Návod k použití

HLN 443220F

B-906-01

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.

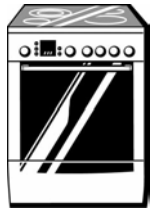
V tabulkách naleznete pro běžné pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Vše bylo testováno v našem kuchyňském studiu.

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



HLN 4430.0F

CS

B210286

Obsah

Na co musíte dávat pozor 5

Bezpečnostní pokyny 5

Příčiny škod 6

Ustavení a připojení 8

Pro elektroinstalatéra 8

Vodorovné ustavení sporáku 9

To je váš nový sporák 10

Varná deska 11

Pečicí trouba 12

Před prvním použitím 16

Předehřátí pečicí trouby 16

Předčištění příslušenství 16

Nastavení varné desky 17

Takto provedete nastavení 17

Ukazatel zbytkového tepla 17

Tabulka pro vaření 18

Nastavení pečicí trouby 19

Takto provedete nastavení 19

Pečicí trouba se má automaticky vypnout 20

Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout 22

Rychloohřev 24

Takto provedete nastavení 24

Grilování na otočném rožni 25

Příprava pečeně 25

Nasazení otočného rožně 25

Obsah

Hodiny **27**

Takto provedete nastavení 27

Budík **28**

Takto provedete nastavení 28

Základní nastavení **29**

Změna základních nastavení 30

Dětská pojistka **31**

Údržba a čištění **31**

Čisticí prostředky 31

Zadní stěna a boční stěny pečicí trouby 32

Pro snadnější čištění 33

Demontáž skleněných tabulí dvířek 34

Vysazení závěsných roštů 37

Poznámky 37

Co dělat v případě závady? **38**

Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby 38

Výměna těsnění pečicí trouby 39

Servis **39**

Obsah

Tabulky a tipy 40

Koláče a pečivo 40

Tipy pro pečení 41

Maso, drůbež, ryby 42

Tipy pro pečení a grilování 44

Příprava menu 45

Zmrazené hotové výrobky 46

Rozmrazování 47

Sušení 47

Tipy, jak ušetřit energii 48

Akrylamid v potravinách 49

Zkušební pokrmy 50

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění.

Na co musíte dávat pozor

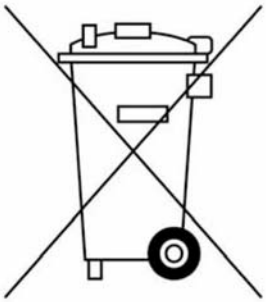
Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití. Umožní vám to váš spotřebič bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití pak pečlivě uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte návod.

Škody při transportu

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. Pokud byl spotřebič poškozen při transportu, nesmí být připojen.

Ekologická likvidace



Obalový materiál ekologicky zlikvidujte.
Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o elektrických a elektronických vysloužilých spotřebičích (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Tato směrnice stanovuje rámec pro odběr a recyklaci vysloužilých spotřebičů platný v celé Evropské unii.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení
Uvedený symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem.
Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde bude přijat zdarma.

Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.
Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Horké plochy ⚠

Nikdy se nedotýkejte horkých varných zón, vnitřních ploch trouby ani topných elementů.
Nebezpečí popálení!
Vždy udržujte děti mimo dosah spotřebičů.
Dvířka pečicí trouby opatrně otevřete. Mohla by uniknout horká pára.
Sledujte ukazatel zbytkového tepla na varné desce. Varuje před horkými varnými zónami.

Na varnou desku ani do pečicí trouby nikdy neodkládejte hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!

Přívodní kabely spotřebičů nikdy neskřípejte horkými dvířky trouby ani je neveďte přes horkou varnou desku. Kabelová izolace se může poškodit. Nebezpečí zkratu!

Přehřátý olej a tuk

⚠ Přehřátý olej nebo tuk se rychle vznítí. Nebezpečí požáru!
Nikdy nerozehřívejte tuk nebo olej bez dozoru. Pokud se olej vznítí, nikdy jej nehaste vodou. Ihned zakryjte pokličkou nebo talířem. Vypněte varnou zónu. Nádobí nechte na varné zóně vychladnout.

Mokrá dna hrnců a varné zóny

⚠ Tekutina, která se dostane mezi dno hrnce a varnou zónu, se přemění v páru. Tlakem páry může hrnec náhle vyskočit do výšky. Nebezpečí úrazu! Udržujte dna hrnců a varné zóny suché.

Praskliny ve sklokeramice

⚠ V případě zlomení, prasklin nebo trhlin ve sklokeramice hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Spotřebič vypněte a varnou desku nepoužívejte. Zavolejte servis.

Opravy

⚠ Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úrazu proudem!
Opravu smí vykonávat výhradně technik autorizovaného servisu.

Nikdy sami nevyměňujte poškozený přívodní kabel. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Výměnu přívodního kabelu smí provádět výhradně technik autorizovaného servisu.

Je-li spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Příčiny škod

Poškození varné desky

Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku. Zkontrolujte své nádobí.

Zabraňte vaření naprázdno, zejména u smaltovaných a hliníkových hrnců.

U speciálního nádobí se řiďte pokyny výrobce.

Horké nádobí neodkládejte na ukazatele ani na rám.

Sůl, cukr a písek mohou poškrábat sklokeramiku. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.

Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit. Neukládejte takové předměty nad varnou desku.

Cukr nebo pokrmy s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo. Pozor! Čepel je ostrá.

Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není vhodná pro varnou desku.

Poškození pečicí trouby

Na dno trouby nedávejte žádný plech na pečení. Ani dno nevykládejte alobalem. Nádobí nepokládejte na dno pečicí trouby.
Docházelo by k hromadění tepla. Doby pečení by pak nesouhlasily a poškozoval by se smalt.

Nikdy nelijte do horké trouby vodu. Poškodil by se smalt.

Velmi šťavnaté ovocné koláče neklaďte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit.

Na otevřená dvířka trouby nestoupejte ani nesedejte.

Poškození zásuvky ve spodní části sporáku

Do zásuvky neodkládejte horké předměty. Mohla by se poškodit.

Poškození okolního nábytku

Troubu nechte vychládat jen zavřenou. I když dvířka pečicí trouby jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.

Je-li těsnění dvířek trouby silně znečištěno, dvířka trouby správně nedovírají. Okolní nábytek se časem může poškodit. Těsnění proto udržujte čisté.

Ustavení a připojení

Elektrické připojení

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

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

Pro elektroinstalatéra

Bezpečnostní předpisy

Na straně instalace se musí použít všepólový jistič s odstupem kontaktů min. 3 mm. Při připojení pomocí síťové zástrčky to není nutné, pokud má uživatel k zástrčce přístup.

Spotřebiče vybavené síťovou zástrčkou se smí připojovat pouze do zásuvky s ochranným kolíkem nainstalované v souladu s předpisy.

Elektrická bezpečnost: Sporák je spotřebič ochranné třídy I a smí se používat pouze s ochranným vodičem.

Pro připojení spotřebiče se smí používat kabel typu H 05 VV-F nebo ekvivalentní.

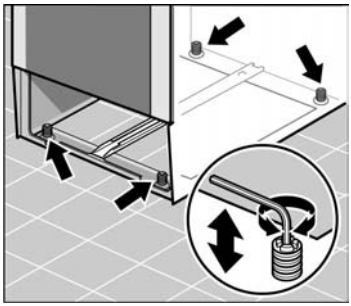
Vodorovné ustavení sporáku

Postavte sporák přímo na podlahu.

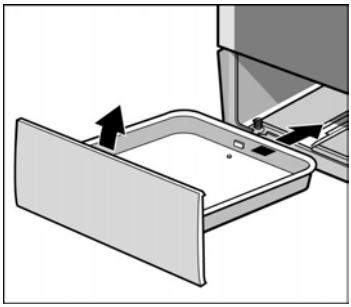
Sporák má výškově nastavitelné nožičky. Můžete ho tak zvýšit cca o 15 mm.

1. Vytáhněte zásuvku ve spodní části sporáku a vyjměte ji směrem nahoru.

Uvnitř podstavce jsou vpředu a vzadu nastavitelné nožičky.



2. Nastavitelné nožičky otočte podle potřeby pomocí klíče s vnitřním šestihranem výš nebo níž, aby stál sporák vodorovně.

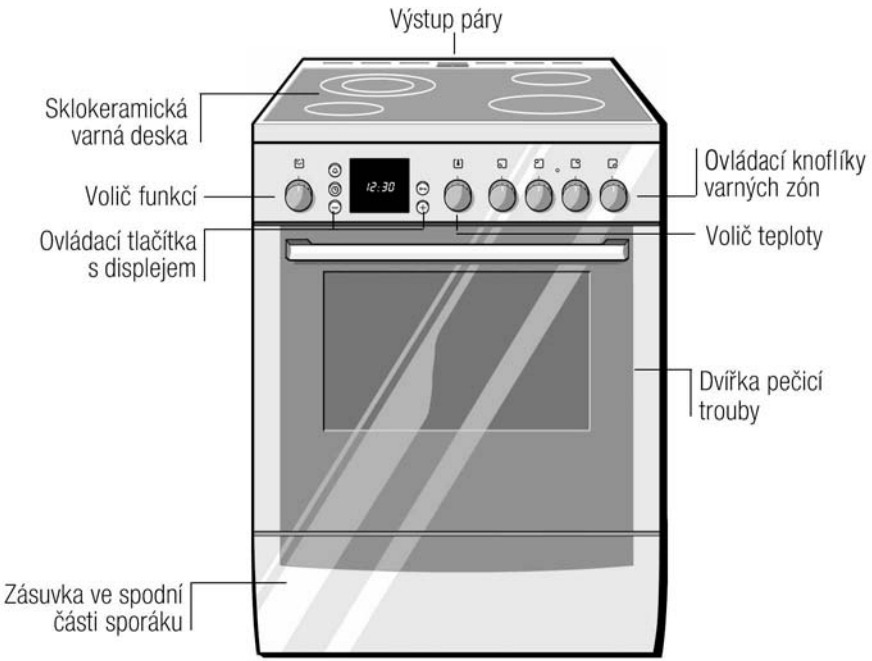


3. Zasuňte zpět zásuvku.

Připevnění ke stěně

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

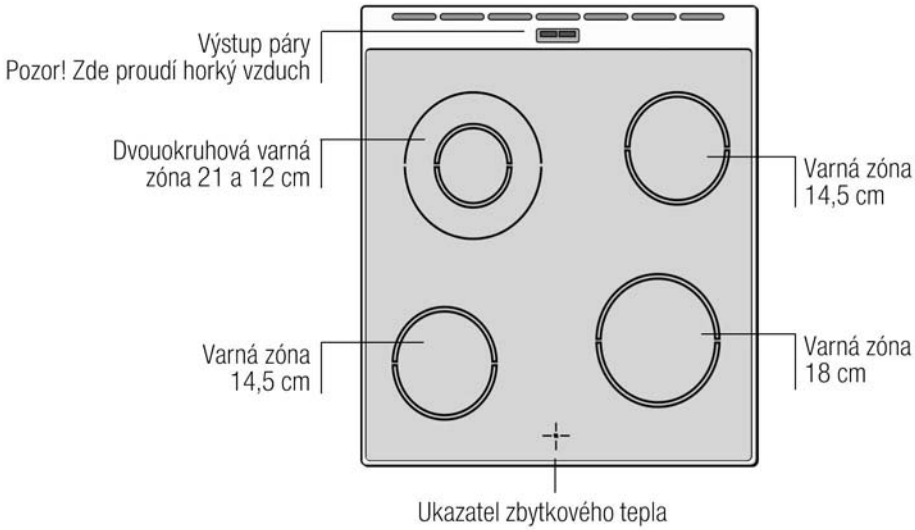
To je váš nový sporák



Zápustné knoflíky

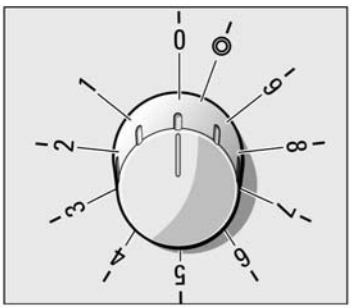
Všechny otočné knoflíky jsou v poloze "Vypnuto" zápustné. Pro manipulaci s nimi je krátce stiskněte.

Varná deska



Ovládací knoflík varné zóny

Pomocí 4 ovládacích knoflíků varných zón nastavíte topný výkon varných zón.



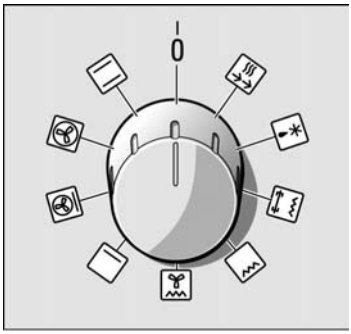
Polohy	
0	Vypnuto
Stupeň vaření 1	nejnižší výkon
Stupeň vaření 9	nejvyšší výkon
podle varné zóny:	
◎	Rozšíření varné zóny

Když nastavíte varnou zónu, rozsvítí se kontrolka.

Pečicí trouba

Volič funkcí

Voličem funkcí nastavte pro pečicí troubu druh ohřevu.
Volič funkcí můžete otáčet doprava nebo doleva.



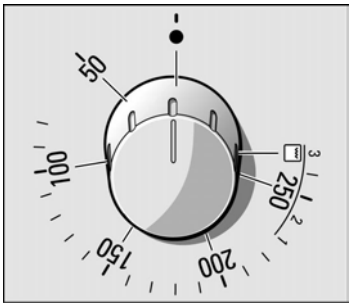
Polohy	
0	Vypnuto
Horní/dolní ohřev	pro třené bábovky ve formách na jedné úrovni, nákypy, libové kousky hovězí a telecí pečeně a zvěřiny
3D-horký vzduch*	pro koláče a pizzu na dvou úrovních, listové těsto a placičky na třech úrovních a na sušení
Horký vzduch intenzivní/ stupeň pro pizzu	pro hlubokozmrazené pokrmy
Dolní ohřev	pro dopékání nebo zhnědnutí
Gril s cirkulací vzduchu	pro grilování velkých kusů masa
Velkoplošný gril	pro grilování více steaků, párků, ryb a toastů
Grilování s otočným rožněm	pro grilování kachny, kuřete nebo větších pečení
Rozmrazování	pro rozmrazování
Rychloohřev	pro rychlé předehřátí

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

Když nastavíte volič funkcí, rozsvítí se osvětlení pečicí trouby.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování. Voličem teploty otáčejte pouze doprava.

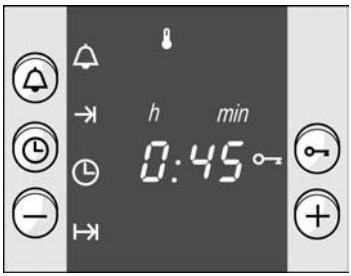


Teplota	
•	Vypnuto
50-270	Teplotní rozmezí ve °C

Gril	Stupeň
slabý	1
střední	2
silný	3

Symbol teploty na ukazateli svítí, pokud se trouba rozehřívá. V přestávkách mezi ohřevem zhasíná. U plošného grilování a grilování s cirkulací vzduchu symbol nesvítí.

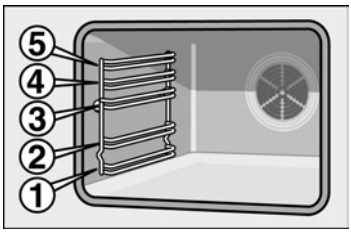
Ovládací tlačítka a displej



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

Na displeji si můžete přečíst nastavené hodnoty.

Pečicí trouba



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.

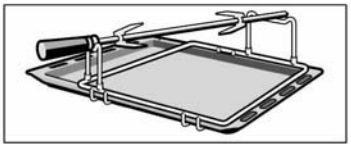
Příslušenství

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 ⁀.



Otočný rožeň a smaltovaný plech na pečení HEZ 331000

pro pečeně a velké kusy drůbeže. Otočný rožeň používejte pouze se smaltovaným plechem.

Zvláštní příslušenství*	
Rošt HEZ334001	pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.
Vkládací rošt HEZ324000	pro grilované pokrmy. Rošt vždy pokládejte na univerzální pánev. Zachytává se tak odkapávající omastek a šťáva z masa.
Univerzální pánev HEZ332000	na šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečínky.
Univerzální pánev HEZ332010 s povrchovou úpravou proti připálení	šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečínky se od univerzální pánve snadno uvolní.
Grilovací plech HEZ325000	pro grilování místo roštu nebo k zachycení odkapávajícího tuku v pečicí troubě.
Smaltovaný plech na pečení HEZ331010 s povrchovou úpravou proti připálení	koláče a placičky se od pečicího plechu snadno uvolní.
Plech na pizzu HEZ317000	na pizzu, zmražené potraviny a velké koláče.
Skleněná pánev HEZ336000	hluboký skleněný pečicí plech, vhodný také jako servírovací nádoba.
Skleněný pekáč HMZ21GB	pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě.
Kovový pekáč HEZ6000	Pekáč má zvenku smaltovaný povrch a zevnitř povrchovou úpravu proti připálení.

Zvláštní příslušenství*	
Pekáč XXL HEZ390800	na velká množství, jako např. několik ryb. Pekáč má zvenku smalt GranitEmail a skleněnou pokličku vhodnou do pečicí trouby. Skleněnou pokličku lze použít jako formu na gratinované pokrmy.
Pečicí kámen HEZ327000	pečicí kámen je vynikajícím způsobem vhodný pro přípravu chleba, housek a pizzy, které mají být na spodní straně křupavé. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.
Profesionální pánev s roštem HEZ333000	pro přípravu větších množství.
Víko na profesionální pánev HEZ333001	z profesionální pánve se stane profesionální pekáč.
2násobný teleskopický výsuv HEZ338200	pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství více vytáhnout, aniž by se překlopilo.
3násobný teleskopický výsuv HEZ338300	pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 2, 3 a 4 můžete příslušenství více vytáhnout, aniž by se překlopilo.
3násobný plně teleskopický výsuv HEZ338305	pomocí výsuvných kolejnic ve výšce 2, 3 a 4 můžete příslušenství zcela vytáhnout, aniž by se překlopilo.
Ochranná mřížka	ochranná mřížka se připevňuje na dvířka pečicí trouby. Zabraňuje malým dětem, aby se dotkly horkých dvířek pečicí trouby. Ochrannou mřížku lze objednat pod číslem 361 480 prostřednictvím zákaznického servisu.

* Bohatou nabídku příslušenství ke svému sporáku najdete v našich prospektech nebo na internetu. Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u specializovaného prodejce.

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

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

Postupujte následovně

1. Volič funkcí nastavte na ⊟.
2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

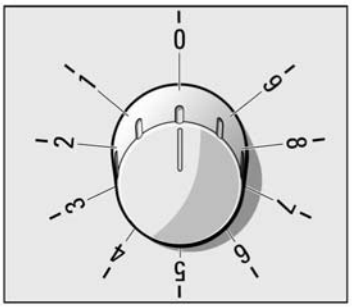
Po 60 minutách volič funkcí vypněte.

Předčištění příslušenství

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

Nastavení varné desky

Takto provedete nastavení

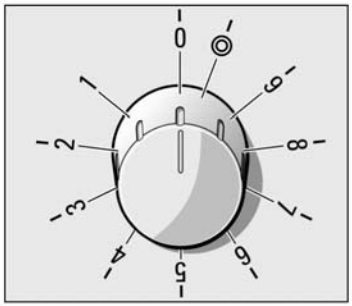


Pomocí ovladačů varných zón nastavíte výkon jednotlivých varných zón.

0 = varná zóna vypnutá
1 = nejnižší stupeň vaření
9 = nejvyšší stupeň vaření

Když je varná zóna zapnutá, svítí kontrolka.

Dvouokruhová varná zóna



U této varné zóny můžete měnit její velikost.

Zapnutí velké varné zóny:

Ovladač varné zóny otočte na stupeň 9 - zde ucítíte lehký odpor - a dále k symbolu
◎ = velká dvouokruhová varná zóna.

Potom rovnou nastavte požadovaný stupeň vaření.

Přepnutí zpět na malou varnou zónu:

Ovladač varné zóny otočte na 0 a znovu nastavte.
Pozor: nikdy netočte na 0 přes symbol ◎.

Upozornění

Na malé dvouokruhové varné zóně můžete obzvláště dobře ohřívat menší množství.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Ten indikuje, které varné zóny jsou ještě horké. Dokud ukazatel svítí, můžete na varné zóně udržovat malé množství pokrmu teplé.

Ukazatel zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladlá.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů. Uvědomte si, že doby vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů a na základě toho mohou vzniknout odchylky.

Ovladač varné zóny nastavte pro uvedení do varu a rozehřátí na stupeň 9. Potom ho nastavte na příslušný stupeň dalšího vaření.

	Příklady	**Stupeň vaření**
Rozpouštění	Čokoláda, poleva, želatina Máslo	1 1-2
Ohřívání	Zelenina (plechovka) Vývar	2-3 7-8
Ohřívání a udržování teploty	Eintopf, např. čočka	2
Dušení	Ryby	4-5
Vaření	Rýže Brambory vařené ve slupce*, vařené loupané brambory*, zelenina, čerstvá*, zelenina, zmrazená, masový vývar	2-3 3-4
Dušení	Dušené hovězí, rolády	3-4
Smažení	Omelety (sladké) Rybí prsty, řízek	5-6 6-7

* Minerální látky a vitamíny se snadno vyplavují, proto platí: Málo vody - šetří vitamíny a minerální látky. Co nejkratší doba vaření - křupavá zelenina.

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

Svoji kuchyň můžete opustit i na delší dobu.

Pečicí trouba se automaticky zapíná a vypíná

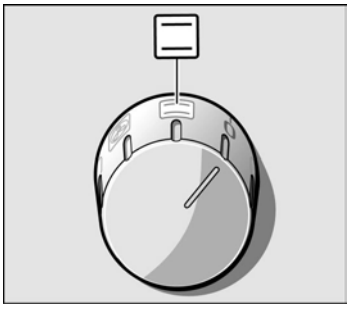
Např. můžete svůj pokrm ráno vložit do pečicí trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotov.

Tabulky a tipy

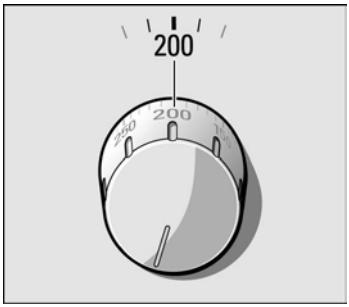
V kapitole "Tabulky a tipy" naleznete pro mnoho pokrmů vhodná nastavení.

Takto provedete nastavení

Příklad: Horní a dolní ohřev ⊟, 200 °C



1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

Vypnutí

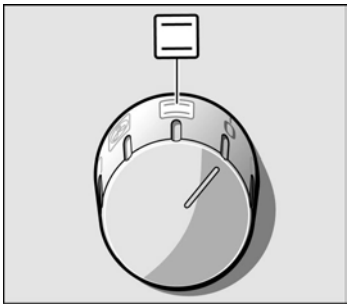
Když je pokrm hotov, vypněte volič funkcí.

Změna nastavení

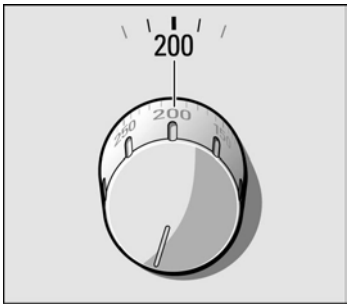
Teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoliv změnit.

Pečicí trouba se má automaticky vypnout

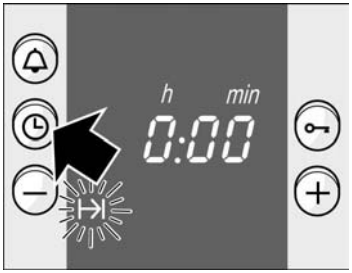
Příklad:
Horní a dolní ohřev ⊟,
200 °C, doba trvání
45 minut.



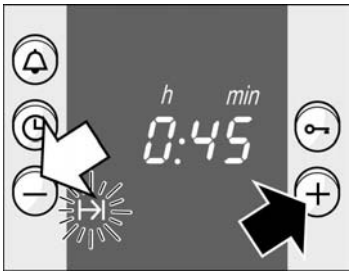
1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



3. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷.
Rozbliká se symbol doby trvání I→I.



4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.
Tlačítko +: navrhovaná hodnota = 30 minut.
Tlačítko –: navrhovaná hodnota = 10 minut.

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

Uplynutí doby trvání

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

Změna nastavení

Stiskněte tlačítko Hodiny ◷. Tlačítkem + nebo – změňte dobu trvání.

Přerušení nastavování

Stiskněte tlačítko Hodiny ◷. Tiskněte tlačítko –, dokud se na ukazateli nezobrazí nula. Vypněte volič funkcí.

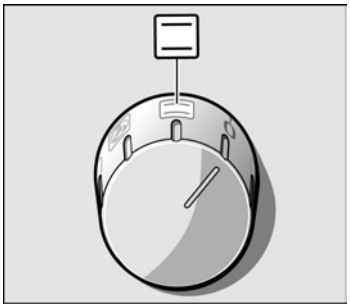
Nastavení doby trvání, pokud jsou vypnuty hodiny

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

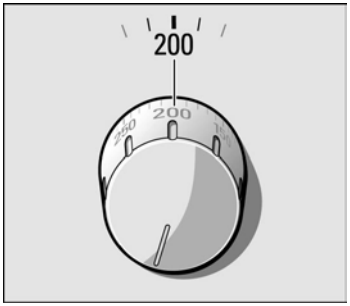
Pečicí trouba se má automaticky zapnout a vypnout

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

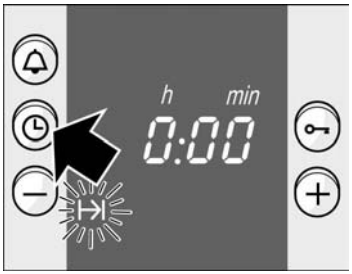
Vezměte na vědomí, že rychle se kazící potraviny nesmějí zůstat v pečicí troubě příliš dlouho.



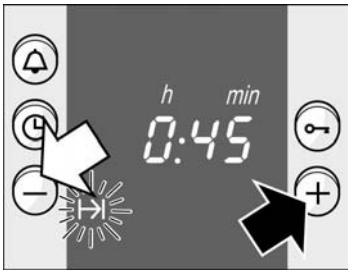
1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



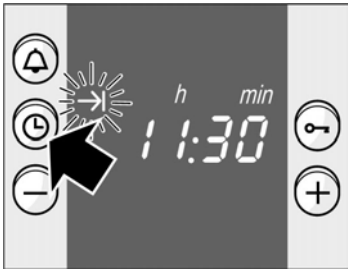
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



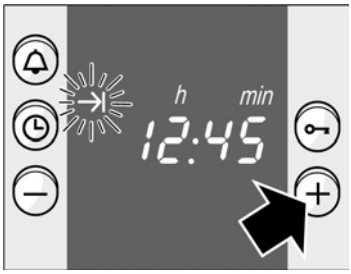
3. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷.
Rozbliká se symbol doby trvání I→I.



4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.
Tlačítko +: navrhovaná hodnota = 30 minut.
Tlačítko –: navrhovaná hodnota = 10 minut.



5. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷ tolikrát, dokud se nerozbliká symbol konce →|.
Na ukazateli uvidíte, kdy bude pokrm hotov.



6. Tlačítkem + posuňte dobu ukončení na později.

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

Uplynutí doby trvání

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

Upozornění

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".

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

Symbol zhasne.

Vložte svůj pokrm do pečicí trouby a pečicí troubu nastavte.

Grilování na otočném rožni

Na otočném rožni můžete obzvláště dobře připravovat velké pečeně, jako rolády a drůbež. Maso bude křupavé a dohněda.

Příprava pečeně

Aby se pečeně propekla rovnoměrně a pěkně dohněda, dbejte prosím na následující:

Nasazení a upevnění pečeně

Pečeni nasaďte co možná nejvíce do středu otočného rožně.

Na obou koncích ji upevněte přídržnými svorkami. Přitom musí být zadní svorka umístěna minimálně 7 cm od konce rožně.

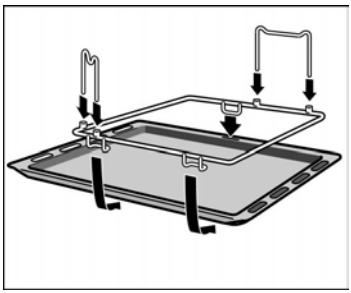
Dodatečně můžete pečeni svázat kuchyňskou nití. U drůbeže svažte konce křídel pod hřbetem a stehna na trupu. Potom tolik neztmavnou.
Napíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.

Poznámky

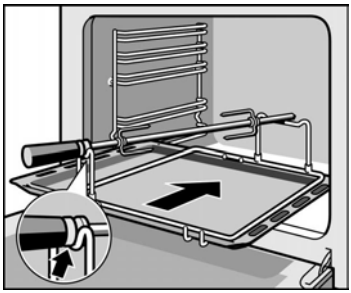
V kapitole "Tabulky a tipy" naleznete mnoho hodnot nastavení pro grilování na otočném rožni.

U teploty pečicí trouby se řiďte údaji v tabulce. Je-li teplota příliš vysoká, bude maso nebo drůbež na povrchu příliš tmavé. Uvnitř zůstane do značné míry syrové.

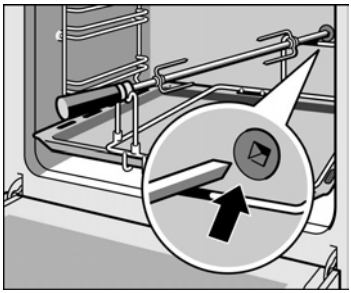
Nasazení otočného rožně



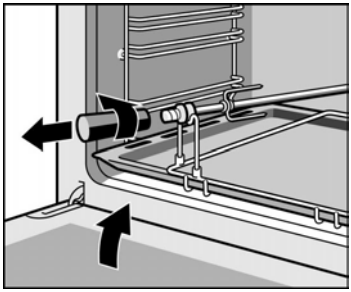
1. Na smaltovaný plech na pečení nasaďte rám pro otočný rožeň.



2. Na rám nasaďte otočný rožeň.



3. Smaltovaný plech na pečení vložte až na doraz do výšky 1. V zadní stěně pečicí trouby je otvor. Do něj se musí otočný rožeň zasunout.



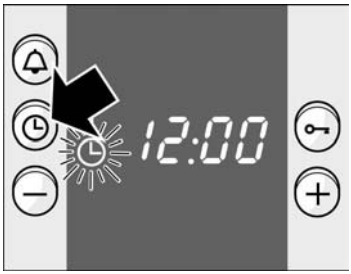
4. Rukojeť odšroubujte a zavřete dvířka pečicí trouby.

Hodiny

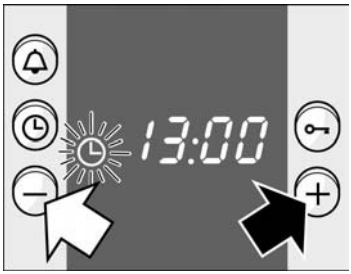
Po prvním připojení k síti nebo po výpadku elektrického proudu se na ukazateli rozbliká symbol ◷ a tři nuly. Nastavte čas.
Volič funkcí musí být vypnut.

Takto provedete nastavení

Příklad: 13:00 hodin



1. Stiskněte tlačítko Hodiny ◷.
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00 a rozbliká se symbol ◷.



2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas.

Po několika sekundách se čas uloží.

Změna času (např. z letního na zimní)

Dvakrát stiskněte tlačítko Hodiny ◷ a tlačítky + nebo - čas změňte.

Vypnutí hodin

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

Budík

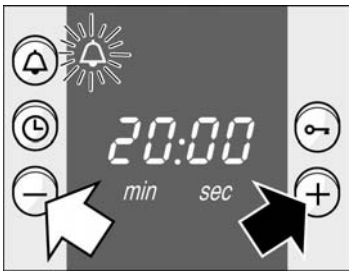
Budík můžete používat jako kuchyňský budík.
Funguje nezávisle na pečicí troubě.
Budík má odlišný signál. Tak uslyšíte, jestli uplynula doba nastavená na budíku, nebo doba trvání pečení v troubě.
Budík můžete také nastavit, když je aktivní dětská pojistka.

Takto provedete nastavení

Příklad: 20 minut



1. Stiskněte tlačítko Budík 🔔.
Rozbliká se symbol 🔔.



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

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

Uplynutí doby

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

Změna doby nastavené na budíku

Stiskněte tlačítko Budík 🔔. Tlačítkem + nebo - dobu změňte.

Vymazání nastavení

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

Současné odměřování doby nastavené na budíku a doby trvání

Svítí symboly. Doba nastavená na budíku se odměřuje viditelně na ukazateli.
Zjištění zbývající doby trvání I→I, doby ukončení →I nebo času ◷: Stiskněte tlačítko Hodiny ◷ tolikrát, dokud se nezobrazí příslušný symbol.
Na ukazateli se na několik sekund zobrazí zjištěná hodnota.

Základní nastavení

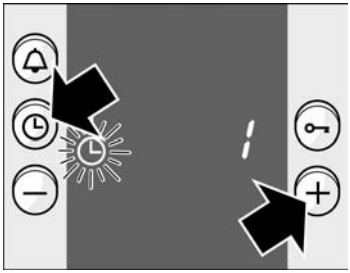
Vaše pečicí trouba má různá základní nastavení. Vy můžete změnit základní nastavení hodin, délku signálu a dobu pro uložení nastavení do paměti.

Základní nastavení	Funkce	Změna na
Hodiny ◷ *1* = hodiny v pozadí	Ukazatel hodin	Hodiny *0* = hodiny vypnuty
Délka signálu 🔔 *2* = cca 2 min	Signál po uplynutí doby trvání nebo doby nastavené na budíku	Délka signálu *1* = cca 10 s *3* = cca 5 min
Doba pro uložení do paměti I→I *2* = střední	Doba čekání mezi nastavovacími kroky, než se nastavení uloží	Doba pro uložení do paměti *1* = krátká *3* = dlouhá

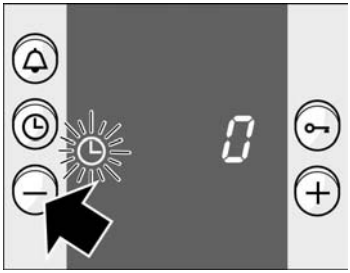
Změna základních nastavení

Nesmí být zapnuta žádná funkce.

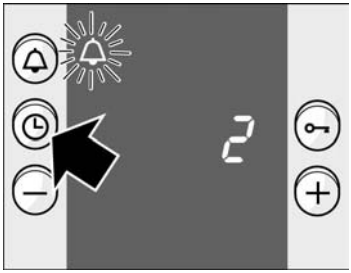
Příklad: Vypnutí hodin



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



2. Tlačítkem + nebo - základní nastavení změňte.



3. Potvrďte stisknutím tlačítka Hodiny ◷.

Na ukazateli se zobrazí 2 pro základní nastavení délky signálu.

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.

Oprava

Svoje nastavení můžete kdykoliv opět změnit.

Dětská pojistka

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

Zablokování pečicí trouby

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

Odblokování

Tiskněte tlačítko Klíč, dokud symbol nezhasne.

Poznámky

Budík a hodiny můžete nastavit i v zablokovaném stavu.

Po výpadku elektrického proudu se nastavení dětské pojistky zruší.

Údržba a čištění

Nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe.

Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Čisticí prostředky

Čištění spotřebiče zvenku	Mycí roztok, osušte měkkým hadříkem.
Varná deska	Údržba: Ochranné a ošetřující prostředky na sklokeramiku. Čištění: NAPŘ. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol na keramiku + ocel; na skvrny od vody také citrón nebo ocet. Čistěte pouze studenou nebo vlažnou varnou desku. Nikdy nepoužívejte sprej na pečicí trouby nebo odstraňovač skvrn.

⚠	Škrabka na sklo na silné znečištění: Škrabku odjistěte a čistěte pouze čepelí. Pozor, čepel je velmi ostrá. Nebezpečí úrazu! Po skončení čištění škrabku opět zajistěte. Poškozenou čepel ihned vyměňte.
Rám varné desky	Horký mycí roztok. Nikdy nečistěte škrabkou na sklo, citrónem a octem.
Dno pečicí trouby, strop	Horký mycí roztok nebo voda s octem. Při silném znečištění: Čisticí prostředek na pečicí trouby, používejte pouze ve studené pečicí troubě. Nikdy nepoužívejte na zadní stěnu ani na boční stěny opatřené samočisticí vrstvou ecoClean.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok
Těsnění	Horký mycí roztok
Prosklená dvířka	Čisticí prostředek na sklo.
Rámy	Horký mycí roztok
Zásuvka ve spodní části sporáku	Horký mycí roztok
Příslušenství	Namočte do horkého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčkem nebo mycí houbičkou.

Zadní a boční stěny pečicí trouby

Zadní a boční stěny pečicí trouby se čistí samy. Jsou opatřeny vysoce porézní keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty, stříkající při pečení. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Jestliže jsou nečistoty patrné i po opakovaném provozu, postupujte následovně:
Nejprve vyčistěte v pečicí troubě smaltované plochy. Pak nastavte 3D-horký vzduch nebo horní a dolní ohřev.
Prázdnou pečicí troubu nechte hřát při maximální teplotě cca 2 hodiny.
Keramická vrstva se obnoví. Nahnědlé nebo bělavé zbytky můžete odstranit vodou a měkkou houbou.

Mírné zabarvení vrstvy nemá na samočištění žádný vliv.

Důležitá upozornění

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Poškrábaly, resp. zničily by vysoce porézní vrstvu.

Zadní a boční stěny nikdy nečistěte pomocí čisticího prostředku na pečicí trouby.
Jestliže se tento čisticí prostředek dostane na tyto stěny omylem, okamžitě ho odstraňte houbou a dostatečným množstvím vody.

Pro snadnější čištění

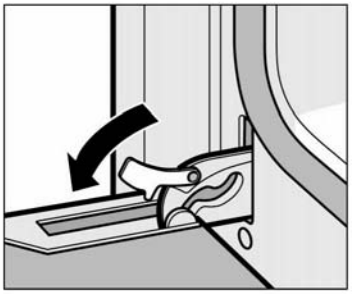
Pro snadnější čištění pečicí trouby můžete zapnout osvětlení pečicí trouby a vysadit dvířka pečicí trouby.

Zapnutí osvětlení pečicí trouby

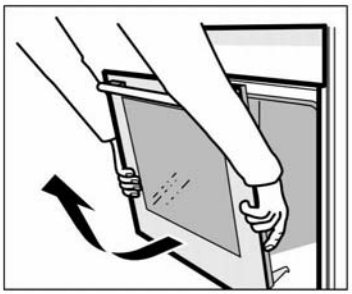
Volič funkcí nastavte na ⊟.

Vyvěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby vyvěsíte docela jednoduše.



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



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

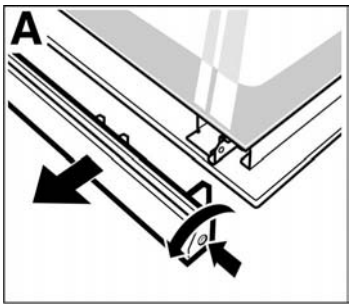
Po vyčištění dvířka pečicí trouby opět nasaďte v obráceném pořadí.

Demontáž skleněných tabulí dvířek

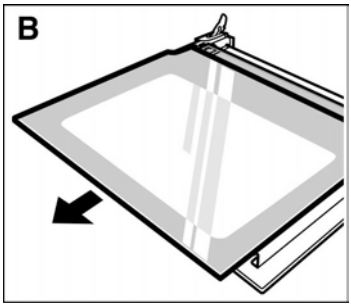
Kvůli lepšímu čištění můžete vyjmout skla na dvířkách pečicí trouby.

Při demontáži vnitřních tabulí dbejte na to, abyste při jejich opětovném nasazování dodrželi stejné pořadí. Orientujte se podle čísla uvedeného na tabuli.

Demontáž

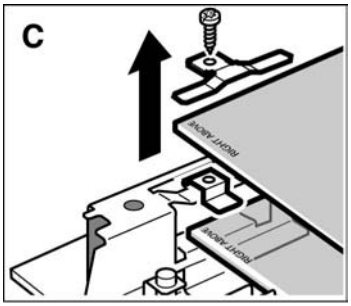


1. Dvířka pečicí trouby demontujte a rukojetí dolů je položte na hadr.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. Za tímto účelem uvolněte levou a pravou úchytku. (Obrázek A)



3. Vrchní tabuli nazdvihněte a vytáhněte. (Obrázek B)

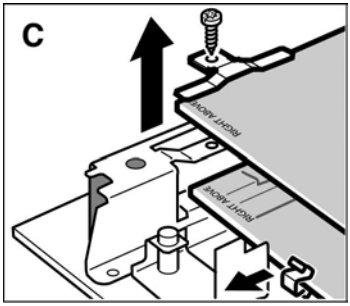
Bod 4 a 5 podle typu spotřebiče



4. Velké spony vlevo a vpravo odšroubujte a sejměte. (Obrázek C) Vyjměte střední skleněnou tabuli.
5. Ze spodní skleněné tabule odstraňte malé spony a tabuli vyjměte šikmo nahoru. (Obrázek C)

Skleněné tabule čistěte čisticím prostředek na sklo a měkkým hadrem.

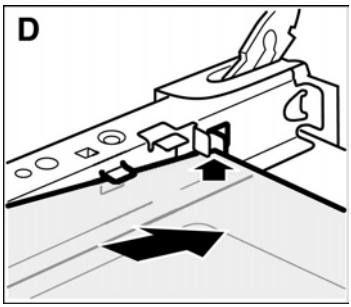
Nebo



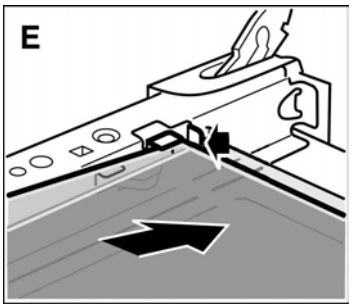
4. Velké spony vlevo a vpravo odšroubujte a sejměte. (Obrázek C) Vyjměte střední tabuli.
5. Ze spodní skleněné tabule odstraňte malé spony a tabuli vyjměte šikmo nahoru. (Obrázek C)

Montáž

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

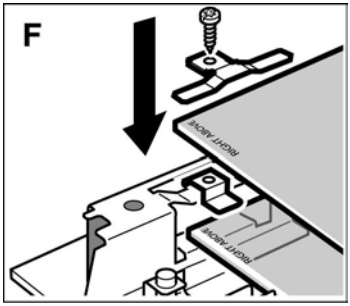


1. Spodní skleněnou tabuli zasuňte šikmo dozadu. (Obrázek D)
2. Malé spony vlevo a vpravo nasaďte na spodní tabuli.



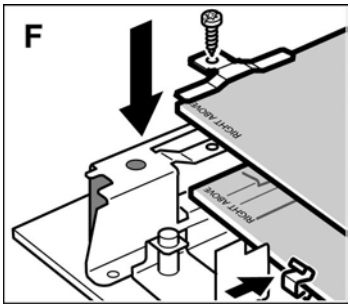
3. Zasuňte střední skleněnou tabuli. (Obrázek E)

Bod 4 a 5 podle typu spotřebiče



4. Malé spony vlevo a vpravo nasaďte na spodní tabuli. (Obrázek F)
5. Velké spony nasaďte na malé spony, srovnejte je a zašroubujte. (Obrázek F)

Nebo

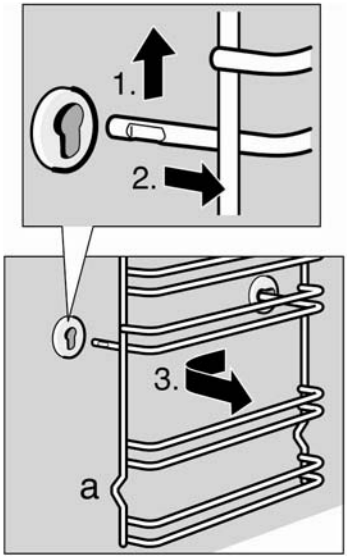


4. Malé spony nasaďte zpět na spodní skleněnou tabuli. (Obrázek F)
5. Velké spony nasaďte a zašroubujte. (Obrázek F)

6. Zasuňte vrchní tabuli. Hladká plocha musí směřovat ven.
7. Nasaďte a zašroubujte kryt.
8. Namontujte zpět dvířka pečicí trouby.

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

Vysazení závěsných roštů



Závěsné rošty můžete při čištění vyjmout.

Vysazení závěsných roštů:

1. Závěsný rošt vpředu nazdvihněte

2. a vysaďte.

3. Potom celý rošt vytáhněte směrem dopředu a vyjměte.

Závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou nebo kartáčkem.

Nasazení závěsných roštů:

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

Vlevo a vpravo musí být vždy příslušný závěsný rošt. Vyklenutí (a) musí být vždy dole.

Poznámky

Kovově duhová zabarvení varné desky: Vznikají použitím nevhodných čisticích prostředků nebo oděrem hrnci. Odstraňují se velmi těžko. Zkuste to pomocí prostředků Stahl-Fix nebo Sidol na sklokeramiku + ocel.

Smalt v pečicí troubě se při velmi vysokých teplotách vypaluje. Tím mohou vzniknout malé barevné rozdíly. To je normální a nemá to žádný vliv na funkci. Nikdy neošetřujte tato zabarvení tvrdými nebo agresivními čističi.

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

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 hodin.	Výpadek proudu	Nastavte znovu čas.

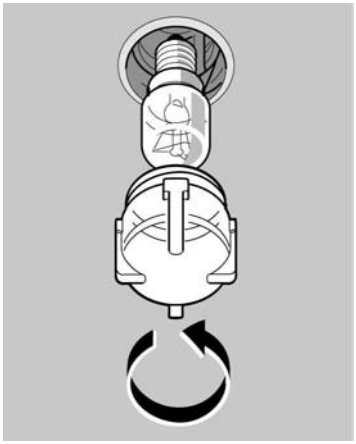
Opravy smějí provádět pouze školení technici autorizovaného servisu.

Neodbornou opravou Vám mohou vzniknout značná rizika.

Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné 40 wattové náhradní žárovky obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Uveďte, prosím, čísla “E“ a “FD“ Vašeho spotřebiče. Používejte pouze tyto žárovky.

Postupujte následovně



1. Vypněte pojistku pro sporák v pojistkové skříni.
2. Abyste zabránili škodám, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Otáčením doleva vyšroubujte kryt žárovky uvnitř pečicí trouby.
4. Žárovku vyměňte za stejný typ.
5. Zašroubujte zpět kryt žárovky.
6. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

Výměna skleněného krytu

Poškozený skleněný kryt musíte vyměnit. Náhradní skleněný kryt obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte, prosím, čísla "E" a "FD" svého spotřebiče.

Výměna těsnění pečicí trouby

Když je těsnění pečicí trouby poškozené, musí je servisní technik vyměnit. Vinou poškozeného těsnění pečicí trouby může docházet ke značným energetickým ztrátám. Mohlo by dojít i k poškození sousedních dílů kuchyňské linky.

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 ☎

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 nádobí a přípravu pokrmů a také malého pomocníka v případě závady, pokud by někdy nebylo něco v pořádku.

Koláče a pečivo

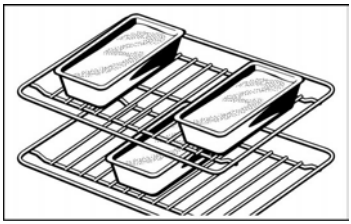
Pečení na jedné úrovni:

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

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. Při použití světlých tenkostěnných kovových forem na pečení nebo skleněných forem se prodlužují doby pečení a koláč nezhnědne tak rovnoměrně.

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 předehřejete, 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
Zapékaný pokrm	Zapékací forma Bílý plech, Ø 31 cm	1 1+3	 	220-240 200-220	30-40 40-50
Cibulový koláč	Zapékací forma Bílý plech, Ø 31 cm	1		200-220	40-50
Koláče*	Forma na koláče Bílý plech, 28 cm	2		180-200	50-60

* Pokud chcete péct více koláčů, můžete je ve formách položit na rošt vedle sebe.

Koláč na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Pizza	Plech 2 Plechy*	2 2+4	 	220-240 180-200	25-35 40-50
Listové těsto	Plech 2 Plechy* 3 Plechy*	3 2+4 2+3+5	 	190-210 190-210 190-210	20-30 30-40 35-45
Pěnové cukroví	Plech	3		80-100	150-200
Stříkané pečivo	Plech 2 Plechy* 3 Plechy*	3 2+4 2+3+5	  	150-170 140-160 140-160	20-30 30-40 40-50
Makrónky	Plech 2 Plechy* 3 Plechy*	3 2+4 2+3+5	  	100-120 100-120 100-120	30-40 35-45 40-50

* Dodatečný plech na pečení obdržíte ve specializované prodejně nebo v servisu.

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, píchněte dřevěnou špejlí do nejvyššího místa koláče. Pokud se těsto přestane na špejli lepit, je koláč hotov.

Koláč se sesunul.	Příště přidejte méně tekutiny, popř. nastavte teplotu trouby o 10 stupňů nižší. Dodržujte doby míchání uvedené v receptu.
Koláč uprostřed nakynul více než na okraji.	Okraj dortové formy nemažte tukem. Po upečení koláč nožem opatrně oddělte od formy.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Zasuňte jej níže, zvolte nižší teplotu a pečte koláč trochu déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče napíchejte párátkem malé otvory. Potom je pokapejte ovocnou šťávou nebo trochou alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte 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 hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního a dolního ohřevu na jedné úrovni. I přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch. Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká, v závislosti na spotřebiči, dvířky pečicí trouby nebo výstupem páry na varné desce. Vodní pára se může srážet na spotřebiči nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat jakékoli žáruvzdorné nádobí.

Na velké pečeně a drůbež používejte nejlépe otočný rožeň a smaltovaný plech na pečení. Na smaltovaný plech na pečení nalijte tolik vody, aby byl zakrytý.

Nádobu postavte vždy do středu roštu.

Horkou skleněnou nádobu odkládejte nejlépe na suchou utěrku. Kdyby byl podklad mokrý nebo studený, mohlo by sklo prasknout.

Pokyny pro pečení

Výsledek pečení závisí na druhu a kvalitě masa.

K libovému masu přidávejte 2 až 3 lžíce tekutiny, k dušenému hovězímu 8 až 10 lžic, v závislosti na velikosti.

V polovině doby pečení kusy masa otočte.

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

Pokyny pro grilování

Grilujte vždy v zavřené troubě.

Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Měly by být silné 2 až 3 cm. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté. Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu.
Do výšky 1 navíc zasuňte smaltovaný plech na pečení. Šťáva z masa se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Grilované kousky po dvou třetinách uvedeného času otočte.

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

Maso

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

Příklad	Množství	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání v minutách
Anglický roastbeef	1 kg	otevřené	1		220-240	40
Roastbeef	1 kg	otevřené	1		210-230	50
Jehněčí kýta	1,5 kg	otevřené	1		150-170	120
Vepřové rolky	2 kg	Otočný rožeň	1		230-250	180
Pečeně na rožni	1 kg	Otočný rožeň	1		220-240	120

Příklad	Množství	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání v minutách
Kuře	1,5 kg	Otočný rožeň	1		240-250	80
Kachna	1,7 kg	Otočný rožeň	1		240-250	90
Gratinované brambory*		Nákypová forma	2		150-170	50-60
Opečení toastu		Rošt**	4		Stupeň 3	4-5
Grilovaná ryba	300 g	Rošt**	4		Stupeň 2	20-25

* Nákyp nesmí být vyšší než 2 cm.

** Plechy zasouvejte vždy do výšky 1.

Tipy pro pečení a grilování

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

Příprava menu

Pomocí 3D-horkého vzduchu můžete v pečící troubě tepelně upravovat kompletní menu. Teplo pečící trouby bude optimálně využito. V horkém vzduchu nedochází k žádnému přenosu vůní nebo chuti.

Příklad 1

Pokrmy	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Rošt 1 Jehněčí kýta o hmotnosti 1,3 kg	Nádobí na roštu	2		180	90
Pečené brambory					Po 30 minutách pečení můžete jehněčí kýtu obložit bramborami a celý zapékaný pokrm vložit do pečicí trouby.
Rošt 2 Zapékaný pokrm	Forma na pečení na roštu	4		180	

Příklad2

Pokrmy	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání minut
Rošt 1 Jehněčí kýta o hmotnosti 1,3 kg*	Nádobí na roštu	2		180	90
Rošt 2 Gratinované brambory	Forma na pečení na roštu	4		180	Po 20 minutách pečení můžete gratinované brambory vložit do pečicí trouby.

* 20 minut před koncem vaření můžete také jehněčí kýtu ještě obložit rajčaty.

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	3		190-210	15-20
	Pizza se silným podkladem	2		170-190	20-30
	Pizzabagetka	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Produkty z brambor*	Bramborové hranolky	2		190-210	20-30
	Plněné brambory	2		190-210	20-30
	Americké brambory	2		190-210	20-30
	Plněné bramborové taštičky	2		190-210	15-25
Pečivo*	Housky	3		190-210	10-20
	Preclíky	3		200-220	10-20
Pečené kousky*	Rybí prsty	2		200-220	10-15
	Kuřecí tyčinky	2		190-210	10-20
	Zeleninové burgery	2		180-200	15-25
Závin*	Jablkový závin	3		190-210	30-40

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

Rozmrazování

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

Dodržujte prosím údaje výrobce na obalu.

Doby rozmrazování jsou závislé na druhu a množství potravin.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C
Zmrazené zboží* např. šlehačkové dorty, máslové krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovocem, kuře, salám a maso, chléb, housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zůstává vypnutý

* 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.

Tipy, jak ušetřit energii

v pečicí troubě

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

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.

Při delší době pečení můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

na varné desce

Doporučujeme používat hrnce a pánve se silným rovným dnem. Nerovná dna prodlužují dobu vaření.

Vždy zvolte takový hrnec, který velikostí odpovídá množství jídla. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.

Hrnec vždy přikryjte pokličkou vhodné velikosti.

Když jsou dno hrnce a varná zóna stejně velké, je zabezpečen nejlepší přenos tepla. Při nákupu hrnců berte ohled na to, že výrobci často uvádějí horní průměr hrnce. Ten bývá zpravidla větší než průměr dna hrnce.

Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.

Využívejte zbytkového tepla. Při delší době vaření můžete varnou zónu vypnout již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

Akrylamid v potravinách

V současnosti probíhají odborné diskuse o škodlivosti akrylamidu v potravinách. Na základě aktuálních výsledků výzkumu jsme pro vás sestavili tento informační leták.

Jakých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, pomfritů, toastů, housek, chleba, jemného pečiva z křehkého těsta (sušenky, perník, marcipán).

	Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu
Všeobecně	Používejte co nejkratší doby pečení. Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu. K pečení a fritování používejte co nejčerstvější brambory. Nesmí mít zelená nebo naklíčená místa. Neskladujte brambory při teplotě nižší než 8 °C.
Pečení	Horní/dolní ohřev max. 200 °C, 3D-horký vzduch max.180 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Placičky	Horní/dolní ohřev max. 190 °C, 3D-horký vzduch max.170 °C.
Pomfrity z pečicí trouby	Rozmístěte je na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Pečte minimálně 400 g na jednom plechu, aby pomfrity nebyly vysušené.
Smažení na pánvi	Opékané brambory připravujte z vařených brambor. U syrových brambor používejte místo oleje margarín. Pro kontrolu povrchové teploty pánve je vhodný teploměr povrchové teploty (např. objed. č. 0900.0519 od firmy testo). Pánev zahřejte na nejvyšší stupeň. Dosáhne-li teplota pánve 150 °C, přepněte zpět na požadovaný stupeň vaření.
Fritování	Olej by neměl být teplejší než 175 °C. Teplotu zkontrolujte teploměrem na měření teploty oleje. Poměr olej/pokrm by měl být 1:10 až max. 1:15, např. 100 g pomfritů na 1,5 l oleje. Čerstvé brambory před fritováním na jednu hodinu namočte.

Zkušební pokrmy

Podle normy DIN 44547 a EN 60350

Pečení

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

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

* Plechy na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

** 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		3	1-2
Beefburger - 12 kusů*	Rošt	4		3	25-30

* Po $^2/_3$ doby přípravy obraťte. Plechy zasouvejte vždy do výšky 1.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb. a příslušných nařízení vlády.

Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s. r. o.

Záruční podmínky

Záruční list je průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku. Náleží k výrobku, jehož výrobní číslo je uvedeno na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delších než zákonné záruční lhůty je záruční list jediným dokladem práv uživatele. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o zakoupení (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pro případ záruční lhůty prodloužené z důvodu předchozích oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení vyplněného záručního listu nebo jiného dokladu o totožnosti výrobku (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje, a označení prodávajícího v souladu s § 620, odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejm. tyto případy:

a) Opotřebení používáním nebo poškození výrobku (vč. poškození způsobeného při neodborné instalaci, nesprávném uvedení do provozu, úpravě výrobku, užíváním nebo údržbou v rozporu s návodem k obsluze nebo s další dokumentací, která byla předána spolu s výrobkem, s právními předpisy, s příslušnými technickými nebo jinými normami).

b) Vady výrobku v případě, kdy kupující neprokáže oprávněnost, platnost nebo včasnost reklamace (např. vzhledem k rozporu mezi údaji v záručním dokladu a na výrobku, k chybějícím nebo neoprávněně pozměněným údajům v záručním dokladu, chybějícímu, nečitelnému nebo pozměněnému výrobnímu číslu výrobku, atd.)

c) Poškození výrobku způsobené jeho znečištěním, nahodilou či živelnou událostí nebo v důsledku přírodních či vnějších jevů jako je např. bouřka, požár, přepětí nebo výpadky v elektrorozvodné síti, teplo, vniknutí kapaliny, prachu či cizích předmětů do výrobku, vysoká tvrdost vody aj.

d) Mechanické poškození výrobku (např. pádem, zlomením, přetržením přívodního kabelu, konektoru či jiné části, apod.) nebo poškození vzniklá přepravou.

e) Poškození způsobené použitím nevhodné náplně nebo nevhodnými provozními podmínkami.

f) Poruchy, projevy a jiné nedostatky způsobené nevhodnou kvalitou elektromagnetického signálu, rušivým elektromagnetickým polem, příp. závadami v domovní elektrorozvodné síti apod.

g) Součástí záruky není bezplatné uvedení do provozu, běžná údržba (čištění, seřizování, programování ad.) nebo kontrola parametrů výrobku.

h) Nedostatek jakosti nebo užitné vlastnosti (které nejsou vadou výrobku), vč. parametrů neuvedených v technické dokumentaci výrobku, např. míra hlučnosti neuvedená v parametrech výrobku.

i) Poškození, nepovolené konstrukční změny, neodborný zásah úpravy nebo jiné zásahy do výrobku provedené neoprávněnou osobou či neautorizovaným servisem (vč. poškození plomb, pečetí nebo šroubů).

j) Výrobek, který je používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu, nad rámec běžného používání – spotřebič je určen pro používání v domácnosti. Záruka zaniká, je-li spotřebič používán k profesionálním nebo komerčním účelům.

Kupující nemá právo na součásti, součástky nebo díly, které byly při záruční době vyjmuty z výrobku a vyměněny.

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) seriově vybavených systémem "AquaStop" je výrobcem poskytnuta záruka na škody vzniklé špatnou funkcí tohoto systému a to po celou dobu životnosti spotřebiče (toto se nevztahuje na vlastní AquaStop). Vzniknou li škody vodou způsobené chybou systému "AquaStop", poskytneme náhradu těchto škod.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit řádně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Pro případnou předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a nevyplněný záruční list.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č. 258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Poznámky

Poznámky

Poznámky