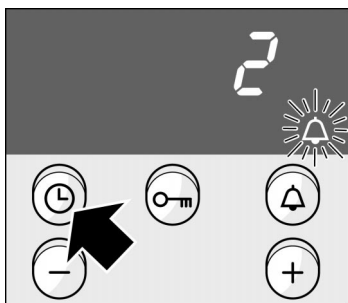


Nesmí být zapnuta žádná funkce.

1. Tiskněte tlačítko Hodiny ☰ současně s tlačítkem +, dokud se na ukazateli nezobrazí **:**. To je základní nastavení hodin v pozadí.



2. Tlačítkem + nebo – základní nastavení změňte.



3. Potvrďte stisknutím tlačítka Hodiny ☰.

Na ukazateli se zobrazí **2** pro základní nastavení délky signálu.

Nechcete měnit všechna základní nastavení

Změňte základní nastavení tak, jak je popsáno v bodě 2, a potvrďte stisknutím tlačítka Hodiny ☰. Nyní můžete ještě změnit dobu pro uložení do paměti. Nakonec stiskněte tlačítko Hodiny ☰.

Pokud nechcete změnit některé základní nastavení, stiskněte tlačítko Hodiny ☰. Zobrazí se následující základní nastavení.

Oprava

Svoje nastavení můžete kdykoliv opět změnit.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout, je pečicí trouba opatřena dětskou pojistkou.

Zablokování pečicí trouby

Tiskněte tlačítko Klíč , dokud se na ukazateli nezobrazí symbol . To může trvat cca 4 sekundy.

Odblokování

Tiskněte tlačítko Klíč , dokud symbol  nezhasne.

Poznámky

Budík a hodiny můžete nastavit i v zablokovaném stavu.

Po výpadku elektrického proudu se nastavení dětské pojistky zruší.

Údržba a čištění

Nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe.

Vnější plochy spotřebiče

Spotřebič otřete vodou s trochou mycího prostředku. Poté jej osušte měkkým hadrem.

Nevhodné jsou ostré nebo drhnoucí prostředky. Pokud se takový prostředek dostane do styku s čelní stěnou, okamžitě místo otřete vodou.

Poznámka

Malé barevné rozdíly na přední straně spotřebiče vznikají použitím různých materiálů, jako skla, plastu nebo kovu.

Tiene na skle dvierok, ktoré vyzerajú ako šmuhy, sú v skutočnosti len svetelné odrazy žiarovky osvetlenia rúry na pečenie.

Spotřebiče s přední nerezovou stěnou

Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koróze.

Používejte nerezové prostředky k ošetřování. Dbejte údajů výrobce. Než prostředek použijete na celé ploše, vyzkoušejte jej předtím na malé ploše.

Spotřebiče s přední aluminiovou stěnou

Používejte mírné prostředky na čištění oken. Měkkým hadrem na čištění oken nebo mikrotenovou utěrkou nepouštějící vlákno otřete plochu bez tlaku a vodorovným směrem.

Nevhodné jsou agresivní čističe, škrábající houby a hrubé hadry na čištění.

Pečicí trouba

Nepoužívejte žádné ostré prostředky na drhnutí a mycí houby. Prostředky na čištění pečicí trouby smíte používat jen na smaltovaných plochách pečicí trouby.

Pro snadnější čištění

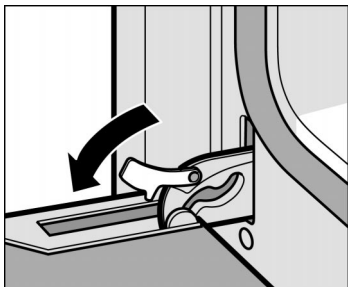
můžete rozsvítit osvětlení pečicí trouby, vyvěsit dvířka pečicí trouby a sklopit grilovací topné těleso na stropě pečicí trouby.

Rozsvícení osvětlení pečicí trouby

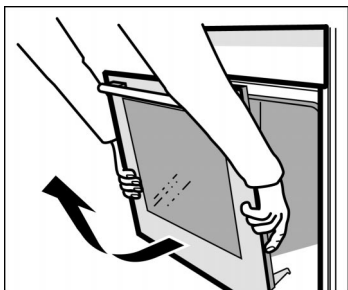
Volič funkcí nastavte na .

Vyvěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby vyvěsíte docela jednoduše.



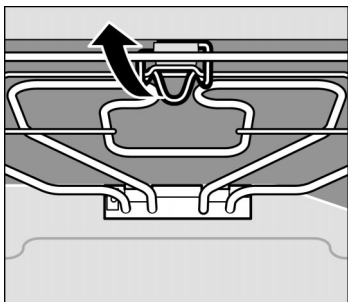
- 1.** Dvířka pečicí trouby úplně otevřete.
- 2.** Obě aretační páčky vlevo a vpravo přehod'te.



- 3.** Dvířka pečicí trouby nakloňte.
Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo dole.
Ještě je trochu přivřete a vytáhněte.

Po vyčištění dvířka pečicí trouby opět nasadíte v obráceném pořadí.

Sklopení grilovacího topného tělesa



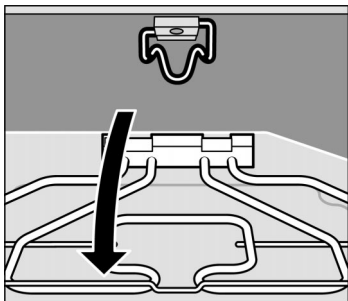
Abyste mohli lépe vyčistit strop pečicí trouby, sklopte grilovací topné těleso.

Pozor, pečicí trouba musí být studená. Nebezpečí popálení!

Obloukový držák na sklopném grilu vytáhněte dopředu a tlačte nahoru, dokud slyšitelně nezapadne. Přitom držte grilovací topné těleso a sklopte jej dolů.

Po vyčištění:

Grilovací topné těleso opět vyklopte nahoru. Obloukový držák stlačte dolů a grilovací topné těleso nechte zapadnout.



Čištění katalytických ploch v pečicí troubě

Zadní stěna je potažena samočisticím smaltem. Čistí se sám během provozu trouby. Větší skvrny někdy zmizí až po několikerém provozu pečicí trouby.

Zadní stěnu nikdy nečistěte čističem pečicí trouby.

Malá změna barvy smaltu nemá žádný vliv na funkci samočištění.

Čištění dna, stropu a bočních stěn pečicí trouby

Používejte horký mycí roztok nebo vodu s octem.

U silného znečištění raději použijte čistič pečicí trouby. Čističe pečicí trouby používejte pouze ve studené pečicí troubě.

Nikdy jimi neošetřujte samočisticí zadní stěnu.

Mimochodem:

Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Neošetřujte tato zbarvení tvrdými předměty nebo ostrými čističi.

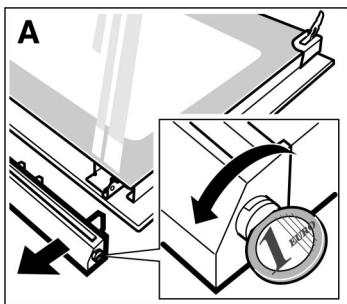
Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana je však zaručena.

Čištění skleněného krytu žárovky v pečicí troubě

Skleněný kryt vyčistíte nejlépe mycím prostředkem.

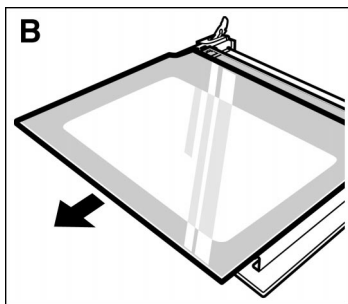
Čištění skleněných tabulí

Demontáž

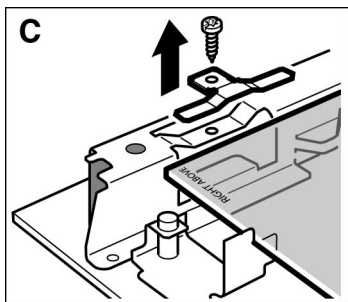


Kvůli lepšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabule na dvířkách pečicí trouby.

1. Demontujte dvířka pečicí trouby a položte je na utěrku madlem dolů.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomu pomoci mince vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo. (Obrázek A)



3. Vytáhněte nejvrchnější sklo. (Obrázek B)

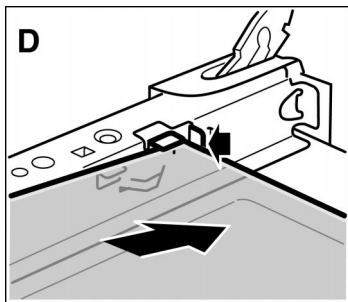


4. Odšroubujte úchyty vpravo a vlevo a odstraňte je (Obrázek C). Vyměňte sklo.

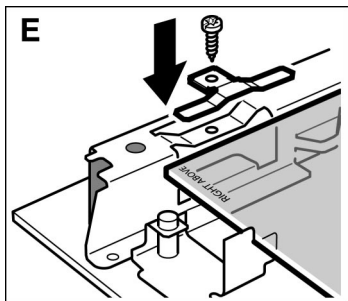
Skleněné tabule vyčistěte čističem skla a měkkým hadrem.

Montáž

Dbejte na to, aby se vlevo dole nacházel obrácený nápis "Right above".



1. Nakloněnou skleněnou tabuli zasuňte dozadu. (Obrázek D)



2. Nasad'te úchyty a opět přišroubujte. (Obrázek E)

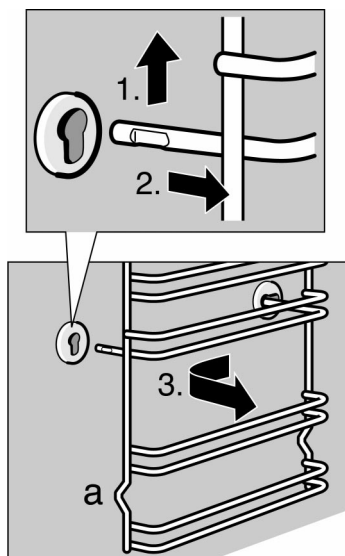
3. Znovu zasuňte nejvrchnější sklo. Dbejte na to, aby byla hladká plocha venku.

4. Nasad'te kryt a přišroubujte.

5. Opět namontujte dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu smíte opět použít teprve tehdy, jsou-li tabule řádně namontovány.

Čištění roštů



Závěsné rošty můžete kvůli čištění vyjmout.

Vyvěšení roštů:

1. Rošt vpředu zvedněte směrem nahoru
2. a vyvěste.
3. Potom celý rám vytáhněte dopředu a vyjměte.

Rošty čistěte mycím prostředkem a mycí houbou nebo kartáčem.

Zavěšení roštů:

Rám nejdřív zasuňte do první zdířky, přitlačte jej trochu dozadu a potom jej zavěste do přední zdířky.

Závěsné rošty zapadnou vpravo i vlevo. Vyklenutí (a) musí být vždy dole.

Těsnění

Těsnění na pečicí troubě čistěte mycím prostředkem. Nikdy nepoužívejte ostré nebo drhnoucí čisticí prostředky.

Příslušenství

Příslušenství otřete ihned po použití mycím prostředkem. Zbytky jídel se poté dají jednoduše odstranit kartáčem nebo mycí houbou.

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, věnujte prosím pozornost následujícím pokynům:

Závada	Možná příčina	Upozornění/náprava
Spotřebič nefunguje.	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříňe, je-li pojistka v pořádku.
Bliká ukazatel hodin.	Výpadek proudu	Nastavte znovu čas.

Opravy směji provádět pouze školení technici autorizovaného servisu.

Neodbornou opravou Vám mohou vzniknout značná rizika.

Výměna žárovky v pečicí troubě

Postupujte následovně



Výměna skleněného krytu

Pokud praskla žárovka v pečicí troubě, musí být vyměněna. Tepelně odolné 40 wattové žárovky obdržíte u servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

1. Vypněte pojistku pro sporák v pojistkové skříňce.
2. Abyste zabránili škodám, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Skleněný kryt odšroubujte otáčením doleva.
4. Žárovku v pečicí troubě nahradte stejným typem.
5. Opět našroubujte skleněný kryt.
6. Vyjměte utěrku a opět zapněte pojistku.

Je-li skleněný kryt žárovky v pečicí troubě poškozen, musí být vyměněn. Skleněné kryty obdržíte v autorizovaném servisu. Uveďte prosím čísla "E" a "FD" Vašeho spotřebiče.

Servis

Pokud musí být Váš spotřebič opraven, je tu pro Vás náš servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra Vám ráda sdělí kontakt na servisní středisko ve Vaší blízkosti.

Číslo E a číslo FD

Pokud kontaktujete náš servis, uveďte prosím číslo výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD) Vašeho spotřebiče. Typový štítek s čísly naleznete vpravo, ze strany dvířek pečicí trouby. Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat data svého spotřebiče.

Číslo E	Číslo FD
Servis 	

Obal a starý spotřebič

Na cestě k Vám byl Váš nový spotřebič chráněn obalem. Všechny použité materiály jsou šetrné k životnímu prostředí a lze je znovu využít. Prosíme, pomozte tímto způsobem s ekologicky nezávadnou likvidací obalu.

Staré spotřebiče nejsou žádným bezcenným odpadem. Ekologicky nezávadnou likvidací mohou být opět získány cenné suroviny.

Předtím než zlikvidujete starý spotřebič, učiňte jej nepoužitelným, nebo jej označte nálepkou "Pozor, odpad!".

O aktuálních způsobech likvidace se prosím informujte u svého specializovaného obchodníka nebo u správy svojí obce.

Tabulky a tipy

Zde naleznete výběr pokrmů a jejich vhodná nastavení. Dočtete se, jaký druh ohřevu a teplota se k Vašemu pokrmu nejlépe hodí, jaké příslušenství je třeba použít a do jaké výšky má být zasunuto. Dostanete mnoho tipů na nádoby a přípravu pokrmů a také malého pomocníka v případě závaty, pokud by někdy nebylo něco v pořádku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni:

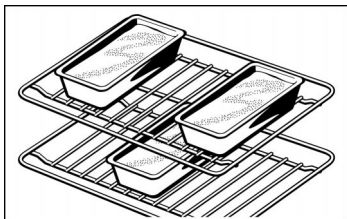
Když pečete koláče na jedné úrovni, používejte horní/dolní ohřev . Tak budou koláče nejlepší.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. U světlých forem na pečení z tenkostěnného materiálu nebo skleněných forem byste měli použít 3D horký vzduch. I přesto se prodlužuje doba pečení a koláč nehnědne tak stejnoměrně.

Formu na koláče pokládejte vždy na rošt.

Pokud pečete ve 3 truhlíkových formách najednou, postavte formy na rošty podle znázornění na obrázku.



Tabulky

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby. Tím ušetříte energii. Když troubu přehřejete, zkrátí se doba pečení o 5 až 10 minut.

V tabulkách naleznete pro různé koláče a pečivo optimální druh ohřevu.

Teplota a doba pečení závisí na množství a povaze těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Zkuste to nejdříve s nižší hodnotou. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, nastavte příště vyšší hodnotu.

Dodatečné informace naleznete v "Tipech pro pečení" za tabulkami.

Koláče ve formách	Forma na roštu	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Jednoduchý třený koláč	Misková/věncová/truhlíková forma	2		170-190	50-60
	3 truhlíkové formy*	1+3		150-170	70-100
Jemný třený koláč (např. linecký)	Misková/věncová/truhlíková forma	2		150-170	60-70
	3 truhlíkové formy*	1+3		140-160	70-100
Křehké těsto s okrajem	Dortová forma	1		170-190	25-35
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na ovocný dort	2		150-170	20-30
Piškotový dort	Dortová forma	2		160-180	30-40
Ovocný nebo tvarohový dort, křehké těsto**	Tmavá dortová forma	1		170-190	70-90
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	Dortová/misková forma	2		160-180	50-60
Pikantní koláč** (např. cibulový)	Dortová forma	1		180-200	50-60

* Dbejte prosím na polohu truhlíkových forem. Dodatečné rošty obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

** Nechte koláč v troubě asi 20 minut vychladnout.

Koláč na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Třené nebo kynuté těsto se suchou náplní	Plech	2		170-190	20-30
	Plech + univerzální pánve**	2+4		150-170	35-45
Třené nebo kynuté těsto se šťavnatou náplní* (ovocem)	Plech	3		170-190	40-50
	Plech + univerzální pánve**	2+4		150-170	50-60
Piškotová roláda (s předeřevem)	Univerzální pánve	3		170-190	15-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	Univerzální pánve	2		170-190	30-40

Koláč na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Štoly z 500 g mouky	Univerzální pánve	3		160-180	60-70
Štoly z 1 kg mouky	Univerzální pánve	3		150-170	90-100
Sladký závin	Univerzální pánve	2		180-200	55-65
Pizza	Plech	2		220-240	25-35
	Plech + univerzální pánve**	2+4		180-200	40-50

* Pro velmi šťavnaté ovocné koláče použijte hlubší univerzální pánve.

** Při pečení na dvou úrovních vkládejte univerzální pánve vždy nad smaltovaný plech.

Chléb a housky		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky* (s předehřevem)	Univerzální pánve	2		270	8
				200	35-45
Chléb s kváskem z 1,2 kg mouky* (s předehřevem)	Univerzální pánve	2		270	8
				200	40-50
Housky (např. z žitného těsta)	Univerzální pánve	4		200-220	20-30

* Nikdy nepřilévejte vodu přímo do horké pečicí trouby.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Placičky	Plech	3		150-170	10-20
	Plech + univerzální pánve**	2+4		130-150	25-35
	2 plechy* + univerzální pánve***	2+3+5		130-150	30-40
Pěnové cukroví	Plech	3		80-100	100-190
Větrníky	Plech	2		200-220	30-40
Makrónky	Plech	3		100-120	30-40
	Plech + univerzální pánve**	2+4		100-120	35-45
	2 plechy* + univerzální pánve***	2+3+5		100-120	40-50
Listové těsto	Plech	3		190-210	20-30
	Plech + univerzální pánve**	2+4		190-210	30-40
	2 plechy* + univerzální pánve***	2+3+5		190-210	35-45

* Dodatečné plechy obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

** Při pečení na dvou úrovních vkládejte univerzální pánve vždy nad plech.

*** Univerzální pánve zasouváte dolů. Může být vyjmuta dříve.

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného druhu pečiva v tabulkách pro pečení.
Takto zjistíte, je-li třený koláč propečen.	Asi 10 minut před koncem doby pečení, která je uvedena v receptu, píchnete dřevěnou špejlí do nejvyššího místa koláče. Pokud se těsto přestane na špejli lepit, je koláč hotov.
Koláč se sesunul.	Příště přidejte méně tekutiny, popř. nastavte teplotu trouby o 10 stupňů nižší. Dodržujte doby míchání uvedené v receptu.
Koláč uprostřed nakynul více než na okraji.	Okraj dortové formy nemažte tukem. Po upečení koláč nožem opatrně oddělte od formy.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Zasuňte jej níže, zvolte nižší teplotu a pečte koláč trochu déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče napíchejte párátkem malé otvory. Potom je pokapejte ovocnou šťávou nebo trochou alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte doby pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový) vypadají dobře, uvnitř však jsou mazlavé (mastné, se zbytky vody).	Příště použijte méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U koláče se šťavnatým obložením Nejprve předpečte korpus. Posypejte jej mandlemi nebo strouhankou a obložte. Dodržujte prosím recepty a doby pečení.
Pečivo zhnědlo nestejněměrně.	Zvolte poněkud nižší teplotu - pečivo se propeče stejnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte na jedné úrovni pomocí horního a dolního ohřevu  . Přechínající papír na pečení může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Papír nastříhejte vždy tak, aby odpovídal rozměrům plechu.
Ovocný koláč je dole příliš světlý. Šťáva z ovoce vytekla.	Příště použijte hlubší univerzální pánev.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních plechách.	Při pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch  . Plechy vložené ve stejnou dobu nemusí být hotové ve stejnou dobu.
Při pečení šťavnatých koláčů vystupuje kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká madlem dvířek. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo sousedním nábytkem a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat každé nádobí, které je odolné vůči vysokým teplotám. Pro velké pečení můžete použít také univerzální pánev.

Nádobí stavte vždy do středu roštu.

Horké skleněné nádoby odstavujte na suchou utěrku. Na studené nebo mokré podložce může sklo prasknout.

Pokyny k pečení

Výsledek pečení je závislý na druhu a kvalitě masa.

K libovému masu přidejte 2 až 3 polévkové lžíce tekutiny, k dušené pečení 8 až 10 polévkových lžic, a to podle velikosti.

Kousky byste měli po uplynutí poloviny doby otočit.

Je-li pečení hotova, měla by ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Tak se šťáva z masa lépe rozloží.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v uzavřené pečicí troubě.

Vezměte pokud možno stejně silné kousky ke grilování. Měly by být silné minimálně 2 až 3 cm. Tak zhnědnou stejnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky položte přímo na rošt. Grilovaný kousek bude nejlepší, položíte-li jej do středu roštu. Zasuňte pak univerzální pánev do výšky 1. Šťáva z masa se na ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Grilované kousky otočte po uplynutí dvou třetin zadané doby.

Grilovací topné těleso se automaticky vypíná a opět zapíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.

Maso

Tabulka platí pro vložení do studené pečicí trouby.
 Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty.
 Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech masa.

Maso	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání v minutách
Hovězí dušená pečeně (např. přední hovězí)	1 kg	uzavřené	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Hovězí kýta	1 kg	otevřené	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Růžová roštěná*	1 kg	otevřené	1		210-230	40
Propečené steaky		Rošt***	5		3	20
Růžové steaky		Rošt***	5		3	15
Vepřové maso bez kůže (např. koleno)	1 kg	otevřené	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Vepřové maso s kůží** (např. plec, koleno)	1 kg	otevřené	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Uzené kotlety s kostí	1 kg	uzavřené	2		210-230	70
Sekaná pečeně	750 g	otevřené	1		170-190	70
Párky	cca 750 g	Rošt***	4		3	15
Telecí pečeně	1 kg	otevřené	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Jehněčí kýta bez kosti	1,5 kg	otevřené	1		150-170	120

* Po uplynutí poloviny doby rostbíf otočte. Po upečení jej zabalte do hliníkové fólie a nechte v troubě 10 minut odpočinout.

** U vepřového nařízněte kůži - pokud se má otáčet, položte jej do nádoby nejdříve kůží dolů.

*** Univerzální pánev zasuňte do výšky 1.

Drůbež

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Údaje o hmotnosti v tabulce se vztahují na pečenou drůbež bez nádivky.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte univerzální pánev do výšky 1.

U kachny nebo husy napíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.

Celou drůbež otočte po dvou třetinách grilovací doby.

Drůbež bude obzvláště křupavě hnědá, pokud ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Půlky kuřat - 1 až 4 kusy	po 400 g	Rošt	2		200-220	40-50
Části kuřete	po 250 g	Rošt	2		200-220	30-40
Celé kuře - 1 až 4 kusy	po 1 kg	Rošt	2		190-210	50-80
Kachna	1,7 kg	Rošt	2		170-190	90-100
Husa	3 kg	Rošt	2		150-170	110-130
Malá krůta	3 kg	Rošt	2		170-190	80-100
2 krůti stehna	po 800 g	Rošt	2		180-200	90-110

Ryby

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Ryby	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání v minutách
Grilovaná ryba	po 300 g	Rošt*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Rybí plátky, např. filety	po 300 g	Rošt*	4		Stupeň 3	20-25

* Univerzální pánev zasuňte do výšky 1.

Tipy pro pečení a grilování

Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Zvolte údaj podle příslušné nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Jak zjistíte, že je pečeně již hotova?	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializované prodejně) nebo proveďte zkoušku lžící. Zatlačte lžící na pečení. Je-li pečeně pevná, je hotova. Jestliže se pečeně lžící poddává, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrčička je na některých místech spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobí na pečení nebo přidejte větší množství tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobí na pečení nebo přidejte menší množství tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	Místo dolního a horního ohřevu použijte gril s cirkulací vzduchu. U tohoto druhu ohřevu se šťáva z pečeně tolik neohřeje a vznikne menší množství vodní páry.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání minut
Sladké nákypy (např. tvarohový nákyp s ovocem)	Nákypová forma	2		180-200	40-50
Pikantní nákypy z vařených přísad (např. nudlový nákyp)	Forma na nákyp, univerzální pánve	3 3	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Pikantní nákypy ze syrových přísad* (např. gratinované brambory)	Nákypová forma nebo univerzální pánve	2		150-170	50-60

Pokrm		Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání minut
Opečení toastu	4 kusy	Rošt	5		3	6-7
	12 kusů		5		3	4-5
Zapečení toastu	4 kusy	Rošt**	4		3	7-10
	12 kusů		4		3	5-8

* Nákyp nesmí být vyšší než 2 cm.

** Univerzální pánev zasouvejte vždy do výšky 1.

Zmrazené hotové výrobky

Dodržujte prosím údaje výrobce na obalu.

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm	Vhodné pro	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Pizza*	Pizza s tenkým podkladem	2		190-210	15-25
	Pizza se silným podkladem	2		170-190	20-30
	Pizzabagетка	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Produkty z brambor*	Bramborové hranolky	2		190-210	20-30
	Plněné brambory	2		190-210	20-30
	Americké brambory	2		190-210	20-30
	Plněné bramborové taštičky	2		190-210	15-25
Pečivo*	Housky	3		190-210	10-20
	Preclíky	3		200-220	10-20
Pečené kousky*	Rybí prsty	2		180-200	5-15
	Kuřecí tyčinky	2		180-200	10-20
	Zeleninové burgery	2		180-200	15-25
Závin*	Jablkový závin	3		190-210	30-40

* Příslušenství vyložte papírem na pečení. Dbejte prosím na to, abyste použili papír vhodný pro tyto teploty.

Rozmrazování

Potraviny vyjměte z obalu a ve vhodném nádobí položte na rošt.

Dodržujte prosím údaje výrobce na obalu.

Doby rozmrazování jsou závislé na druhu a množství potravin.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C
Choulostivé mražené zboží např. šlehačkové dorty, máslové krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovocem atd.	Rošt	2		Volič teploty zůstane vypnutý.
Jiné mražené výrobky* kuřata, salám a maso, chléb, rohlíky a housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	2		50 °C

* Zmrazené potraviny přikryjte fólií vhodnou pro mikrovlnný ohřev. Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Sušení

Používejte pouze bezvadné a důkladně umyté ovoce a zeleninu.

Nechte je dobře odkapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte papírem na pečení nebo pergamenovým papírem.

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v hodinách
600 g jablek nakrájených na kolečka	2+4		80	cca 5
800 g čtvrtek z hrušek	2+4		80	cca 8
1,5 kg švestek nebo slív	2+4		80	cca 8-10
200 g očištěných kuchyňských bylinek	2+4		80	cca 1½

Upozornění

Velmi šťavnaté ovoce nebo zeleninu několikrát otočte. Po ukončení sušení ihned suché ovoce nebo zeleninu zbavte papíru.

Zavařování

Příprava

Sklenice a zavařovací gumy musí být čisté a v pořádku. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulce se vztahují na jednolitrové kulaté sklenice.

Pozor! Nepoužívejte žádné větší nebo vyšší sklenice. Víka by mohla prasknout.

Používejte pouze bezvadné ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

Naskládejte ovoce nebo zeleninu do sklenic. Okraje sklenic ještě eventuálně otřete. Musí být čisté. Na každou sklenici položte mokrou zavařovací gumu a víčko. Uzavřete sklenice pomocí svorek.

Do pečicí trouby nestavte více než šest sklenic.

Uvedené doby v tabulkách jsou orientační. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Před přepnutím, popř. vypnutím spotřebiče se přesvědčte, že obsah ve sklenicích správně perlí.

Takto provedete nastavení

1. Univerzální pánve zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte do pánve tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Uzavřete dvířka pečicí trouby.
4. Volič funkcí nastavte na .
5. Volič teploty nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování ovoce

Jakmile to ve sklenicích začne perlit, což znamená, že v krátkých odstupech - přibližně po 40 až 50 minutách - vystupují bublinky, vypněte volič teploty. Volič funkcí zůstane zapnutý.

Po 25 až 35 minutách dohřívání byste měli vyjmout sklenice z pečicí trouby. Při delším chladnutí v pečicí troubě by se mohly začít tvořit zárodky a zavařené ovoce by začalo kysnout. Vypněte volič funkcí.

Ovoce v jednolitrových sklenicích	od perlení	Dohřívání
Jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
Jablková povidla, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Pokud ve sklenicích začnou stoupat bublinky, otočte otočným vypínačem zpět na cca 120 až 140 °C. Čas vypnutí voliče teploty naleznete v tabulce. Nechte zeleninu ještě 30-35 minut odstát v pečicí troubě. Volič funkcí zůstane zapnutý.

Zelenina ve studeném nálevu v jednolitrových sklenicích	od perlení 120-140 °C	Dohřívání
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
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

Neodkládejte sklenice na studenou nebo mokrou podložku. Mohly by prasknout.

Tipy pro úsporu energie

Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Tyto formy obzvláště dobře přijímají teplo.

Větší počet koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba bude ještě teplá. Tím se zkrátí se doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout dvě truhlíkové formy vedle sebe.

Při delší době vaření můžete vypnout pečicí troubu 10 minut před koncem vaření a využít zbytkové teplo k dovaření.

Akrylamid v potravinách

O škodlivosti akrylamidu v potravinách se nyní mezi odborníky často diskutuje. Na bázi aktuálních výsledků výzkumu jsme pro Vás sestavili tento informační leták.

Jak vzniká akrylamid?

Akrylamid nevzniká v potravinách znečištěním zvnějšku. Tvoří se naopak při přípravě v samotných potravinách, a to za předpokladu, že obsahují uhlohydráty a bílkoviny. Jak přesně se to stane, není ještě úplně objasněno. Ale ukazuje se, že obsah akrylamidu je silně ovlivněn

vysokými teplotami,
nízkým obsahem vody v potravinách,
silným zhnědnutím výrobku.

Kterých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především u produktů z obilovin a brambor, které se připravují při vysoké teplotě, jako např.

u bramborových hranolků a lupínků,
toastů, housek, chleba,
jemného pečiva z křehkého těsta, jako jsou sušenky,
perník a marcipán.

Co můžete dělat

Vysokého obsahu akrylamidu se můžete vyvarovat pečením a grilováním.

aid¹ a BMVEL² vydaly následující doporučení:

Všeobecně

Doby vaření udržujte co nejkratší.

"Dozlatova místo dočerna" - Pečte potraviny dozlatova.

Čím je vařený pokrm větší a silnější, tím méně akrylamidu obsahuje.

Pečení

U horního a dolního ohřevu nastavte teplotu na max. 200 °C, u 3D-horkého vzduchu na max. 180 °C.

Placičky: U horního a dolního ohřevu nastavte teplotu na max. 190 °C, u 3D-horkého vzduchu na max. 170 °C. Vejce nebo žloutek v receptu snižují tvorbu akrylamidu.

Hranolky pečené v pečicí troubě rozmísťujte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Minimální množství 400 g na 1 plech zabraňuje rychlému vysušení.

¹ Informační brožura aid "Akrylamid", vydána aid a BMVEL, stav k 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Sdělení BMVEL tisku 365 ze 4. 12. 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Zkušební pokrmy

Podle normy DIN 44547 a EN 60350

Pečení

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm	Příslušenství a pokyny	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Stříkané pečivo	Plech	2		150-170	20-30
	Plech + univerzální pánev**	2+4		140-160	30-40
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		140-160	40-50
Malé koláče 20 kusů	Plech	3		160-180	20-30
Malé koláče - 20 kusů na 1 plech (s předehřevem)	Plech + univerzální pánev**	2+4		150-170	25-35
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		150-170	30-40
Vodní piškoty	Dortová forma	2		160-180	30-40
Kynuté koláče na plechu	Univerzální pánev	3		170-190	40-50
	Plech + univerzální pánev**	2+4		150-170	50-60
Zakrytý jablečný koláč	2 rošty* + 2 bílé plechy - dortové formy Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Univerzální pánev + 2 bílé plechy-dortové formy Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Rošty a plechy na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

** Při pečení na dvou úrovních vkládejte univerzální pánev vždy nad plech.

*** Univerzální pánev zasouvejte vždy dolů. Může být vyjmuta dříve.

**** Koláče vkládejte na rošt diagonálně umístěné.

Grilování

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání minut
Opékání toastů (10 min předehřívajte)	Rošt	5		3	1-2
Beefburger - 12 kusů*	Rošt	4		3	25-30
* Po $\frac{2}{3}$ doby přípravy obraťte. Univerzální pánev zasouvejte vždy do výšky 1.					

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.