

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.

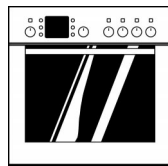
V tabulkách naleznete pro běžné pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Vše bylo testováno v našem kuchyňském studiu.

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



HEN 3606.0

CS

9000 046 999

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	7
Otočný knoflík	8
Ovládací tlačítka a displej	8
Vypínač varných zón	9
Zápustné knoflíky	9
Světelný kroužek	9
Druhy ohřevu	10
Pečicí trouba a příslušenství	12
Chladicí ventilátor	15
Před prvním použitím	15
Předehřátí pečicí trouby	16
Předčištění příslušenství	16
Nastavení varné desky	16
Nastavení pečicí trouby	16
Takto provedete nastavení	17
Pečicí trouba se má automaticky vypnout	18
Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout	19
Ukazatel zbytkového tepla	19
Rychloohřev	20
Takto provedete nastavení	20

Obsah

Pečicí automatika	21
Nádobí	21
Příprava pokrmu	22
Programy	23
Jak dlouho potrvá příprava pokrmu?	24
Takto provedete nastavení	24
Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout	25
Tipy k pečicí automaticce	26
Sabbat program	28
Takto provedete nastavení	28
Hodiny	29
Takto provedete nastavení	29
Budík	30
Takto provedete nastavení	30
Základní nastavení	31
Změna základních nastavení	32
Dětská pojistka	33
Funkce automatického časového omezení ..	33
Údržba a čištění	34
Vnější plochy spotřebiče	34
Pečicí trouba	35
Čištění skel na dvířkách trouby	37
Čištění roštů	40
Těsnění	40
Příslušenství	40
Varná deska	40

Obsah

Tukový filtr	41
Co dělat v případě závady?	41
Výměna žárovky v pečicí troubě	42
Výměna žárovky v pečicí troubě	43
Servis	44
Obal a starý spotřebič	44
Tabulky a tipy	45
Koláče a pečivo	45
Tipy pro pečení	48
Maso, drůbež, ryby	49
Tipy pro pečení a grilování	52
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	52
Zmrazené hotové výrobky	53
Rozmrazování	54
Sušení	54
Zavařování	55
Tipy pro úsporu energie	57
Akrylamid v potravinách	57
Co můžete dělat	58
Zkušební pokrmy	59

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 nevkládejte 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.

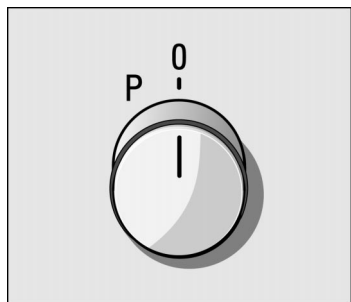
Ovládací panel

Drobné odchylky podle typu spotřebiče.



Volič funkcí


Voličem funkcí nastavte pro pečení trouby druh ohřevu. Na ukazateli se ke každému druhu ohřevu zobrazí navrhovaná hodnota.



Polohy

	Horní a dolní ohřev
	Horní a dolní ohřev se zapařováním*
	3 D-horký vzduch
	Horký vzduch intenzivně / stupeň pro pizzu
	Dolní ohřev
	Gril s cirkulací vzduchu

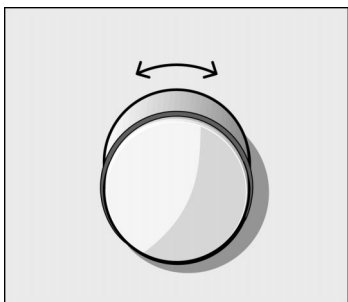
Polohy

	Maloplošný gril
	Velkoplošný gril
P	Pečící automatika

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



Nastavujete-li volič funkcí, svítí osvětlení pečicí trouby.

Otočný knoflík









Otočným knoflíkem můžete změnit všechny navrhované hodnoty i hodnoty nastavení.



Rozmezí

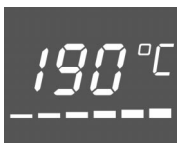
20 - 300	Teplota ve °C Maximální teplota pro 3D-horký vzduch  a horký vzduch Intenziv / stupeň pro pizzu  = 275 °C
1 - 3	Stupně grilování
1 min - 23.59 h	Doba trvání
5 s - 12.00 h	Doba nastavená na budíku
P 01 - P 24	Programy
P 25	Program Sabbat

Ovládací tlačítka a displej



Tlačítko Info 	Jeho stiskem můžete zjišťovat informace.
Tlačítko Budík 	Jeho stiskem nastavíte budík.
Tlačítko Hodiny 	Jeho stiskem nastavíte hodiny, dobu trvání pečení v pečicí troubě  a dobu ukončení  .
Tlačítko Osvětlení pečicí trouby 	Jeho stiskem rozsvítíte a zhasnete světlo v pečicí troubě.

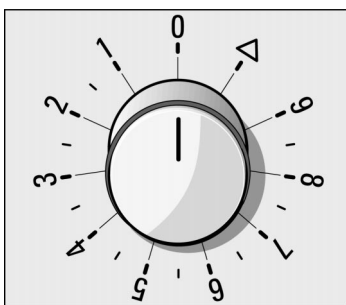
Tlačítko Klíč 	Jeho stiskem zapnete a vypnete dětskou pojistku.
Tlačítko Rychloohřev 	Jeho stiskem pečící troubu rychle rozehřejete.




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

Vypínač varných zón

4 vypínači varných zón nastavíte topný výkon varných zón.



Polohy

Stupeň vaření 1	nejnižší výkon
Stupeň vaření 9	nejvyšší výkon
	funkce paměti (pokud je Vaše varná deska paměti vybavena - pokud Vaše varná deska nemá funkci paměti, odpovídá Δ poloha 9 stupni vaření)

Každý stupeň vaření má mezistupeň. Je označen čárkou.

Zápustné knoflíky

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

Knoflíky můžete otáčet doprava nebo doleva.

Světelný kroužek

Volič funkcí

Když nastavujete volič funkcí, svítí kroužek na voliči.

Otočný knoflík

Kroužek na knoflíku bliká, dokud můžete nastavovat. Svítí, bylo-li nastavení uloženo.

Vypínač varných zón


Když nastavujete varnou zónu, svítí kroužek na vypínači.

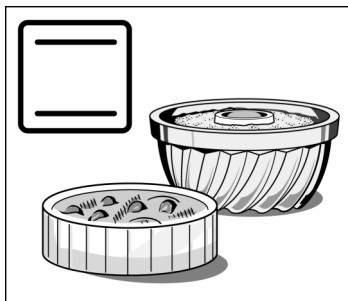
Druhy ohřevu

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 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.

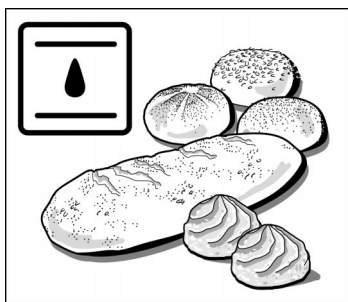
Udržování teploty : V rozmezí 65-100 °C můžete udržovat pokrmy teplé. Neudržujte pokrmy teplé déle než dvě hodiny.



Horní a dolní ohřev se zaparováním


Jedná se o nejúspornější druh ohřevu. Teplo zde také rovnoměrně přichází zesepoda i seshora na pečivo. Vlhkost, která unikne pečivu při pečení, zůstává jako vodní pára v pečicí troubě. Pečivo nevyschne.

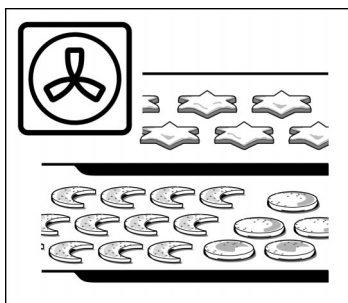
Kynuté pečivo, jako chléb, housky nebo vánočky, se podaří obzvláště dobře. Také pro pečivo z páleného těsta, jako větrníky, se tento druh ohřevu hodí nejlépe.



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.

Rozmrazování : V teplotním rozmezí 20-60 °C můžete rozmrazovat pokrmy.

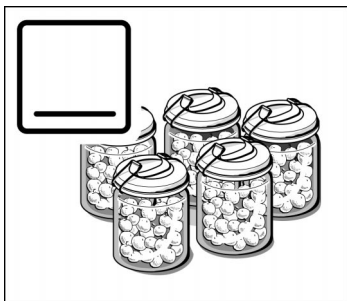




Horký vzduch Intensiv/stupeň pro pizzu

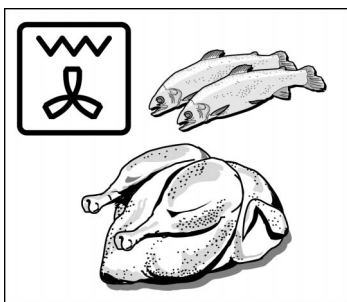
U tohoto druhu ohřevu je v provozu dolní ohřev a kruhová topná spirála.

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



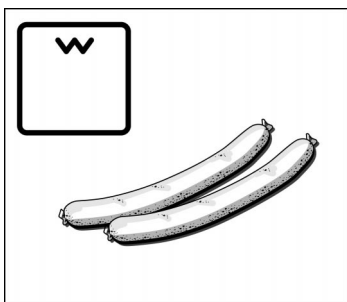
Dolní ohřev

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



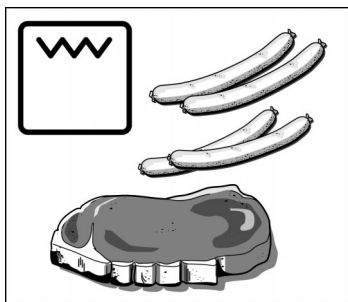
Gril s cirkulací vzduchu

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

Jen střední část grilovacího topného tělesa bude horká. Druh ohřevu je vhodný pro malá množství. Tak ušetříte energii. Kousky ke grilování pokládejte do střední oblasti roštu.



Velkoplošný gril

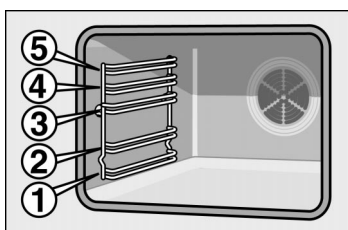
Celá plocha pod grilovacím topným tělesem bude horká. Najednou můžete grilovat více steaků, párků, ryb nebo toastů.

Poznámky

Pokud během provozu otevřete dvířka pečicí trouby, topení se přeruší.

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

Pečicí trouba a příslušenství

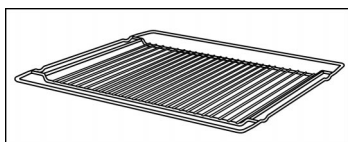


Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 5 různých výšek.


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

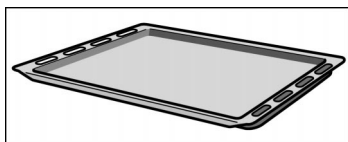
Příslušenství

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



Rošt HEZ 334000

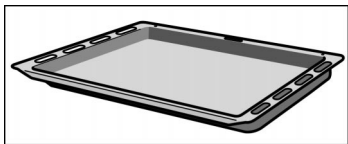
pro nádobí, formy na koláče, pečeně, grilované kousky a zmrazené pokrmy.
Rošt zasuňte prohybem dolů .



Smaltovaný plech na pečení HZ 331000

pro koláče a placičky.

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

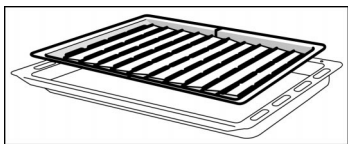


Univerzální pánev HEZ 332000

pro šfavnaté 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.

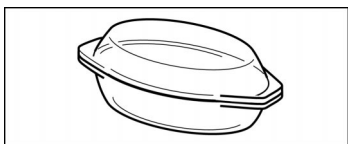
Zvláštní příslušenství



Grilovací plech HEZ 325000

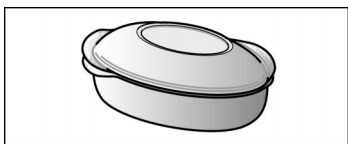
ke grilování místo roštu nebo jako ochrana před stříkáním, aby se pečicí trouba tak silně neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Použijte stejnou výšku zasunutí jako pro rošt.

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



Skleněný pekáč HMZ21GB

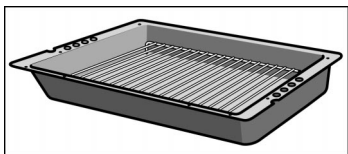
pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě. Je vhodný především pro automatiku pečení.



Kovový pekáč HEZ 6000

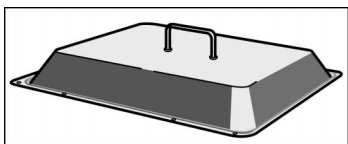
odpovídá rozměrově pečicí zóně sklokeramické varné desky. Pekáč je vhodný pro vaření se senzory, ale i pro pečicí automatiku.

Pekáč je zvnějšku smaltovaný a zevnitř má speciální povrchovou úpravu proti připálení.



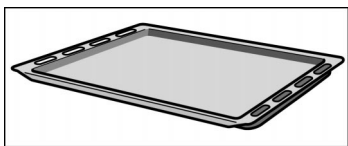
Profesionální pánev HEZ 333000

pro přípravu velkých množství.



Víko na profesionální pánev HEZ 333001

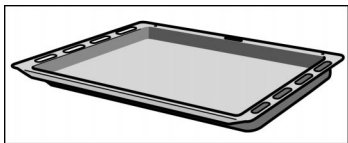
udělá z profesionální pánve profesionální pekáč.



Smaltovaný plech na pečení HEZ 331010 s ochranným povlakem.

Pečicí trouba se čistí sama během svého provozu.

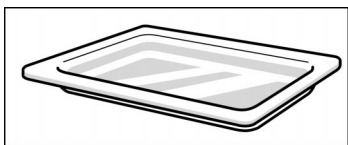
Plech na pečení zasuňte do trouby zkosenou stranou k dvířkům až na doraz.



Univerzální pánev HEZ 332010 s protipřilnavou povrchovou úpravou

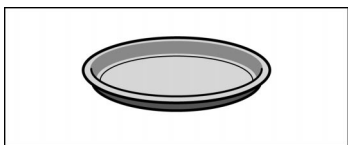
Univerzální pánev zjednoduší přípravu šťavnatých koláčů, pečiva, zmrazených pokrmů a velkých pečení.

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



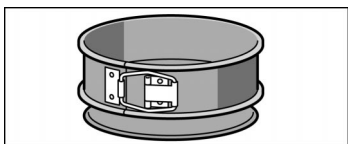
Skleněná pánev HEZ 336000

Hluboká pánev na pečení ze skla je vhodná i jako servírovací nádobí.



Plech na pizzu HEZ 317000

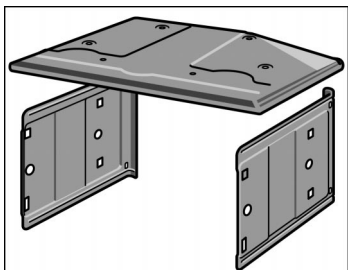
ideální např. pro pizzu, zmrazené produkty a velké, kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Plech položte na rošt. Orientujte se podle údajů v tabulkách.



Forma na pečení HEZ 6001

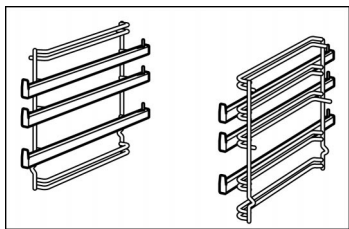
S formou na pečení zajištěnou proti překynutí můžete upéci obzvláště šťavnaté koláče. Díky extra širokému okraji se zabrání překynutí - Váš sporák zůstane čistý.

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



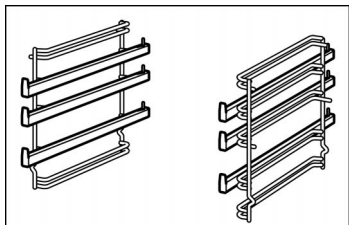
Samočisticí strop a boční stěny (EcoClean) HEZ 329022

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



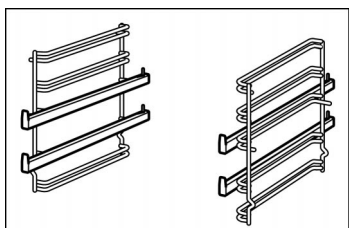
Trojnásobný plně teleskopický výsuv HZ 338300

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

Díky vysouvacím kolejničkám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství více vytáhnout, aniž by se převrhlo.

Chladicí ventilátor

Pečící 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. Otočným knoflíkem 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 Horní a dolní ohřev .
Na ukazateli se zobrazí navrhovaná teplota.

2. Otočným knoflíkem 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

Máte různé možnosti, jak svoji pečicí troubu nastavit.

Manuální vypnutí pečicí trouby

Když je pokrm hotov, vypnete pečicí troubu sami.

Pečicí trouba se automaticky vypíná

Pečicí trouba se automaticky zapíná a vypíná

Tabulky a tipy

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

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu. Na ukazateli teploty se zobrazí navrhaná teplota pro tento druh ohřevu.

Příklad: Horní a dolní ohřev  190 °C



2. Otočným knoflíkem nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



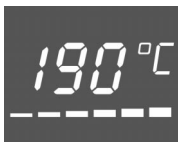
Vypnutí

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.

Stisknutím tlačítka Info můžete zjistit přibližnou teplotu při zahřívání.

Díky termické setrvačnosti pečicí trouby může být během fáze ohřevu zobrazena teplota, která se bude lišit od skutečné teploty pečicí trouby.

Pečicí trouba se má automaticky vypnout


3. Stiskněte tlačítko Hodiny .
Rozbliká se symbol doby trvání .

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

Příklad: doba trvání 45 minut



4. Otočným knoflíkem nastavte dobu trvání.

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 . Otočným knoflíkem změňte dobu trvání.

Přerušování 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

VeźmĚte na vĚdomĚ, Źe rychle se kazĚcĚ potraviny nesmĚjĚ zŮstat v pečicĚ troubĚ pŮlĚiř dlohu.

PŮlĚklad: Je 10:45 h. PŮlĚprava pokrmu trvĚ 45 minut, pokrm mĚ bŮt hotov ve 12:45 h.

Nastavte tak, jak je popsĚno v bodech 1 aŹ 4.

- 5.** StisknĚte tlaĚtĚtko Hodiny  tolikrĚt, dokud se nerozblĚkĚ symbol konce . Na ukazateli uvidĚte, kdy bude pokrm hotov.



- 6.** OtoĚnĚm knořlĚkem posuňte dobu ukonĚenĚ na pozdĚjĚ.

Po nĚkolika sekundĚch se nastavĚnĚ uloŹĚ. Dokud se pečicĚ trouba nespustĚ, bude na ukazateli zobrazena doba ukonĚenĚ.



UplynutĚ doby trvĚnĚ

ZaznĚ zvukovĚ signĚl. PeĚcĚ trouba se vypne. VypnĚte volĚĚ funkcĚ.

UpozornĚnĚ

Dokud symbol blikĚ, mŮŹete nastavĚnĚ zmĚnit. Pokud symbol svĚtĚ, bylo jĚ ŹiŹ nastavĚnĚ uloŹeno. Doba ĉekĚnĚ, neŹ se nastavĚnĚ uloŹĚ, mŮŹete zmĚnit. O tom si pŮeĚtĚte v kapitole "ZĚkladnĚ nastavĚnĚ".

Ukazatel zbytkovĚho tepla

Po vypnutĚ pečicĚ trouby si mŮŹete na kontrole zahŮvĚvĚnĚ zjistit zbytkovĚ teplotu v pečicĚ troubĚ. Pokud jsou vřechna polĚĚka zaplnĚna, mĚ pečicĚ trouba teplotu cca 300 °C.

Využívání zbytkového tepla

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

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

Vhodné druhy ohřevu

S ním rozehřejete troubu obzvláště rychle.

 = horní a dolní ohřev

 = horní a dolní ohřev se zapařováním

 = 3D-horký vzduch

 = horký vzduch Intensiv/stupeň pro pizzu

 = gril s cirkulací vzduchu

Takto provedete nastavení

Nejprve nastavte pečicí troubu.

Poté stiskněte tlačítko rychloohřevu .

Na ukazateli se zobrazí symbol .

Pečicí trouba začne hřát. Políčka kontroly zahřívání se začnou zaplňovat.

Ukončení rychloohřevu

Uslyšíte krátký zvukový signál. Symbol  zhasne. Vložte svůj pokrm do pečicí trouby.

Přerušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko rychloohřevu. Symbol zhasne. Rychloohřev se přerušil.

Poznámky

Pokud změníte druh ohřevu, rychloohřev se přerušil.

Rychloohřev nefunguje, pokud byla nastavena teplota pod 100 °C.

Je-li teplota v pečicí troubě jen nepatrně nižší než nastavená teplota, není rychloohřev nutný. Nezapne se.

Během rychloohřevu můžete stisknutím tlačítka Info **i** zjistit aktuální teplotu při zahřívání.

Pečicí automatika

Pomocí pečicí automatiky se Vám naprosto jednoduše podaří rafinované dušené pokrmy, šřavnaté pečeně a chutná jídla z jednoho hrnce. Zbavíte se obracení a polévání - pečicí trouba zůstane čistá.

Nádobí

Pečicí automatika je vhodná pouze k pečení v uzavřeném nádobí. Používejte jen nádobí na pečení s přiléhající pokličkou.

Vhodné nádobí

Vhodné je nádobí odolné vůči teplu (až do 300 °C) a nádobí ze skla nebo sklokeramiky.

U pekáčů ze smaltované oceli, litiny nebo litého hliníku musíte přidat více tekutiny. Pokrm více zhnědne.

Dodržujte prosím pokyny výrobce nádobí.

Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Pokrm tolik nezhnědne a maso se zcela neuvaří.

Nevhodné nádobí

Nevhodné je nádobí ze světlého, lesklého hliníku a neglazované keramiky a varné nádobí s ušlechtilými držadly.

Velikost nádobí

Maso má pokrývat dno nádobí asi ze dvou třetin. Tak získáte pěknou šťávu z masa.

Mezera mezi masem a pokličkou musí být minimálně 3 cm. Při pečení může maso nabýt.

Příprava pokrmu

Zvolte vhodné nádobí.

Zvažte čerstvé nebo zmrazené maso, rybu nebo u vegetariánských jídel zeleninu. Hmotnost potřebujete k nastavení.

Nádobí přikryjte pokličkou. Postavte jej na rošt do výšky 2.

Maso

Pokud je tak uvedeno v tabulce pečení, nalijte do prázdného nádobí tekutinu. Dno musí být zcela zakryto.

Maso okořeňte, vložte do nádobí a zakryjte pokličkou.

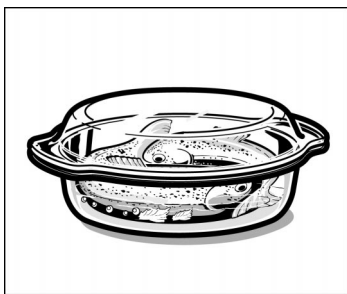
Ryby

Rybu očistěte, okyselte a osolte obvyklým způsobem.

Dušená ryba: Nalijte do nádobí tekutinu, např. víno nebo citronovou šťávu, a to do výšky ½ cm.

Pečená ryba: Rybu obalte v mouce a potřete rozpuštěným máslem.

Upozornění: Ryba se podaří nejlépe, pokud bude v nádobí položena břišní stranou dolů (v plovoucí poloze).



Eintopf - jídlo z jednoho hrnce

Můžete kombinovat různé druhy masa a čerstvou zeleninu.

Nakrájejte maso na drobnější kousky. Části kuřete můžete použít neporcované.

K masu přidejte stejné až dvojitě množství zeleniny. Příklad: Na 0,5 kg masa mezi 0,5 až 1 kg čerstvé zeleniny.

Pokrmy vkládejte vždy do studené pečicí trouby.

Programy

Čerstvé pokrmy	Vhodné pro	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí	Přidání tekutiny
Hovězí pečeně	Horní žebro, plecko, šál, svíčková pečeně	01	0,5-3,0 kg	ano
Roštěná	Roštěná, horní žebro	02	0,5-2,5 kg	ne
Anglická roštěná	Roštěná, horní žebro	03	0,5-2,5 kg	ne
Vepřová pečeně	Žebro, krkovice, šije, šál, panenka, roláda	04	0,5-3,0 kg	ano
Křupavá pečeně	Plec s kůží, bůček	05	0,5-2,0 kg	ne
Telecí pečeně	Plec, koleno, kýta, vrchní šál, plněné telecí hrudí	06	0,5-2,5 kg	ano
Jehněčí kýta	Stehna bez kostí	07	0,5-2,5 kg	ano
Drůbež	Kuře, kachna, husa, mladá krůta	08	0,5-2,5 kg	ne
Drůbeží stehna	Kuřecí, krůtí, kachní, husí stehna	09	0,3-1,5 kg	ne
Krůtí prsa	Krůtí prsa, roláda z krůtích prsou	10	0,5-2,5 kg	ano
Skopové, jelení	Plec, krkovice, hrudí	11	0,5-2,5 kg	ano
Uzené kotlety, srnčí, drobná zvěřina	Srnčí a zaječí kýta	12	0,5-3,0 kg	ano
Sekaná pečeně	Nepравý zajíc	13	0,3-3,0 kg	ne
Jídla z jednoho hrnce	Rolády, segedínský guláš	14	0,3-3,0 kg	ano
Dušené ryby	Pstruh, candát, kapr, celá treska	15	0,3-1,5 kg	ano
Pečené ryby	Pstruh, candát, kapr, celá treska	16	0,5-1,5 kg	ne

Zmrazené pokrmy*	Vhodné pro	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí	Přidání tekutiny
Hovězí pečeně	Horní žebro, plec, šál	17	0,5-2,0 kg	ano
Roštěná	Roštěná, horní žebro	18	0,5-2,0 kg	ne
Vepřová pečeně	Žebro, krkovice, šije, šál, panenka, roláda	19	0,5-2,0 kg	ano
Telecí pečeně	Plec, koleno, kýta, vrchní šál, plněné telecí hrudí	20	0,5-2,0 kg	ano

Zmrazené pokrmy*	Vhodné pro	Číslo programu	Hmotnostní rozmezí	Přidání tekutiny
Jehněčí kýta	Stehna bez kostí	21	0,5-2,0 kg	ano
Drůbeží stehna	Kuřecí, krůtí, kachní, husí stehna	22	0,3-1,5 kg	ne
Skopové, jelení	Plec, krkovice, hrudí	23	0,5-2,0 kg	ano
Srňčí, drobná zvěřina	Srňčí a zaječí kýta	24	0,5-2,0 kg	ano

* Pozor: Pokud připravujete zmrazené maso, nelze dobu ukončení posunout na později. Maso by během čekání roztálo.

Jak dlouho potrvá příprava pokrmu?

Abyste věděli, jak dlouho bude trvat příprava Vašeho pokrmu, nastavte tak, jak je popsáno v bodě 1 až 4. Na ukazateli se zobrazí doba trvání. Ukončení programu: Vypněte volič funkcí.

Takto provedete nastavení

1. Vhodný program vyhledejte v tabulce pečení.
2. Otáčejte voličem funkcí, dokud se na ukazateli teploty nerozblíká P.

Příklad: Propečená roštěná, 1,2 kg



3. Otočným knoflíkem nastavte požadované číslo programu.

Poté co byl program uložen, zobrazí se navrhovaná hodnota pro pokrm.



4. Otočným knoflíkem nastavte hmotnost.

Po několika sekundách se pečící trouba spustí. Doba trvání se viditelně odměřuje na ukazateli.



Uplynutí doby trvání

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

Ukončení programu

Vypněte volič funkcí.

Pečící trouba se má automaticky zapnout a vypnout

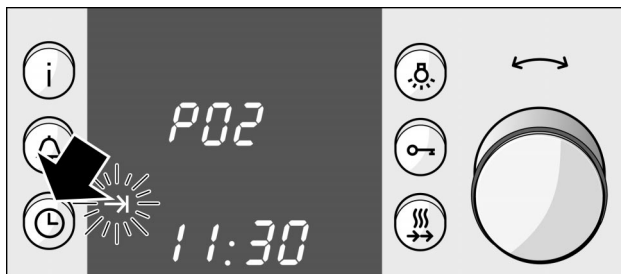
Používejte pouze čerstvé maso nebo ryby.

Nenechte potraviny v pečící troubě příliš dlouhou dobu. Maso a ryby, pokud nejsou chlazené, se snadno zkazí.

Příklad: Program 02, pokrm má být hotov ve 12.15 hod.

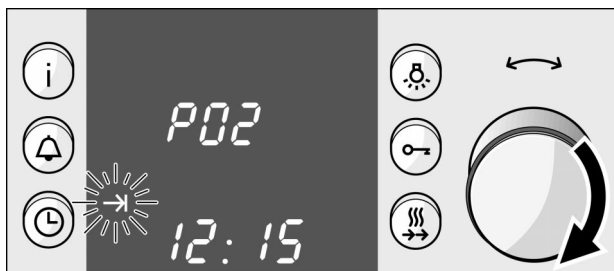
Nastavte tak, jak je popsáno v bodech 1 až 4.

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



- 6.** Otočným knoflíkem posuňte dobu ukončení na později.

Po několika sekundách se nastavení uloží. Na displeji je zobrazena doba ukončení. Symbol → svítí. Pečicí trouba se ve správný časový okamžik spustí.



Uplynutí doby trvání

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

Upozornění

Na ukazateli se odměřuje doba nastavená na budíku.

Zjišťování zbývajcí doby trvání I→I, doby ukončení →I nebo času ⌚: Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚ tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol.

Zjišťování hmotnosti: Stiskněte tlačítko Inf. i.


Tipy k pečení automaticce

Hmotnost pečeně nebo drůbeže se nachází nad udávaným hmotnostním rozmezím

Hmotnostní rozmezí je úmyslně omezeno. Pro velmi velké pečeně často nelze sehnat dostatečně velký pekáč. Velké kusy připravujte pomocí horního a dolního ohřevu ☐ nebo grilu s cirkulací vzduchu ☒.

Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš tmavá	Zvolte menší nádobí a použijte více tekutiny.
Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš světlá a vodnatá	Zvolte větší nádobí a použijte méně tekutiny.
Pečeně je na povrchu příliš suchá	Použijte nádobí s dobře padnoucí pokličkou. Velmi libové maso zůstane šťavnatější, obložte-li jej proužky slaniny.
Během pečení je cítit připálenina, avšak pečeně vypadá dobře	Poklička nesedí na pekáči dobře. Nebo maso nabylo a pokličku nadzvedlo. Vždy používejte vhodnou pokličku. Dbejte na to, aby mezi masem a pokličkou byla mezera alespoň 3 cm.
Chcete připravit zmrazené maso	Zmrazené maso okořeňte stejným způsobem jako čerstvé maso. Pozor: Posouvání doby ukončení na později není u zmrazeného masa možné. Maso by během čekání roztálo.
Chcete najednou péct více kuřecích, popř. drůbežích stehen	Stehna musí být zhruba stejně velká. Nastavte hmotnost nejtěžšího stehna. Příklad: Dvě krutí stehna o hmotnosti 1,4 a 1,5 kg. Nastavte 1,5 kg.
Chcete najednou dusit nebo péct více ryb	Ryby musí být zhruba stejně velké. Nastavte celkovou hmotnost. Příklad: Dva pstruzi o hmotnosti 0,6 a 0,5 kg. Nastavte 1,1 kg.
Chcete připravit plněnou drůbež	Plněná drůbež je nevhodná. Nejlépe se podaří na otevřeném roštu. Potřebné informace najdete v tabulce pro drůbež.
Maso v jídle z jednoho hrnce zhnědlo příliš málo	Kostky masa příště naskládejte na okraj nádobí. Zeleninu vložte doprostřed.
Zelenina v jídle z jednoho hrnce je příliš tvrdá	U jídla z jednoho hrnce nastavte hmotnost masa. Poté bude zelenina křupavá. Má-li být zelenina měkčí, nastavte celkovou hmotnost zeleniny a masa.
Chcete připravit vegetariánské jídlo z jednoho hrnce	Vhodná je jen pevná zelenina, např. mrkev, zelené fazole, bílé zelí, celer a brambory. Na čím menší kousky zeleninu nakrájíte, tím měkčí pak bude. Aby zelenina příliš nezhnědla, zalejte ji tekutinou.
Chcete použít svůj pekáč z nerezové oceli	Nádobí z nerezové oceli se hodí jen omezeně. Lesklý povrch velmi silně odráží tepelné záření. Pokrm zhnědne méně a maso bude méně propečenější. Pokud použijete pekáč z nerezové oceli: Po ukončení programu sejměte pokličku. Maso ještě dogrillujte při stupni grilování 3 ☑ po dobu 8 až 10 minut.

Sabbat program

Při Sabbat programu udržuje trouba po dobu 73 hodin při horním/dolním ohřevu  teplotu 85 °C.

V této době je možné pokrmy udržovat v troubě v teple bez toho, abyste ji museli zapínat nebo vypínat.

Takto provedete nastavení

1. Nastavte volič funkcí na pozici "P".

Na ukazateli se rozbliká P.

2. Otočným knoflíkem nastavte program P25.

Když svítí P, nastavení je přijato. Na ukazateli se odměřuje doba trvání. Trouba se po 73 hodinách automaticky vypne.

Program je dokončen

Zazní akustický signál. Bliká symbol Doba trvání  .

Pokud chcete znovu zobrazit čas, vypněte volič funkcí.

Zrušení programu

Vypněte volič funkcí.

Poznámky

Po zapnutí jsou tlačítka blokována. Zobrazování informací ani změny nejsou možné.

Osvětlení trouby svítí během celé doby trvání.

Hodiny

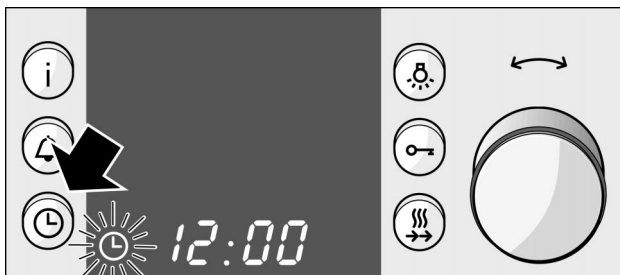
Po prvním připojení k síti nebo po výpadku elektrického proudu se na ukazateli rozblíká symbol ⌚ a tři nuly. Nastavte čas. Volič funkcí musí být vypnut.

Takto provedete nastavení

1. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚.

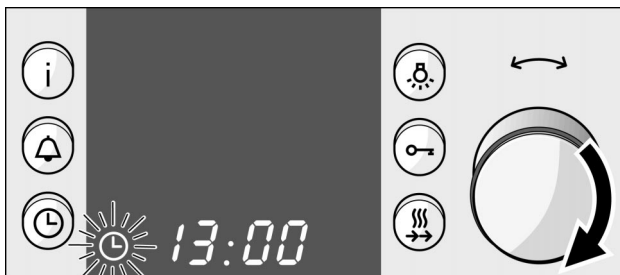
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00 a rozblíká se symbol ⌚.

Příklad: 13.00 hod



2. Otočným knoflíkem nastavte čas.

Po několika sekundách se čas uloží. Symbol ⌚ zhasne.



Změna času (např. z letního na zimní)

Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚ a otočným knoflíkem čas změňte.

Vypnutí hodin



Hodiny můžete vypnout. K tomu musíte změnit základní nastavení. O tom si přečtete v kapitole "Základní nastavení".

Budík

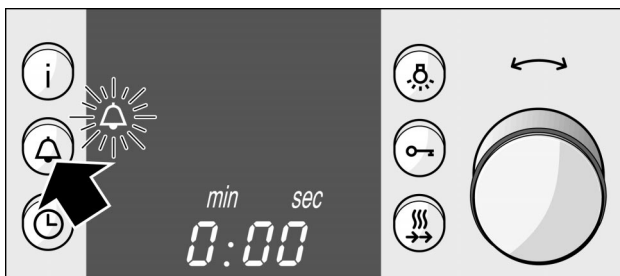
Budík můžete používat jako kuchyňský budík (minutku). Funguje nezávisle na pečicí troubě. Budík má odlišný signál.

Budík můžete také nastavit, když je aktivní dětská pojistka.


Takto provedete nastavení

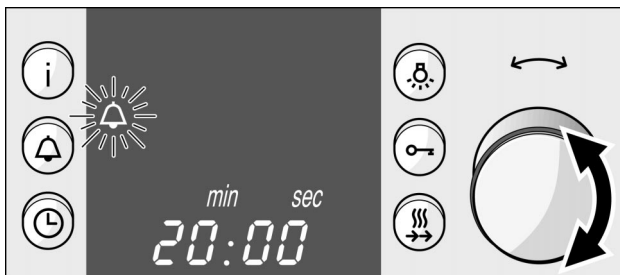
1. Stiskněte tlačítko Budík . Rozbliká se symbol .

Příklad: 20 minut




2. Otočným knoflíkem nastavte dobu na budíku.

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 . Otočným knoflíkem změňte čas.

Vymazání nastavení

Stiskněte tlačítko Budík  3x.

Současné odměřování doby nastavené na budíku a doby trvání

Svíí symboly. Doba nastavená na budíku se odměřuje viditelně na ukazateli. Zjišťování zbývajících doby trvání , doby

ukončení → nebo času ⏸: Stiskněte tlačítko Hodiny ⏸ 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 ⏸ ! = hodiny v pozadí	Ukazatel hodin	Hodiny ⏸ = hodiny vypnutý*
Délka signálu ⏸ ! = 10 sekund	Signál po uplynutí doby trvání nebo doby nastavené na budíku	Délka akustického signálu ⏸ = 1 minuta ⏸ = 4 minuty
Doba k uložení I→I ⏸ = 7,5 sekund	Doba čekání mezi nastavovacími kroky, než se nastavení uloží	Doba pro uložení do paměti ! = 5 sekund ⏸ = 10 sekund
CL	Základní nastavení 0	Nastavení 1 platí jen s "Zvláštní příslušenství, samočisticí boční stěny a strop"

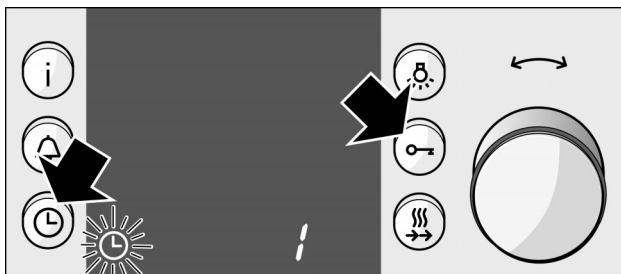
* Výjimka: Hodiny se zobrazí, pokud se zobrazuje zbytkové teplo.

Změna základních nastavení

Nesmí být nastaven žádný provoz.

Příklad: Vypnutí hodin

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



2. Otočným knoflíkem změňte základní nastavení.



3. Potvrďte stisknutím tlačítka Hodiny ⌚.

Na ukazateli se zobrazí *!* jako 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 ⌚.



Nechcete měnit všechna základní nastavení

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



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.

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.

Tieline 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

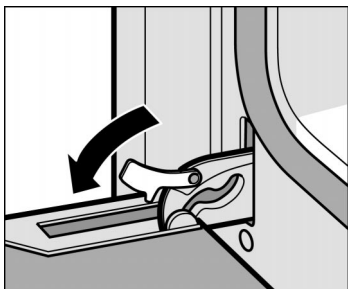
Nepoužívejte žádné ostré prostředky na drhnutí a mycí houby. Prostředky na čištění pečicí trouby smíte používat jen na smaltovaných plochách pečicí trouby.

Pro snadnější čištění

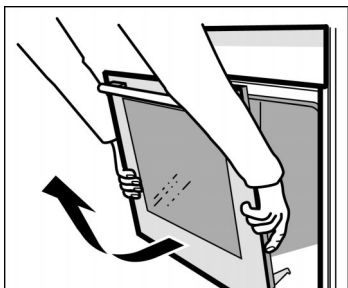
můžete vyvěsit dvířka pečicí trouby a sklopit grilovací topné těleso na stropě pečicí trouby.

Vyvěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby vyvěsíte docela jednoduše.



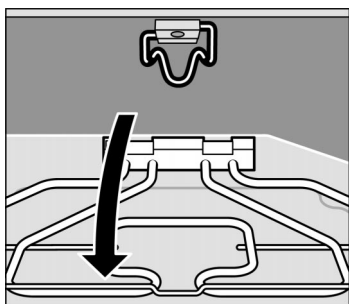
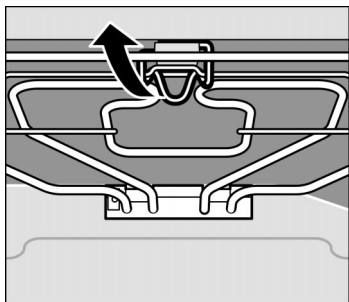
1. Dvířka pečicí trouby úplně otevřete.
2. Obě aretační páčky vlevo a vpravo přehodíte.



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 čistíči.

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

Čištění skleněného krytu žárovky v pečicí troubě

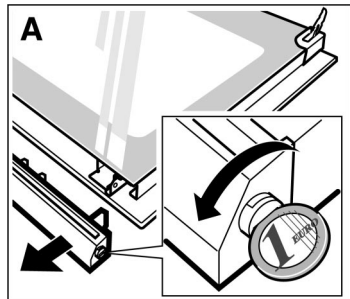
Skleněný kryt vyčistíte nejlépe mycím prostředkem.

Čištění skel na dvířkách trouby

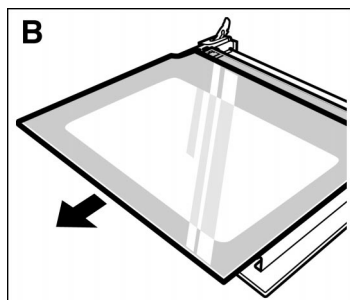
Kvůli lepšímu čištění můžete vyjmout skla na dvířkách pečicí trouby.

Při demontáži vnitřních skel dbejte na to, abyste je namontovali zpět ve stejném pořadí. Orientujte se podle jednotlivých čísel, která se na sklech nacházejí.

Demontáž

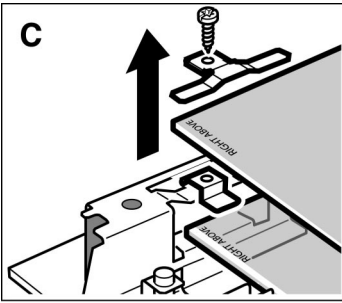


1. Demontujte dvířka pečicí trouby a položte je na utěrku madlem dolů.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomu pomoci mince vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo. (Obrázek A)



3. Zvedněte horní sklo a vytáhněte jej. (Obrázek B)

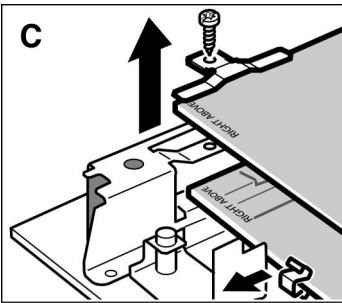
Bod 4. a 5. podle typu spotřebiče



4. Odšroubujte a odstraňte velké úchyty vlevo a vpravo (Obrázek C) Vyměňte prostřední sklo.
5. Odstraňte malé úchyty spodního skla a nakloněné sklo vyjměte tahem nahoru. (Obrázek C)

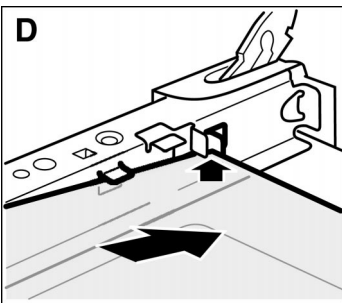
Skla vyčistěte čističem skla a měkkým hadrem.

nebo



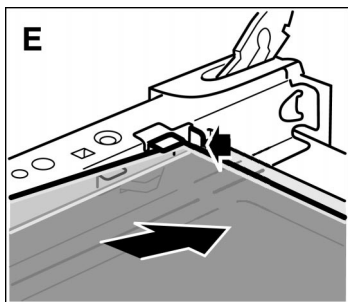
4. Odšroubujte a odstraňte velké úchyty vlevo a vpravo (Obrázek C) Vyměňte prostřední sklo.
5. Odstraňte malé úchyty spodního skla a nakloněné sklo vyjměte tahem nahoru. (Obrázek C)

Montáž



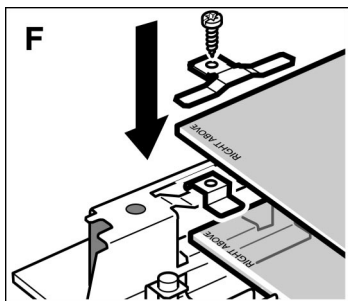
Dbejte na to, aby se na obou sklech vlevo dole nacházel obrácený nápis "Right above".

1. Nakloněné spodní sklo zasuňte dozadu. (Obrázek D)
2. Na spodní sklo umístěte vlevo a vpravo malé úchyty.



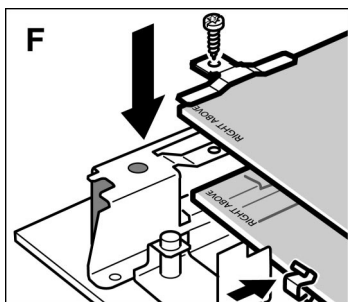
3. Zasuňte prostřední sklo. (Obrázek E)

Bod 4. a 5. podle typu spotřebiče



4. Na spodní sklo umístěte vlevo a vpravo malé úchyty. (Obrázek F)

5. Na malé úchyty nasadte velké, vyrovnejte je a přišroubujte. (Obrázek F)



nebo

4. Na spodní sklo umístěte vlevo a vpravo malé úchyty. (Obrázek F)

5. Nasadte velké úchyty a přišroubujte. (Obrázek F)

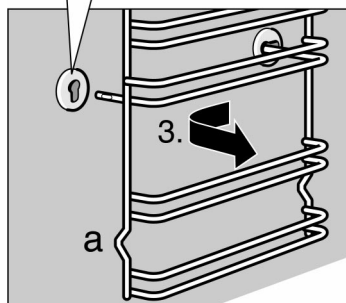
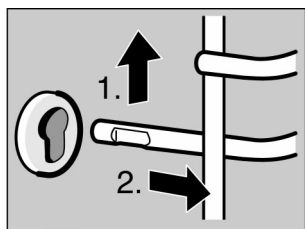
6. Zasuňte nejvrchnější sklo. Hladká plocha musí být z vnější strany.

7. Nasadte kryt a přišroubujte.

8. Opět namontujte dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu smíte opět použít teprve tehdy, jsou-li skla řádně namontována.

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.

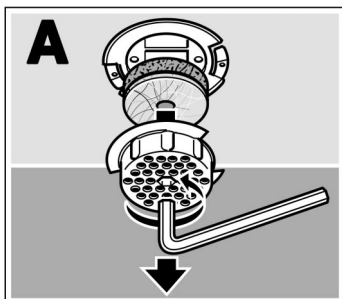
Varná deska

Pokyny k údržbě naleznete v návodu k použití varné desky.

Tukový filtr

Na stropě pečicí trouby se nachází tukový filtr. Ze vzduchu se tak odfiltrávají tukové částičky, a tím se redukuje vznik zápachu. Filtr se musí čas od času vyčistit.

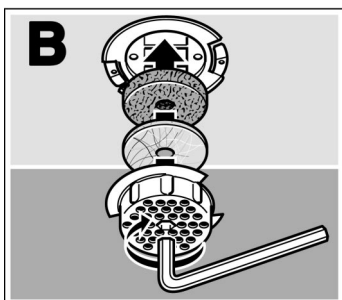
Postupujte následovně



1. Otočte filtr rukou nebo šestihřanným klíčem (6 mm) doleva a vyjměte jej. Obrázek A.

2. Vyjměte obě filtrační vložky.

Kryt filtru a tenkou, jednovrstvou filtrační vložku můžete vyčistit mycím prostředkem nebo v košíku na příbory v myčce nádobí. Silnější filtrační vložku nesmíte čistit. Mohlo by dojít k poškození povrchové úpravy.



3. Do krytu filtru vložte jednovrstvou filtrační vložku a poté dvouvrstvou.

4. Nasadte kryt filtru a otáčením doprava jej šestihřanným klíčem přišroubujte. Kryt filtru musí být nasazen podle obrázku B. Pouze tehdy je možné jej opět upevnit.

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, dbejte prosím následujících pokynů:

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.
Pečicí trouba nehřeje.	Dvířka pečicí trouby nejsou správně uzavřena.	Dvířka trouby zcela uzavřete.

Závada	Možná příčina	Upozornění/náprava
Na ukazateli hodin se zobrazuje "5".	Zaktivovala se funkce automatického časového omezení.	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 spotřebič správně připojit.
Na ukazateli hodin se zobrazuje chybové hlášení "Er 11".	Tlačítko bylo dlouhou dobu stisknuto, nebo se zadrhlo.	Stiskněte všechna tlačítka jedno po druhém. Pokud chybové hlášení nezmizí, zavolejte servis.

Opravy směji provádět pouze školení technici autorizovaného servisu.

Neodbornou opravou Vám mohou vzniknout značná rizika.

Výměna žárovky v pečicí troubě

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.

Postupujte následovně

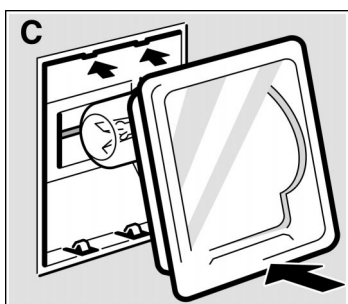
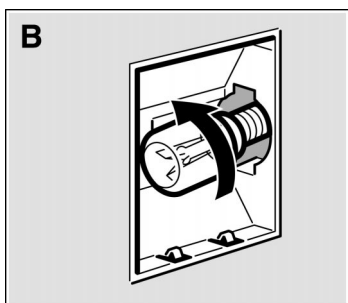
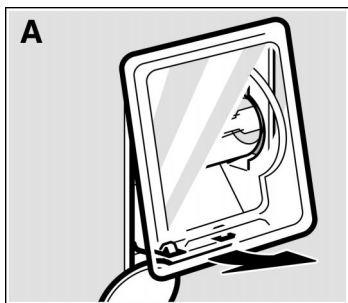


- 1.** Vypněte pojistku pro sporák v pojistkové skříňce.
- 2.** Abyste zabránili škodám, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
- 3.** Skleněný kryt odšroubujte otáčením doleva.
- 4.** Žárovku v pečicí troubě nahradte stejným typem.
- 5.** Opět našroubujte skleněný kryt.
- 6.** Vyměňte utěrku a opět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

Výměna žárovky v pečicí troubě

Pokud praskla žárovka v pečicí troubě, musí být vyměněna. Tepelně odolné 25 wattové žárovky obdržíte u servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

Postupujte následovně



Výměna skleněného krytu

1. Vypněte pojistku pro sporák v pojistkové skříňce.
2. Abyste zabránili škodám, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Sejměte skleněný kryt. K tomu jej rukou dole otevřete. Obrázek A.
Pokud by šel skleněný kryt obtížně odejmout, použijte lžíci.
4. Žárovku vyšroubujte a nahraďte stejným typem. Obrázek B.
5. Skleněný kryt opět připevněte. Dejte pozor na to, aby vyklenutí skla směřovalo doprava. Sklo nahoře nasadte a dole pevně přitlačte. Obrázek C. Sklo 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 závady, pokud by někdy nebylo něco v pořádku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni:

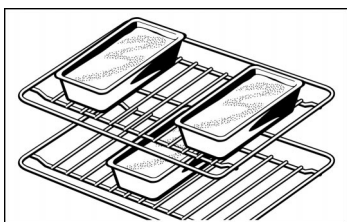
Když pečete koláče na jedné úrovni, použijte horní/dolní ohřev . Tak budou koláče nejlepší.

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 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.

Upozornění Podmínečně se může při pečení s horním a dolním ohřevem se zapařováním ☒ tvořit díky vysoké vlhkosti na vnitřních stěnách pečicí trouby kondenzovaná voda. Když otevřete dvířka pečicí trouby, unikne zevnitř pára.








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	☐	160-180	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	☐	160-180	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	☐	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	Univerzální pánev, plech + univerzální pánev**	2	☐	170-190	20-30
		2+4	☉	150-170	35-45
Třené nebo kynuté těsto se šťavnatou náplní* (ovocem)	Univerzální pánev, plech + univerzální pánev**	3	☐	170-190	40-50
		2+4	☉	150-170	50-60









Koláč na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Piškotová roláda (s předehřevem)	Univerzální pánev	2		170-190	15-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	Univerzální pánev	2		170-190	30-40
Štoly z 500 g mouky	Univerzální pánev	3		160-180	60-70
Štoly z 1 kg mouky	Univerzální pánev	3		150-170	90-100
Sladký závin	Univerzální pánev	2		190-210	55-65
Pizza	Univerzální pánev, plech + univerzální pánev**	2 2+4	 	220-240 180-200	25-35 40-50



* 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		300 200	8 35-45
Chléb s kváskem z 1,2 kg mouky* (s předehřevem)	Univerzální pánev	2		300 200	8 40-50
Housky (např. z žitného těsta)	Univerzální pánev	3		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 pánev**	2+4		130-150	25-35
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		130-150	30-40
Pěnové cukroví	Plech	3		80-100	100-150
Větrníky	Plech	2		210-230	30-40
Makrónky	Plech	2		110-130	30-40
	Plech + univerzální pánev**	2+4		100-120	35-45
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		100-120	40-50

Drobné pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Listové těsto	Plech	3		190-210	20-30
	Plech + univerzální pánev**	2+4		180-200	25-35
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		180-200	35-45

* 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, píchnete 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 namažte 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 . Přečnávající 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 štávnatých 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 hotová, 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		230-240	60
Propečené steaky		Rošt***	5		Stupeň 3	20
Růžové steaky		Rošt***	5		Stupeň 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**	1 kg	otevřené	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	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		Stupeň 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		160-180	120

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

** U vepřového naříznete 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		210-230	50-80
Kachna	1,7 kg	Rošt	2		180-200	90-100
Husa	3 kg	Rošt	2		160-180	110-130
Malá krůta	3 kg	Rošt	2		180-200	80-100
2 krůtí 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		3		2	20-25
	1 kg	Rošt*	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	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání minut
Sladké nákypy (např. tvarohový nákyp s ovocem)	Nákypová forma	2		170-190	40-50
Pikantní nákypy z vařených přísad (např. nudlový nákyp)	Nákypová forma, univerzální pánev	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Pikantní nákypy ze syrových přísad* (např. gratinované brambory)	Nákypová forma nebo univerzální pánev	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60

Pokrm	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání minut
Opečení toastu 4 kusy	4 kusy	Rošt	4	 Stupeň 3	6-7
	12 kusů	Rošt	4	 Stupeň 3	4-5
Zapečení toastu 4 kusy	4 kusy	Rošt**	4	 Stupeň 3	7-10
	12 kusů	Rošt**	4	 Stupeň 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		200-220	15-25
	Pizza se silným podkladem	2		180-200	20-30
	Pizzabagetka	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20
Produkty z brambor*	Bramborové hranolky	2		200-220	20-30
	Plněné brambory	2		200-220	20-30
	Americké brambory	2		200-220	20-30
	Plněné bramborové taštičky	2		200-220	15-25
Pečivo*	Housky	3		190-210	10-20
	Preclíky	3		200-220	10-20
Pečené kousky*	Rybí prsty	2		200-220	5-15
	Kuřecí tyčinky	2		200-220	10-20
	Zeleninové burgery	2		200-220	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



Potravinu 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.

Takto provedete nastavení

1. Volič funkcí nastavte na  3D-horký vzduch.

2. Otočným knoflíkem nastavte teplotu. Symbol 3D-horkého vzduchu  se změní na symbol rozmrazování .

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C
Zmrazené zboží např. šlehačkové dorty, máslové krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovocem atd.	Rošt	2		20 °C
Ostatní zmrazené potraviny* kuře, salám a maso, chléb, housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	2		50 °C

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





V oblasti od 30 do 60 °C zůstane žárovka v pečící troubě vypnutá. Tím je umožněna optimální jemná regulace.

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 gummy musí být čisté a v pořádku. Používejte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulce se vztahují na jednodlitrové 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 pánev 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. Otočný knoflík 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 vyjmout sklenice z pečicí trouby. Při delším chladnutí v pečicí troubě by se mohly začít tvořit zárodky a zavařené ovoce by začalo kysnout.

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. Dobu, kdy můžete spotřebič vypnout, najdete v tabulce. Nechte zeleninu ještě 30-35 minut odstát v pečicí troubě.

Zelenina ve studeném láku 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

Všeobecně

Vysokého obsahu akrylamidu se můžete vyvarovat pečením a grilováním.

aid¹ a BMVEL² vydaly následující doporučení:

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 rozmístujte 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		160-180	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		170-190	20-30
Malé koláče - 20 kusů na 1 plech (s předehřevem)	Plech + univerzální pánev**	2+4		140-160	25-35
	2 plechy* + univerzální pánev***	2+3+5		140-160	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****	1+3		190-210	70-80
	Univerzální pánev + 2 bílé plechy-dortové formy Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* 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 dřívě.

**** 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 zasuněte do výšky 1.

