

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.

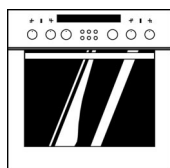
V tabulkách naleznete pro běžné pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Vše bylo testováno v našem kuchyňském studiu.

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



HE 654.11

CS

9000 053 587

Obsah

Na co musíte dávat pozor	5
Před vestavbou	5
Bezpečnostní pokyny	5
Příčiny škod	6
Váš nový sporák	7
Ovládací panel	7
Volič funkcí	8
Volič teploty	8
Vypínače varných zón	9
Ovládací tlačítka a displej	9
Zápustné knoflíky	10
Druhy ohřevu	10
Pečicí vozík a příslušenství	11
Chladicí ventilátor	14
Před prvním použitím	14
Předehřátí pečicí trouby	15
Předčištění příslušenství	15
Nastavení varné desky	15
Nastavení pečicí trouby	15
Takto provedete nastavení	16
Pečicí trouba se má automaticky vypnout	17
Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout	18
Ukazatel zbytkového tepla	19
Rychloohřev	19
Takto provedete nastavení	19
Hodiny	20

Obsah

Takto provedete nastavení	20
Budík	21
Takto provedete nastavení	21
Základní nastavení	22
Změna základních nastavení	23
Dětská pojistka	24
Funkce automatického časového omezení ..	24
Automatické samočištění	25
Takto provedete nastavení	26
Samočištění se má automaticky zapnout a vypnout	27
Pokud pečicí trouba vychladla	28
Údržba a čištění	28
Vnější plochy spotřebiče	28
Pečicí trouba	29
Čištění skel na dvířkách trouby	30
Těsnění	32
Příslušenství	32
Varná deska	32
Co dělat v případě závady?	32
Výměna žárovky v pečicí troubě	34
Servis	35
Obal a starý spotřebič	35
Tabulky a tipy	36
Koláče a pečivo	36
Tipy pro pečení	39
Maso, drůbež, ryby	40

Obsah

Tipy pro pečení a grilování	43
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	43
Zmrazené hotové výrobky	44
Rozmrazování	44
Sušení	45
Zavařování	46
Tipy pro úsporu energie	47
Akrylamid v potravinách	48
Co můžete dělat	48
Zkušební pokrmy	49

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.

Automatické samočištění



Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během samočištění vznítit. Nebezpečí požáru! Před každým samočištěním odstraňte z pečicí trouby hrubé nečistoty.

Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, např. utěrky, na madlo dvířek trouby. Nebezpečí požáru!

Sporák se během samočištění stane zvenku velmi horkým. Udržujte děti mimo dosah.

Při automatickém samočištění (t.zv. pyrolýze) nikdy v troubě neponechávejte plechy a formy se speciální povrchovou úpravu proti připálení, aby se také vyčistily. Velkým žářem se mohou ze speciální povrchové úpravy proti připálení uvolnit jedovaté plyny - nebezpečí těžkého poškození zdraví!

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 vytaženým pečicím vozíkem

Pečicí troubu nechte vychladnout jen uzavřenou. I když pečicí vozík jen trochu vytáhnete, může časem dojít k poškození sousedních hran nábytku.

Silně znečištěné těsnění pečicí trouby

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

Pečicí vozík jako plocha k sezení

Na vysunutý pečicí vozík 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.

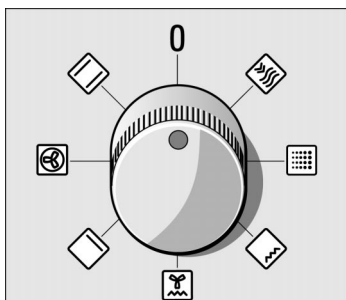
Ovládací panel

Drobné odchylky podle typu spotřebiče.



Volič funkcí

Voličem funkcí nastavte pro pečící troubu druh ohřevu.



Polohy

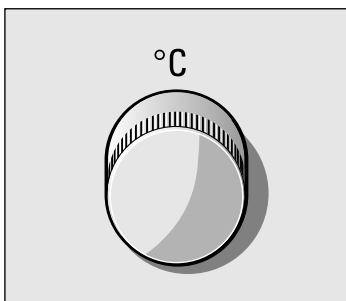
	Horní a dolní ohřev
	3 D-horký vzduch*
	Dolní ohřev
	Gril s cirkulací vzduchu
	Plošný gril
	Automatické samočištění
	Rychloohřev

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

Nastavíte-li volič funkcí, rozsvítí se žárovka v pečící troubě.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.



Teplota

50-300	teplotní rozmezí ve °C
	Maximální teplota pro 3D-horký vzduch = 275 °C

Gril

1	slabý gril
2	střední gril
3	silný gril

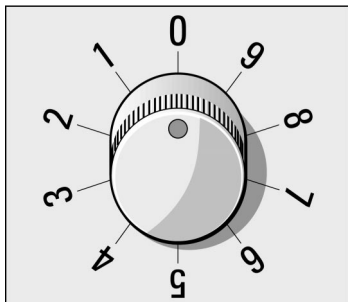
Čištění

1	lehké čištění
2	střední čištění
3	intenzivní čištění

Stupně grilování a čištění

Stupně 1, 2 a 3 jsou určeny pro plošný gril ☐ a automatické samočištění ☐.

Vypínače varných zón



4 vypínači varných zón nastavíte topný výkon varných zón.

Polohy

Stupeň vaření 1	nejnižší výkon
Stupeň vaření 9	nejvyšší výkon

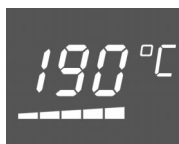
Vypínači varných zón můžete otáčet doprava nebo doleva.

Když nastavujete varnou zónu, svítí kontrolka.

Ovládací tlačítka a displej



Tlačítko Hodiny ⌚	Jeho stiskem nastavíte hodiny, dobu trvání pečení v pečici troubě I→I a dobu ukončení →I.
Tlačítko Klíč 🗝️	Jeho stiskem zapnete a vypnete dětskou pojistku.
Tlačítko Budík 🔔	Jeho stiskem nastavíte budík.
Tlačítko Minus -	Jeho stiskem snížíte hodnoty nastavení.
Tlačítko Osvětlení pečicí trouby 💡	Jeho stiskem rozsvítíte a zhasnete světlo v pečicí troubě.
Tlačítko Plus +	Jeho stiskem zvýšíte hodnoty nastavení.



Na displeji si můžete přečíst nastavené hodnoty. Kontrola zahřívání pod ukazatelem teploty zobrazuje nárůst teploty nebo zbytkové teplo v pečicí troubě.

Zápustné knoflíky

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

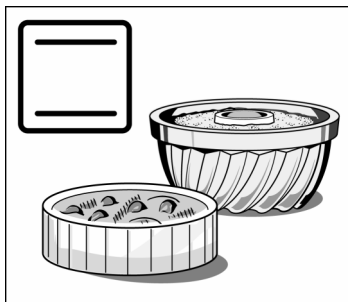
Knoflíky můžete otáčet doprava nebo doleva.

Druhy ohřevu

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

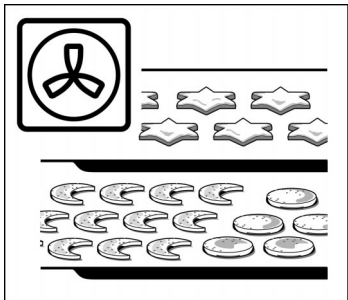
Horní a dolní ohřev

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



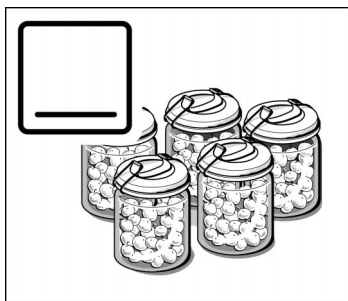
3D-horký vzduch

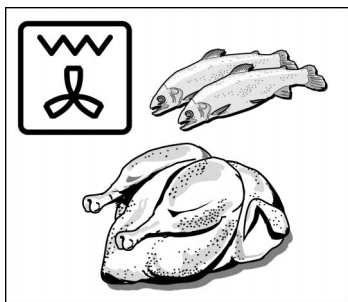
Ventilátor na zadní stěně rovnoměrně rozděluje v pečicí troubě teplo kruhové topné spirály. S 3D-horkým vzduchem můžete péci koláče a pizzu na dvou úrovních. Placičky a listové těsto můžete péci najednou na třech úrovních. Potřebné teploty v pečicí troubě jsou nižší než u horního a dolního ohřevu. Dodatečné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



Dolní ohřev

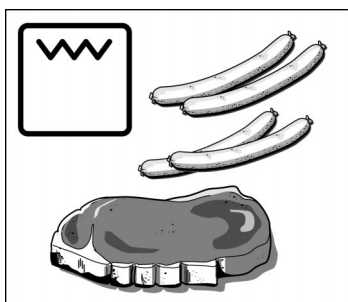
S dolním ohřevem můžete pokrmy zespoda dopéci nebo nechat více zhnědnout. Také k zavařování se hodí nejlépe.





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.



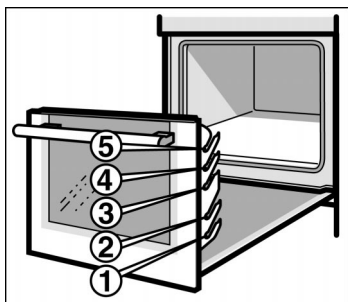
Plošný gril

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

Upozornění

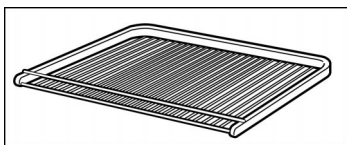
Aby se teplo rovnoměrně rozdělilo, zapne se na krátkou dobu u druhů ohřevu s horním a dolním ohřevem v přestávce mezi topením ventilátor.

Pečicí vozík a příslušenství



Příslušenství lze zavěsit do 5 různých výšek. Příslušenství se zavěsí vlevo a vpravo za háčky.

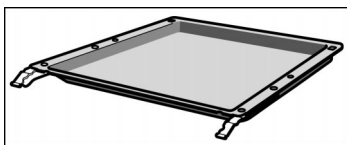
Příslušenství



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

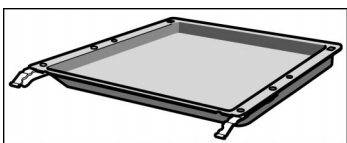
Rošt HZ 344000

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



Smaltovaný plech na pečení HZ 341070

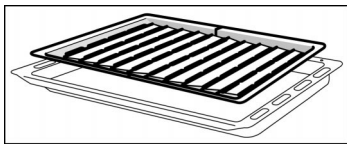
pro koláče a placičky.



Univerzální pánev HZ 342070

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

Zvláštní příslušenství

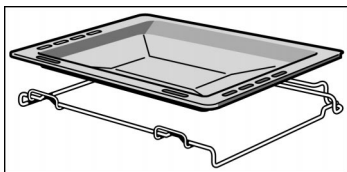


Zvláštní příslušenství můžete koupit v servisu nebo ve specializované prodejně.

Grilovací plech HZ 325070

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.

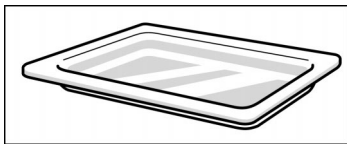


Smaltovaný plech s bočním výsuvem HZ 341670

na koláče a placičky. Pečicí plech používejte při pečení na 2 úrovních ve výšce 1 a při pečení na 3 úrovních ve výšce 3.

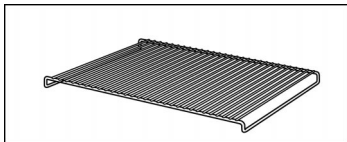
Plech lze vytáhnout vlevo i vpravo.

Plech vkládejte na nosič zkosením směrem k pečicímu vozíku.



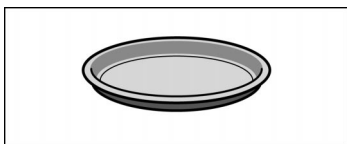
Skleněná pánev HZ 336000

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



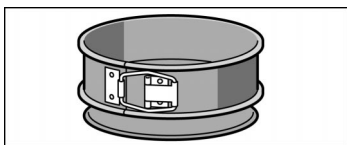
Rošt HZ 324000

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



Plech na pizzu HZ 317000

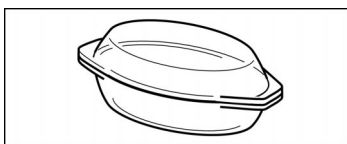
ideální např. pro pizzu, zmrazené produkty a velké, kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Plech položte na rošt. Orientujte se podle údajů v tabulkách.



Forma na pečení HZ 26001

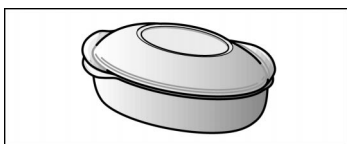
S formou na pečení zajištěnou proti překynutí můžete upéci obzvláště šťavnaté koláče. Díky extra širokému okraji se zabrání překynutí - Váš sporák zůstane čistý.

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



Skleněný pekáč HZ 915000

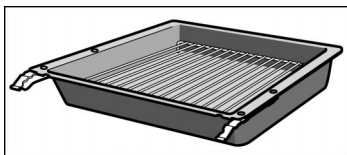
pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě. Je vhodný především pro pečicí automatiku.



Kovový pekáč HZ 26000

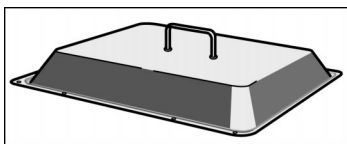
odpovídá rozměrově pečicí zóně sklokeramické varné desky. Pekáč je vhodný pro vaření se senzory, ale i pro pečicí automatiku.

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



Profesionální pánev HZ 343070

pro přípravu velkých množství.



Víko na profesionální pánev HZ 333001

udělá z profesionální pánve profesionální pekáč.

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, rozehřejte 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 varné desky

K Vaší varné desce je přiložen samostatný návod k použití. Tam naleznete pokyny k bezpečnosti a informace o nastavení a údržbě.

Nastavení pečicí trouby

Manuální vypnutí pečicí trouby

Máte různé možnosti, jak svoji pečicí troubu nastavit.

Když je pokrm hotov, vypnete pečicí troubu sami.

Pečicí trouba se automaticky vypíná

Svoji kuchyň můžete opustit i na delší dobu.

Pečicí trouba se automaticky zapíná a vypíná

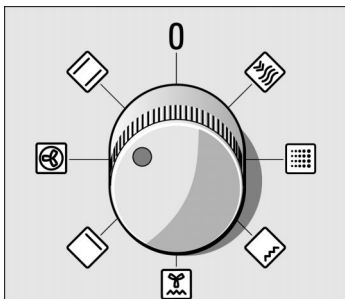
Např. můžete svůj pokrm ráno vložit do pečicí trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotov.

Tabulky a tipy

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

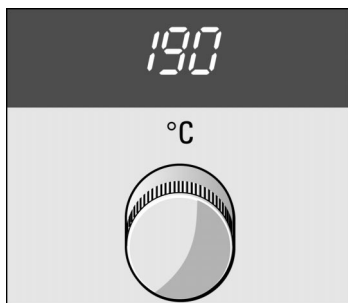
Takto provedete nastavení

Příklad: Horní a dolní ohřev
☐, 190 °C



1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.

Na ukazateli teploty se zobrazí navrhaná teplota pro tento druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

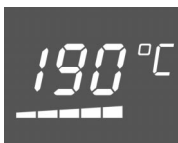
Vypnutí

Když je pokrm hotov, vypněte volič funkcí.

Změna nastavení

Teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoliv změnit.

Kontrola zahřívání



Kontrola zahřívání ukazuje nárůst teploty v pečicí troubě. Pokud jsou všechna políčka zaplněna, bylo dosaženo optimálního časového okamžiku pro vložení pokrmu.

Při grilování se kontrola zahřívání nezobrazuje.

Pečicí trouba se má automaticky vypnout

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

Příklad: doba trvání 45 minut



- 3.** Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚.
Rozbliká se symbol doby trvání ⌚.



- 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 ⌚.

Uplynutí doby trvání

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba se vypne.
Vypněte volič funkcí.

Změna nastavení

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

Přerušení nastavování

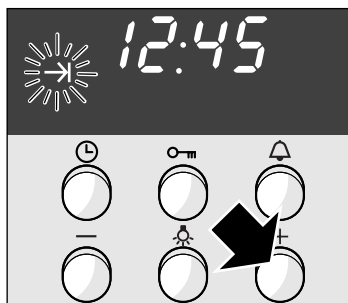
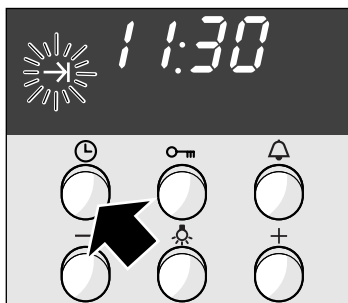
Vypněte volič funkcí.

Zjišťování nastavení

Zjištění zbývajících doby ukončení →⌚ nebo času ⌚:
Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚ tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí zjišťovaná hodnota.

Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout

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



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.

5. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚ tolikrát, dokud se nerozblíká symbol konce →I.

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. Vypněte volič funkcí.

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

Ukazatel zbytkového tepla

Po vypnutí pečicí trouby si můžete na kontrole zahřívání zjistit zbytkové teplo v pečicí troubě. Pokud jsou všechna políčka zaplněna, má pečicí trouba teplotu cca 300 °C.

Klesne-li teplota na cca 60 °C, kontrola zahřívání zhasne.

Využívání zbytkového tepla

Díky zbytkovému teplu můžete v pečicí troubě uchovávat potraviny teplé.

Při přípravě pokrmů s dlouhou dobou vaření můžete pečicí troubu vypnout už o 5 až 10 minut dříve. Pokrmy se dovaří zbytkovým teplem. Ušetříte tak energii.

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. Na ukazateli se zobrazí symbol »|||«.

Ukončení rychloohřevu

Uslyšíte krátký zvukový signál. Symbol »|||« zhasne.

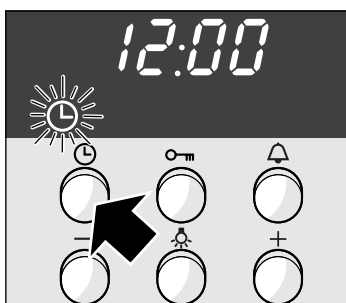
Vložte svůj pokrm do pečicí trouby a pečicí troubu nastavte.

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.

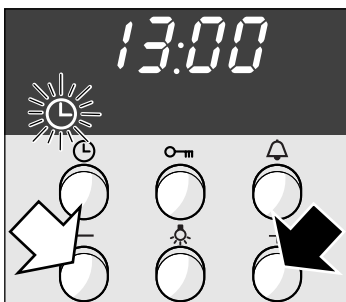
Takto provedete nastavení

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)

Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚ a tlačítka + nebo - 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 (minutku). Funguje nezávisle na pečicí troubě. Budík má odlišný signál. 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 zhasne.

Změna doby nastavené na budíku

Stiskněte tlačítko Budík . Tlačítkem + nebo - dobu změňte.

Vymazání nastavení

Stiskněte tlačítko Budík  3x.

Současné odměřování doby nastavené na budíku a doby trvání

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

Zjišťování zbývajících doby trvání $\rightarrow$ $\rightarrow$ I, doby ukončení $\rightarrow$ I nebo času $\ominus$: Stiskněte tlačítko Hodiny $\ominus$ tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol.

Na ukazateli se na několik sekund zobrazí zjišťovaná hodnota.

Základní nastavení

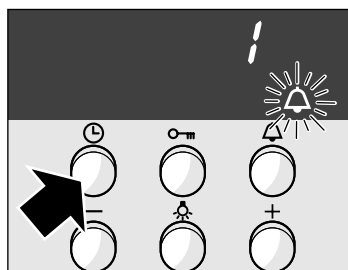
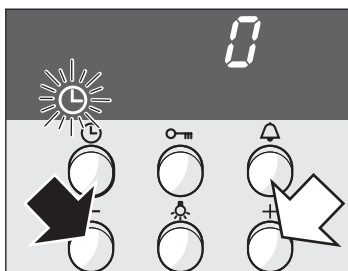
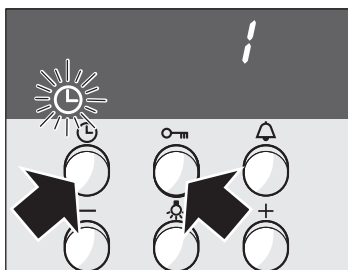
Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení. Vy můžete změnit základní nastavení hodin, délku signálu a dobu pro uložení nastavení do paměti.

Základní nastavení	Funkce	Změna na
Hodiny $\ominus$ I = hodiny v pozadí	Ukazatel hodin	Hodiny U = hodiny vypnuty
Délka signálu $\triangle$ I = 10 sekund	Signál po uplynutí doby trvání nebo doby nastavené na budíku	Délka zvukového signálu 2 = 1 minuta 3 = 4 minuty
Doba pro uložení do paměti $\rightarrow$ I 2 = 7,5 sekundy	Doba čekání mezi nastavovacími kroky, než se nastavení uloží	Doba pro uložení do paměti I = 5 sekund 3 = 10 sekund

* Výjimka: Hodiny se zobrazí, pokud se zobrazí zbytkové teplo.

Změna základních nastavení

Příklad: Vypnutí hodin



Nechcete měnit všechna základní nastavení

Oprava

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  pro základní nastavení délky signálu.

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 jedno základní nastavení, stiskněte tlačítko Hodiny ⌚. Zobrazí se následující základní nastavení.

Svoje nastavení můžete kdykoliv opět změnit.

Dětská pojistka

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

Zablokování pečicí trouby

Volič funkcí musí být vypnut.

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.

Funkce automatického časového omezení

Pokud byste někdy zapomněli vypnout pečicí troubu, zaktivuje se funkce automatického časového omezení. Provoz pečicí trouby se přeruší. Okamžik vypnutí závisí na nastavené teplotě nebo stupni grilování.

Pokud již pečicí trouba nehřeje, zobrazí se na ukazateli hodin 5.

Ohřev je přerušen, dokud nevypnete volič funkcí. 5 zhasne.

Nyní můžete pečicí troubu opět znovu nastavit.

Zrušení funkce automatického časového omezení

Zadejte dobu trvání, pečicí trouba se poté sama automaticky vypne.

Funkce časového omezení se zruší.

Automatické samočištění

Pečicí trouba se zahřeje na cca 500 °C. Zbytky od pečení nebo grilování budou spáleny.

Můžete zvolit ze tří stupňů čištění.

Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	lehce	cca 1¼ hodiny
2	středně	cca 1½ hodiny
3	intenzivně	cca 2 hodiny

To byste měli vědět

Kvůli Vaší bezpečnosti se pečicí trouba automaticky zablokovává. Dvířka pečicí trouby můžete otevřít teprve tehdy, když na ukazateli zhasne symbol zablokování .



Sporák je na vnější straně velmi horký. Dbejte na to, aby přední stěna zůstala volná. Udržujte děti mimo dosah.

Pokud pečicí troubu po spuštění ještě jednou otevřete, může se stát, že nahoře na troubě uvidíte aretační páčku. To je normální. Páčka automaticky zmizí, jakmile dvířka opět zavřete. Nepokoušejte se prosím páčku rukou posouvat.

Osvětlení pečicí trouby nelze při samočištění rozsvítit. Kontrola zahřívání se nezobrazí.

Před samočištěním

Vyjměte z pečicí trouby nevhodné příslušenství a veškeré nádoby.



Zbytky jídla, tuk a šťáva z masa se mohou vznítit - nebezpečí požáru!

Pečicí troubu a příslušenství, které budete současně čistit, vytřete vlhkým hadrem.

Očistěte dvířka a okrajové plochy pečicí trouby v oblasti těsnění. Těsnění dvířek nesmí dřít.

Současné čištění příslušenství



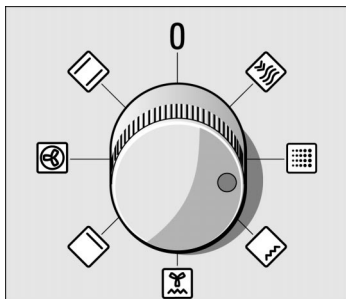
Do výšky 2 můžete zasunout univerzální pánev nebo smaltovaný pečicí plech a vyčistit je současně s troubou.

Rošt není pro samočištění vhodný.

Při automatickém samočištění (t.zv. pyrolýze) nikdy v troubě neponechávejte plechy a formy se speciální povrchovou úpravou proti připálení, aby se také vyčistily. Velkým žárem se mohou ze speciální povrchové úpravy proti připálení uvolnit jedovaté plyny - nebezpečí těžkého poškození zdraví!

Takto provedete nastavení

Příklad: stupeň čištění 3

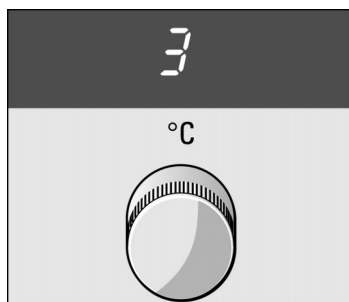


1. Volič funkcí nastavte na

Na ukazateli hodin se rozbliká nula.

2. Voličem teploty nastavte stupeň 3.

Po několika sekundách se samočištění spustí.



Uplynutí doby čištění

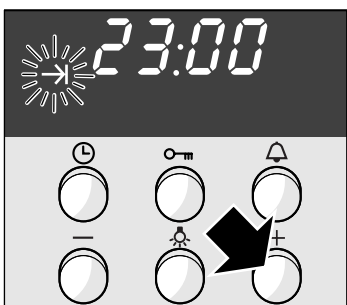
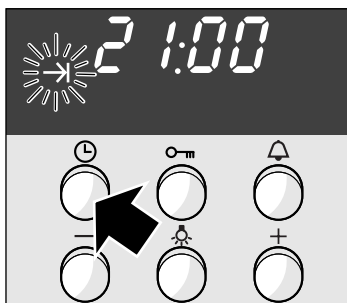
Zazní zvukový signál a rozbliká se symbol doby trvání . Volič funkcí vypněte, pouze pokud se dvířka pečicí trouby dají již otevřít.

Symbol svítí

Zjišťování doby trvání a konce

Samočištění se má automaticky zapnout a vypnout

Příklad: samočištění má být hotovo ve 23:00 hod.



Uplynutí doby čištění

Pečicí trouba je horká a kvůli Vaší bezpečnosti zablokována. Teprve když symbol  zhasne, dají se dvířka pečicí trouby otevřít. Teprve potom vypnete volič funkcí.

Zjištění zbývajících doby trvání  nebo doby ukončení :

Stiskněte tlačítko Hodiny  tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol.

Tímto způsobem můžete např. využívat levný noční proud.

Nastavte tak, jak je popsáno v bodě 1 a 2.

3. Stiskněte tlačítko Hodiny  tolikrát, dokud se nerozbliká symbol konce .

Na ukazateli uvidíte, kdy bude samočištění hotovo.

4. Tlačítkem + posuňte dobu ukončení na později.

Samočištění se ve správný časový okamžik zapne a vypne.

Po spuštění se opět zobrazí hodiny.

Zazní zvukový signál a rozbliká se symbol doby trvání .

Pokud se dají dvířka pečicí trouby otevřít, nejprve vypnete volič funkcí.

Přerušení nastavování

Vypněte volič funkcí.

Upozornění

Jakmile se čištění spustí, nelze již stupeň čištění měnit.

Pokud pečicí trouba vychladla

Vlhkým hadrem vytřete z pečicí trouby zbývající popel.

Mimochodem

Při normálním provozu stačí pečicí troubu čistit každé 2-3 měsíce. Na čištění potřebujete jen cca 2,5-4,7 kWh.

Speciální smalt, obzvláště tepelně odolný, a lesklé části v pečicí troubě mohou časem zmatnět, popř. se zabarvit. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Neošetřujte tato zabarvení tvrdými předměty nebo ostrými čističi.

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 koroze.

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 ani mycí houby. Prostředky na čištění pečicí trouby smíte používat jen na smaltovaných plochách pečicí trouby.

Pro snadnější čištění

můžete stisknutím tlačítka  rozsvítit osvětlení pečicí trouby a vytáhnout pečicí vozík.

Vytáhnutí pečicího vozíku

Vytáhněte pečicí vozík až k zarážce, lehce jej nadzvedněte, vyjměte a opatrně odstavte.

Čištění smaltovaných ploch v pečicí troubě

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.

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 zabarvení tvrdými předměty nebo ostrými čističi.

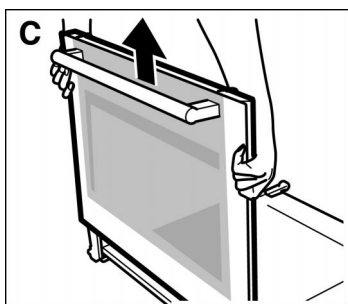
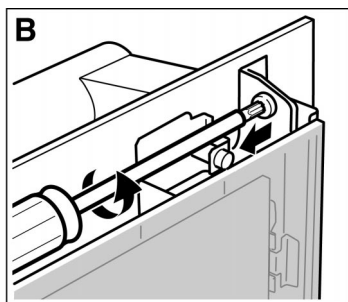
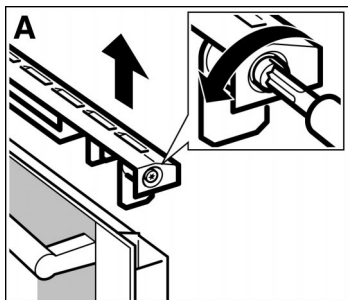
Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana je však zaručena.

Čištění skleněného krytu žárovky v pečicí troubě

Skleněný kryt vyčistíte nejlépe mycím prostředkem.

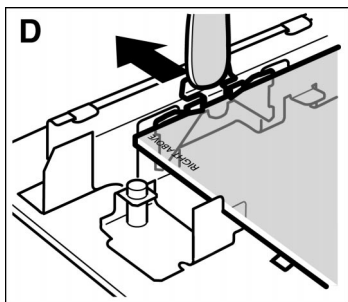
Čištění skel na dvířkách trouby

Demontáž

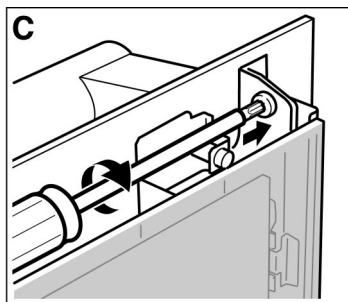
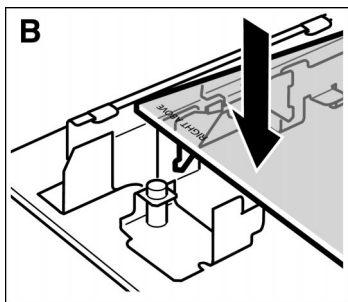
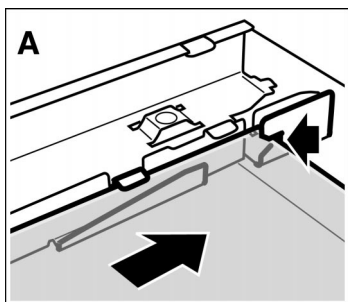


Skleněné tabule je možné z pečicího vozíku vymontovat, lze je pak lépe vyčistit.

1. Vytáhněte pečicí vozík.
2. Odšroubujte kryt z horní části pečicího vozíku. K tomu uvolněte šrouby vlevo a vpravo. (Obrázek A)
3. Vyšroubujte šrouby vlevo i vpravo. (Obrázek C)
4. Skleněné tabule chyťte na levé a na pravé straně a vytáhněte je nahoru. (Obrázek D)
Rukojetí dolů je položte na tkaninu.
Vnitřní skleněná tabule se závěsným hákem zůstane v pečicím vozíku.



Montáž



5. Přídržné pružiny vpravo a vlevo vytlačte postupně dopředu směrem ven. Pokud je těžké zatlačit spony na stranu, pomozte si lžící. (Obrázek E)
Vyměňte vrchní tabuli.

Skleněné tabule čistěte měkkým hadrem a přípravkem na čištění skla.

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

1. Skleněnou tabuli šikmo vsuňte dozadu. (Obrázek A)
2. Přídržné pružiny vpravo a vlevo vytlačte ven, aby se o ně tabule opírala.
3. Zpředu pevně přitlačte na tabuli, dokud nezapadne na své místo. Zkontrolujte, jestli je pevně zajištěna. (Obrázek B)
4. Znovu našroubujte šrouby vlevo i vpravo. (Obrázek E)
5. Tabule znovu vsuňte do držáku pečicího vozíku.
6. Nasaďte kryt a přišroubujte ho. Pokud kryt nelze přišroubovat, zkontrolujte, zda tabule správně sedí v držáku.
7. Pečicí vozík opět zavřete.

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

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.

U automatického samočištění můžete současně čistit univerzální pánev nebo smaltovaný pečicí plech.

Varná deska

Pokyny k údržbě naleznete v návodu k použití varné desky.

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 skříně, je-li pojistka v pořádku.
Bliká ukazatel času.	Výpadek proudu.	Nastavte znovu čas.

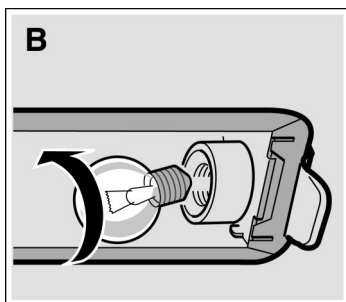
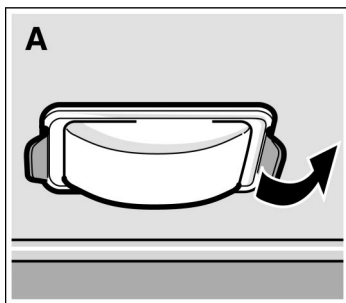
Závada	Možná příčina	Upozornění/náprava
Dvířka pečicí trouby se nedají otevřít. Volič funkcí je nastaven na  a na ukazateli blikají tři nuly.	Výpadek proudu.	Vypněte volič funkcí. Nastavte čas a ještě jednou spusťte samočištění. Nechcete-li již samočištění opakovat, musíte počkat, dokud pečicí trouba nevychladne pod 300 °C.
Na ukazateli hodin se zobrazuje "5".	Zaktivovala se funkce automatického vypnutí.	Vypněte volič funkcí.
Na ukazateli hodin se zobrazuje chybové hlášení "Er 1" nebo "Er 4".	Vypadlo čidlo teploty.	Zavolejte servis.
Na ukazateli hodin se zobrazuje chybové hlášení "Er 2".	Chybná síťová přípojka.	Vypněte pojistku v pojistkové skříni a nechte spotřebiči správně připojit.
Na ukazateli hodin se zobrazuje chybové hlášení "Er 6". Nastavili jste samočištění.	Aretace dvířek pečicí trouby je vadná.	Vypněte volič funkcí a zavolejte servis. Všechny ostatní funkce pečicí trouby mohou být nadále používány.
Dvířka pečicí trouby se nedají otevřít. Na ukazateli hodin se zobrazuje chybové hlášení "Er 7".	Aretace dvířek pečicí trouby je vadná.	Zavolejte servis.
Na ukazateli hodin se zobrazuje chybové hlášení "Er 11".	Tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho, nebo se zaseklo.	Stiskněte postupně všechna tlačítka jedno po druhém. Pokud se bude chybové hlášení i nadále zobrazovat, kontaktujte servis.

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. Sejměte skleněný kryt. K tomu palcem zatlačte kovovou zarážku dozadu. Obrázek A.
4. Žárovku vyšroubujte a nahraďte stejným typem. Obrázek B.
5. Skleněný kryt opět připevněte. K tomu jej na jedné straně nasadíte a na druhé pevně zatlačíte. Kryt zapadne.
6. Vyměňte 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:

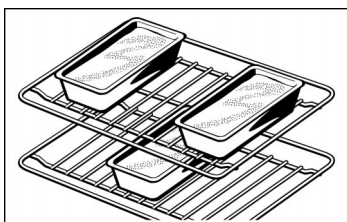
Když pečete koláče na jedné úrovni, použijte horní/dolní ohřev . Tak budou koláče nejlepši.

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 předehejete, 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	75-105
Jemný třený koláč (např. linecký)	Misková/věncová/truhlíková forma	2		150-170	60-70
	3 truhlíkové formy*	1+3		140-160	75-105
Křehké těsto s okrajem	Dortová forma	1		180-200	25-35
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na ovocný dort	2		160-180	20-30
Piškotový dort	Dortová forma	2		160-180	30-40
Ovocný nebo tvarohový dort, křehké těsto**	Tmavá dortová forma	1		160-180	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 pánev**	2+4		160-180	40-50
Třené nebo kynuté těsto se šťavnatou náplní* (ovocem)	Univerzální pánev	3		170-190	40-50
	plech + univerzální pánev**	2+4		150-170	55-65
Piškotová roláda (s předehřevem)	Plech	2		180-200	15-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	Plech	2		170-190	30-40
Štoly z 500 g mouky	Univerzální pánev	3		160-180	60-70

Koláč na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Štoly z 1 kg mouky	Univerzální pánev	3		150-170	90-100
Sladký závin	Univerzální pánev	2		180-200	55-65
Pizza	Univerzální pánev, plech + univerzální pánev**	2		230-250	25-35
		2+4		190-210	45-55

* Pro velmi šťavnaté ovocné koláče použijte hlubší univerzální pánev.

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

Chléb a housky		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky* (s předehřevem)	Univerzální pánev	2		300	8
				200	35-45
Chléb s kváskem z 1,2 kg mouky* (s předehřevem)	Univerzální pánev	2		300	8
				200	40-50
Housky (např. z žitného těsta)	Univerzální pánev	3		210-230	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		170-190	10-20
	Plech + univerzální pánev**	2+4		130-150	30-40
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		130-150	35-45
Pěnové cukroví	Plech	3		80-100	105-155
Větrníky	Plech	2		210-230	30-40
Makrónky	Plech	3		110-130	30-40
	Plech + univerzální pánev**	2+4		100-120	40-50
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		100-120	45-55

Drobné pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Listové těsto	Plech	3		200-220	25-35
	Plech + univerzální pánev**	2+4		190-210	35-45
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		190-210	40-50

* Dodatečné plechy obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

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

*** Univerzální pánev zasouvejte 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, píchňte dřevěnou špejli 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 . Přechýlávající 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		220-240	60
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	130
	2 kg		1		170-190	150
Vepřové maso s kůží** (např. plec, koleno)	1 kg	otevřené	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2 kg		1		190-210	180
Uzené kotlety s kostí	1 kg	uzavřené	2		210-230	70
Sekaná pečeně	750 g	otevřené	1		180-200	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		170-190	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		210-230	40-50
Části kuřete	po 250 g	Rošt	2		210-230	30-40
Celé kuře - 1 až 4 kusy	po 1 kg	Rošt	2		200-220	50-80
Kachna	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Husa	3 kg	Rošt	2		170-190	110-130
Malá krůta	3 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 krůti stehna	po 800 g	Rošt	2		190-210	90-110

Ryby

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Ryby	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v minutách
Grilovaná ryba	po 300 g	Rošt*	3		2	20-25
	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Rybí plátky, např. filety	po 300 g	Rošt*	4		2	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, je-li pečeně již hotová.	Používejte teploměr pro maso (k dostání v odborných prodejnách) nebo proveďte "zkoušku lžící". Zatlačte lžící na pečení. Je-li pečeně pevná, je hotová. Jestliže se protlačí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrčička je na některých místech spálená.	Překontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu na pečení nebo přidejte větší množství tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu na pečení a přidejte menší množství tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	Její velká část vystoupí přes výstup páry. Vodní pára se může srážet na vypínačovém panelu nebo sousedním nábytku a odkapávat v podobě kondenzační vody. Toto je podmíněno fyzikálně.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm	Nádoby	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)	Nákypová forma, univerzální pánev	2 2	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Pikantní nákypy ze syrových přísad* (např. gratinované brambory)	Nákypová forma nebo univerzální pánev	2 2	 	160-180 160-180	50-60 50-60
Opečení toastu	Rošt	4		Stupeň 3	4-5

Pokrm	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání minut
Zapečení toastu	Rošt**	4		Stupeň 3	5-8
* Nákyp nesmí být vyšší než 2 cm.					
** Univerzální pánve zasouvajte vždy do výšky 1.					

Zmrazené hotové výrobky

Dodržujte prosím údaje výrobce na obalu.
Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v minutách
Závin s ovocnou náplní*	Univerzální pánve	3		180-200	45-55
Bramborové hranolky*	Univerzální pánve	3		210-230	25-30
Pizza*	Rošt	2		200-220	15-20
Pizza-bageta*	Rošt	3		210-230	15-20
* Příslušenství vyložte papírem na pečení. Dbejte prosím na to, abyste použili papír vhodný pro tyto teploty.					

Upozornění

Univerzální pánve se může vlivem zmrazených potravin během pečení stáhnout. Příčinou jsou velké teplotní rozdíly. Deformace se již během pečení ztratí.

Rozmrazování

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

Dodržujte prosím údaje výrobce na obalu.

Doba rozmrazování je závislá 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	—	Stiskněte tlačítko osvětlení trouby  .
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

Pokud to ve sklenicích perlí - cca po 40 až 50 minutách tedy v krátkých odstupech stoupají bublinky, vypněte volič funkcí.

Po 25 až 35 minutách dohřívání byste měli sklenice z pečicí trouby vyjmout. Při delším chladnutí v pečicí troubě by se mohly tvořit zárodky - urychlilo by se kvašení zavařeného ovoce. 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

Jakmile vystupují ve sklenicích bublinky, nastavte volič teploty zpět na cca 120 až 140 °C. Čas vypnutí voliče teploty naleznete v tabulce. Zeleninu nechte v pečicí troubě ještě 30-35 minut odstát. 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
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubna, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Nepokládejte sklenice na studený nebo mokry podklad. 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	3		170-190	20-30
	Plech + univerzální pánev**	2+4		150-170	35-45
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		140-160	45-55
Malé koláče 20 kusů	Plech	3		170-190	20-30
Malé koláče 20 kusů na 1 plech (s předehřevem)	Plech + univerzální pánev**	2+4		140-160	30-40
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		130-150	35-45
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	55-65
Zakrytý jablečný koláč	2 rošty* + 2 bílé plechy - dortové formy Ø 20 cm****	1+3		190-210	75-85

Pokrm	Příslušenství a pokyny	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
	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 předehřívejte)	Rošt	5		Stupeň 3	1-2
Beefburger - 12 kusů*	Rošt	4		Stupeň 3	25-30

* Po $\frac{2}{3}$ doby přípravy obraťte. Univerzální pánev zasouvejte vždy do výšky 1.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for handwriting or typing. The background is a solid off-white color.

Poznámky

[illegible]