

SIEMENS



Vestavná pečicí trouba

HB78GB.90

siemens-home.com/welcome

cs Návod k použití

Register
your
product
online

Obsah

Důležitá bezpečnostní upozornění	4	Zákaznický servis.....	21
Příčiny škod	5	Číslo E a číslo FD	21
Vaše nová pečicí trouba.....	6	Energie a životní prostředí	21
Ovládací panel	6	Způsob topení Horký vzduch eco	21
Tlačítka.....	6	Jak ušetřit energii.....	22
Otočný volič	6	Ekologická likvidace.....	22
Displej	6	Programová automatika.....	23
Kontrola teploty	7	Nádoba	23
Varný prostor	7	Příprava pokrmu.....	23
Vaše příslušenství	7	Programy	23
Vložení příslušenství	7	Volba a nastavení programu	26
Zvláštní příslušenství	8	Individuální nastavení.....	27
Zboží ze zákaznického servisu	9	Tipy k programové automatice	27
Před prvním použitím.....	9	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu.....	27
Úvodní nastavení.....	9	Koláče a pečivo	27
Předehřev pečicího prostoru	9	Tipy pro pečení	30
Čištění příslušenství.....	9	Maso, drůbež, ryby	30
Zapnutí a vypnutí pečicí trouby	9	Tipy k pečení a grilování	33
Zapnutí	9	Mírný ohřev	33
Vypnutí	10	Tipy pro mírný ohřev	34
Nastavení pečicí trouby	10	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	34
Druhy ohřevu	10	Hotové výrobky.....	35
Nastavení druhu ohřevu a teploty.....	10	Speciální pokrmy	35
Doporučená nastavení.....	11	Rozmrazování	36
Nastavení rychloohřevu	11	Sušení	36
Časové funkce	12	Zavařování.....	36
Nastavení časových funkcí - stručný popis.....	12	Akrylamid v potravinách.....	37
Nastavení budíku	12	Zkušební pokrmy	37
Nastavení doby trvání	12	Pečení	37
Posunutí času konce.....	12	Grilování.....	38
Nastavení času.....	13		
Paměť	13		
Uložení nastavení do paměti	13		
Vyvolání z paměti	13		
program sabat	13		
Spuštění programu sabat.....	13		
Dětská pojistka	14		
Základní nastavení	14		
Změna základních nastavení.....	16		
Automatické vypnutí	16		
samočištění.....	16		
Důležité pokyny	16		
Před samočištěním.....	16		
Nastavení stupně čištění	16		
Po skončení samočištění	17		
Údržba a čištění.....	17		
Čistící prostředky	17		
Vysazení a zavěšení rámu.....	17		
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby.....	18		
Demontáž krytu dvířek	18		
Demontáž a montáž skleněných tabulí.....	19		
Co dělat v případě závady?	20		
Tabulka závad	20		
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	20		
Výměna levé žárovky v pečicí troubě	21		
Skleněný kryt	21		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.siemens-home.com a v internetovém obchodu: www.siemens-eshop.com

Důležitá bezpečnostní upozornění

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

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

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství zasunujte do varného prostoru vždy správně. *Viz popis příslušenství v návodu k použití.*

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou

budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Nebezpečí popálení!

- Příklad: Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.

- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během samočištění vznítit. Před každým samočištěním odstraňte z varného prostoru a z příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během samočištění zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, např. utěrky, na madlo dvířek trouby. Přední strana spotřebiče musí být volná. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Nebezpečí popálení!

- Varný prostor se během samočištění silně zahřívá. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče nebo neposunujte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Vnější strana přístroje se během samočištění velmi zahřívá. Nedotýkejte se dvířek přístroje. Nechte přístroj vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu.

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič se během samočištění silně zahřívá. Nepřílnavá vrstva plechů a forem by se zničila a vznikly by jedovaté plyny. Při samočištění nikdy ve spotřebiči nenechávejte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou. Současně čistěte pouze smaltované příslušenství.

Příčiny škod

Pozor!

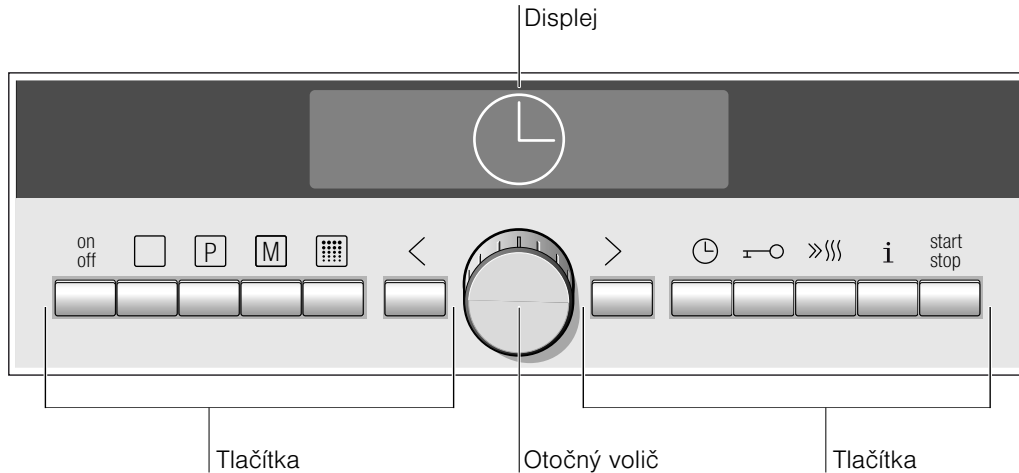
- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nestavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozují se smalt.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Šťáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte se svou novou pečicí troubou. Vysvětlíme vám funkce ovládacího panelu a jednotlivé ovládací prvky. Najdete zde informace o varném prostoru a příslušenství.

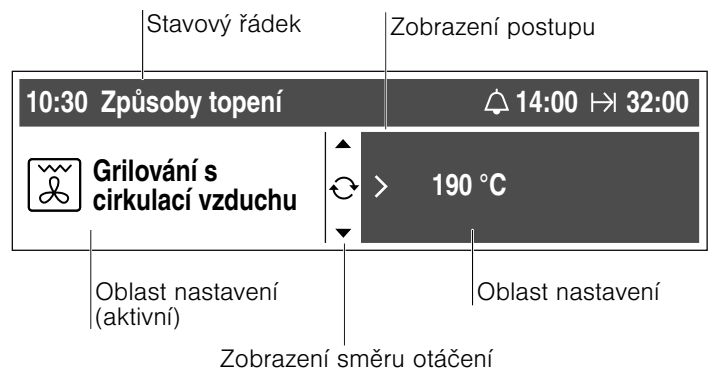
Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. V závislosti na typu spotřebiče jsou možné jednotlivé odchylky.



Tlačítka

Symbol	Funkce tlačítka
on/off	Zapnutí a vypnutí pečicí trouby
□	Volba druhu ohřevu
P	Volba programové automatiky
M	Dlouhé stisknutí = volba paměti Krátké stisknutí = spuštění paměti
■	Volba samočištění
<	Přechod v oblasti nastavování doleva
>	Přechod v oblasti nastavování doprava
⌚	Otevření a zavření nabídky časových funkcí
🔑	Aktivace/deaktivace dětské pojistky
»»»	Zapnutí rychloohřevu
i	Krátké stisknutí = zjištění informací Dlouhé stisknutí = otevření nebo zavření nabídky základních nastavení
start/stop	Krátké stisknutí = spuštění/pozastavení provozu Dlouhé stisknutí = přerušování provozu



Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zde se zobrazuje čas, zvolený druh provozu, upozornění, informace a nastavené časové funkce.

Zobrazení postupu

Zobrazení postupu poskytuje rychlý přehled o progíhající čase. Po spuštění se zobrazuje pod stavovým řádkem jako čára. Čára začíná vlevo a prodlužuje se s uplynulým časem. Po uplynutí doby čára dosáhne pravého okraje displeje.

Oblasti nastavování

V obou oblastech nastavování se zobrazují navržené hodnoty, které můžete změnit. Oblast nastavování, ve které se právě nacházíte, má světlé pozadí a černé písmo. Zde můžete provádět změny.

Mezi oblastmi nastavování můžete přecházet navigačními tlačítky < a >. Jakým směrem se můžete navigačními tlačítky pohybovat, indikují šipky < a > v oblastech nastavování.

Po spuštění mají obě oblasti nastavování tmavé pozadí a světlé písmo.

Ukazatel směru otáčení

Ukazatel ↻ indikuje, kterým směrem lze otáčet otočným voličem.

- ↻ = otáčení otočným voličem doprava
- ↻ = otáčení otočným voličem doleva

Pokud jsou zobrazené obě směrové šipky, lze otočným voličem otáčet oběma směry.

Otočný volič

Otočným voličem můžete měnit všechny navržené hodnoty a hodnoty nastavení.

Otočný volič je zápusťný. Otočný volič lze zasunout a vysunout stisknutím.

Displej

Krátce po vypnutí přístroje se displej přepne do úsporného režimu. Displej ztmavne.

Pokud zapomenete sporák vypnout, vypne se automaticky po 1 hodině.

Displej je rozdělen do různých oblastí:

- Stavový řádek
- Zobrazení postupu
- Oblasti nastavení
- Zobrazení směru otáčení

Kontrola teploty

Sloupce kontroly teploty indikují fáze zahřívání nebo zbytkové teplo v troubě.

Kontrola zahřívání

Kontrola zahřívání indikuje nárůst teploty v troubě. Pokud jsou všechny sloupce vyplněné, bylo dosaženo optimálního časového okamžiku pro vložení pokrmu.



U stupňů grilování a čištění se sloupce nezobrazují.

Během zahřívání můžete tlačítkem **i** zjistit aktuální teplotu při zahřívání. Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.

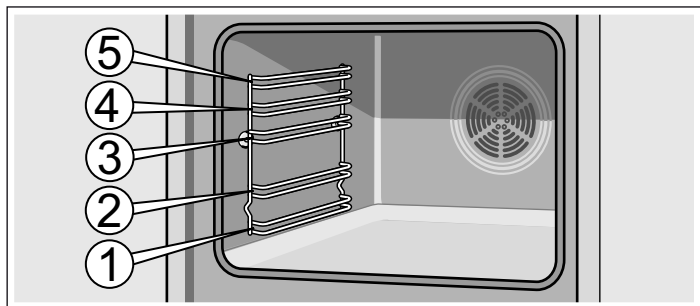
Vaše příslušenství

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

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

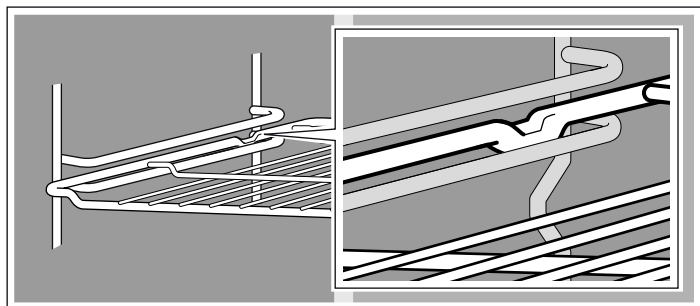
Vložení příslušenství

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



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

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



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

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

Zbytkové teplo

Po vypnutí indikuje kontrola teploty zbytkové teplo v troubě. Je-li vyplněný i poslední sloupec, je teplota v troubě cca 300 °C. Když teplota klesne cca na 60 °C, ukazatel zhasne.

Varný prostor

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

Osvětlení pečicí trouby

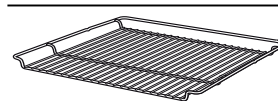
Během provozu svítí ve varném prostoru osvětlení. Při nastavení teploty do 60 °C a při samočištění se osvětlení vypne. Díky tomu je možná optimální jemná regulace.

Když otevřete dvířka pečicí trouby, osvětlení se zapne.

Chladicí ventilátor

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

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



Rošt

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

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



Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

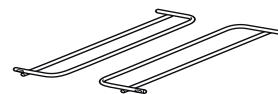
Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.



Univerzální pánev

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

Univerzální pánev zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.



Držák příslušenství

Nasaďte ho vlevo a vpravo. Během samočištění ho můžete čistit například společně s univerzální pánví.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit v poprodejním servisu nebo specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku k vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost zvláštního příslušenství a možnost on-line

objednávky se v jednotlivých zemích liší. Více informací najdete v prodejních podkladech.

Zvláštní příslušenství není vhodné pro lažďový přístroj. Při nákupu vždy uveďte přesné označení (E č.) vašeho přístroje.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití	vhodné pro samočištění
Rošt	HZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmrazené pokrmy.	ne
Smaltovaný plech na pečení	HZ331072	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.	ano
Univerzální pánve	HZ332073	Pro šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Univerzální pánve zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkům.	ano
Vkládací rošt	HZ324000	Pro pečeně. Vždy vkládejte rošt do univerzální pánve. Zachytí se v ní odkapávající tuk a šťáva z masa.	ne
Grilovací plech	HZ325070	Používá se při grilování místo roštu nebo jako ochrana proti odstříkujícímu tuku, aby pečicí trouba nebyla tak silně znečištěná. Používejte grilovací plech pouze v univerzální pánvi. Grilování na grilovacím plechu: Používejte ho pouze ve vkládacích výškách 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti odstříkování: Zasuňte univerzální pánve s grilovacím plechem pod rošt.	ano
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální pro pizzu, mražené výrobky nebo velké kruhové koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Položte plech na rošt a otočte ho podle údajů v tabulkách.	ne
Pečicí kámen	HZ327000	Pečicí kámen se výborně hodí pro přípravu domácího chleba, pečiva a pizzy, které mají mít křupavou kůrku. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.	ano
Pánve Profi s vkládacím roštem	HZ333072	Mimořádně vhodná pro přípravu velkého množství jídla.	ano
Poklička na pánve Profi	HZ333001	Poklička udělá z pánve Profi profesionální nádobí k pečení.	ne
Skleněné nádobí na pečení	HZ915001	Skleněné nádobí na pečení je vhodné pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě. Je mimořádně vhodné pro automatické pečení podle programu.	ne
Teleskopické výsuvy			
Dvojnásobné	HZ338250	Díky výsuvným lištám ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.	ne
Trojnásobné	HZ338352	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. Trojnásobný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.	ne
Trojnásobný plný výsuv	HZ338356	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Trojnásobný plný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.	ne
Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu	HZ338357	Díky výsuvným lištám ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Výsuvné lišty se zaklapnou, takže na ně lze snadno vložit příslušenství. Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu není vhodný pro trouby s otočným rožněm.	ne
Parní filtr	HZ329000	Můžete ho dodatečně namontovat do vaší pečicí trouby. Parní filtr filtruje částičky tuku v odváděném vzduchu, a omezuje tak unikající pachy. Pouze pro přístroje s číslicemi 6, 7 nebo 8 jako druhou číslicí v E č. (např. HB78AB570)	ano
Systém parní trouby	HZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.	ne

Zboží ze zákaznického servisu

Pro své domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo v internetovém obchodě pro

Ubrousky na ošetřování plochy z ušlechtilé oceli	Č. zboží 311134	Zabraňují usazování nečistot. Optimální ošetření ploch spotřebičů z ušlechtilé oceli díky impregnaci speciálním olejem.
Čisticí gel na pečicí trouby a grily	Č. zboží 463582	K čištění vnitřku trouby. Gel je bez zápachu.
Hadřík z mikrovlákna se strukturou	Č. zboží 460770	Mimořádně vhodný k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník. Hadřík z mikrovlákna odstraňuje v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.
Pojistka dvířek	Č. zboží 612594	Aby dvířka pečicí trouby nemohly otevřít děti. V závislosti na dvířkách spotřebiče se pojistka přišroubovává různě. Řiďte se listem, který je přiložený k pojistce dvířek.

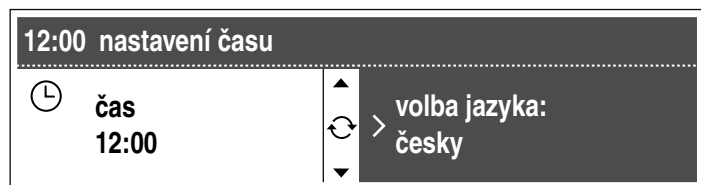
Před prvním použitím

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

- Nastavte čas.
- V případě potřeby změňte jazyk textového displeje.
- Rozehřejte troubu.
- Vyčistěte příslušenství.
- Přečtěte si bezpečnostní pokyny na začátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

Úvodní nastavení

Po připojení vašeho nového spotřebiče se na horním stavovém řádku zobrazí „Uhrzeit einstellen“ (nastavení času). Nastavte čas a v případě potřeby jazyk textového displeje. Přednastavená je němčina.



Nastavení času a změna jazyka

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Tlačítkem > přejděte do pravé oblasti nastavování na „Sprache wählen: deutsch“ (Volba jazyka: německy).
3. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
4. Stiskněte tlačítko ⌚.

Jazyk a čas se uloží. Na displeji se zobrazí aktuální čas.

Zapnutí a vypnutí pečicí trouby

Pečicí trouba se zapíná a vypíná tlačítkem

Zapnutí

Stiskněte tlačítko .

Zobrazí se logo Siemens. Zvolte požadovaný druh provozu.

- Tlačítko = druhy ohřevu
- Tlačítko = programová automatika
- Tlačítko = nastavení uložené do paměti
- Tlačítko = samočištění

jednotlivé země zakoupit vhodné ošetřovací a čisticí prostředky nebo ostatní příslušenství. Uveďte příslušné číslo zboží.

Upozornění: Jazyk můžete kdykoli změnit. Viz kapitola *Základní nastavení*.

Předehřev pečicího prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, rozehřejte uzavřený a prázdný pečicí prostor.

Dbejte na to, aby se v pečicím prostoru nenacházely zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.

Během zahřívání pečicí trouby důkladně větrejte kuchyň.

Nastavte způsob topení Horní/dolní ohřev a teplotu 240 °C.

1. Stiskněte tlačítko .
Zobrazí se logo Siemens.
Navrhne se způsob topení Horký vzduch 3D a teplota 160 °C.
2. Otočným voličem nastavte způsob topení Horní/dolní ohřev.
3. Tlačítkem > přejděte na nastavení teploty a otočným voličem nastavte teplotu 240 °C.
4. Stiskněte tlačítko .
Přístroj začne pracovat.
5. Po 60 minutách tlačítkem vypněte pečicí troubu.

Na displeji se zobrazí čas.

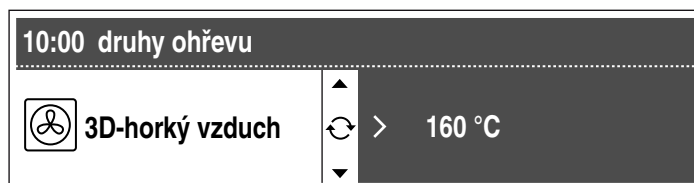
Sloupce kontroly teploty indikují zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Nastavení způsobu topení a teploty je podrobně popsáno v kapitole *Nastavení pečicí trouby*.

Čištění příslušenství

Dříve než poprvé použijete příslušenství, důkladně ho vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.


Pokud během několika sekund nezvolíte žádný druh provozu, zobrazí se jako návrh druh ohřevu 3D-horký vzduch, 160 °C.



Kdykoli můžete zvolit jiný druh provozu.

V jednotlivých kapitolách je popsáno, jak se provádí nastavení.

Vypnutí

Stiskněte tlačítko . Pečicí trouba se vypne, na displeji se zobrazí čas.










Nastavení pečicí trouby

V této kapitole je popsáno







- jakými druhy ohřevu je pečicí trouba vybavená,
- jak se nastavuje druh ohřevu a teplota,
- jak lze zvolit určitý pokrm z doporučených nastavení
- a jak se nastavuje rychloohřev.

Druhy ohřevu

U své pečicí trouby můžete využívat velký počet druhů ohřevu. Tak můžete pro každý pokrm zvolit optimální způsob přípravy.

Druh ohřevu a teplotní rozmezí	Použití
 3D-horký vzduch 30-275 °C	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
 horký vzduch eco* 30-275 °C	Pro koláče a pečivo, nákypy, zmrazené a hotové pokrmy, maso a ryby, na jedné úrovni bez předehřátí. Ventilátor rozhání energeticky optimalizované teplo z kruhového topného tělesa stejnoměrně po celé troubě.
 horní/dolní ohřev 30-300 °C	Pro koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
 hydro-pečení 30-300 °C	Pro kynuté pečivo, např. chléb, housky nebo vánočku, a pečivo z odpalovaného těsta, např. větrníky nebo piškot. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. Vlhkost z potravin zůstává jako vodní pára v troubě.
 stupeň pro pizzu 30-275 °C	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin bez předehřátí, např. pizzy, hranolek nebo závinu. Teplo sálá zdola a z kruhového topného tělesa na zadní stěně.
 intenzivní ohřev 30-300 °C	Pro pokrmy s křupavým spodkem. Teplo sálá shora a mimořádně silně zdola.
 dolní ohřev 30-300 °C	Pro zavařování, dopékání nebo zhnědnutí. Teplo sálá zdola.
 gril s cirkulací vzduchu 30-300 °C	Pro pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 velkoplošný gril stupně grilování: 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Pro grilování steaků, párků, toastů a kusů ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.


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



Druh ohřevu a teplotní rozmezí	Použití
 maloplošný gril stupně grilování: 1 (slabý), 2 (střední), 3 (silný)	Pro grilování malého množství steaků, párků, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
 mírný ohřev 70-90 °C	Pro šetrnou přípravu křehkých kousků masa. Teplo sálá při nízké teplotě stejnoměrně shora a zdola.
 rozmrazování 30-60 °C	Pro rozmrazování, např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
 předehřev 30-70 °C	Pro předehřívání nádobí, např. porcelánového nebo skleněného.
 udržování teploty 60-100 °C	Pro udržování teploty uvařených pokrmů.
 Doporučená nastavení	Doporučená nastavení pro velké množství pokrmů.

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

Nastavení druhu ohřevu a teploty

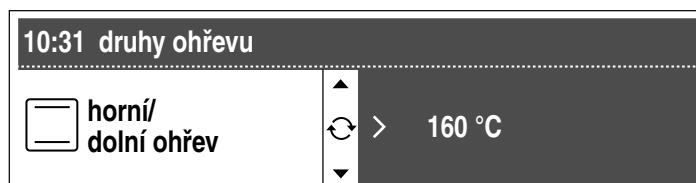
Příklad na obrázku: nastavení  horního/dolního ohřevu, 180 °C.

Stiskněte tlačítko .

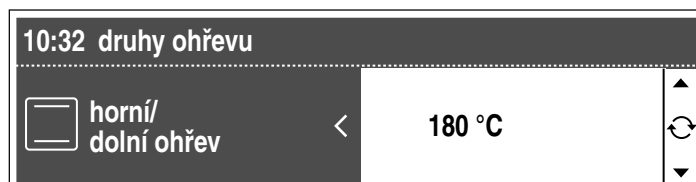
Na displeji se jako návrh zobrazí  3D-horký vzduch, 160 °C. Toto nastavení můžete ihned spustit tlačítkem .

Pokud chcete nastavit jiný druh ohřevu a jinou teplotu, postupujte následovně:

1. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.




2. Tlačítkem > přejděte na teplotu a otočným voličem ji nastavte.



3. Stiskněte tlačítko .

Ohřev se spustí. Na stavovém řádku se zobrazí sloupce kontroly teploty.






4. Když je pokrm hotový, vypněte troubu tlačítkem  nebo opět zvolte druh provozu a proveďte nastavení.

Otevření dvířek pečicí trouby během provozu

Provoz se pozastaví. Po zavření dvířek provoz pokračuje.


Pozastavení provozu

Stiskněte tlačítko . Pečicí trouba je ve stavu pauzy, bliká . Znovu stiskněte tlačítko , provoz bude pokračovat.



Změna teploty nebo stupně grilování

Je možná kdykoli. Teplotu nebo stupeň grilování změňte otočným voličem.

Přerušení provozu

Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Můžete provést nové nastavení.

Zjištění informací

Krátce stiskněte tlačítko . Pro každou informaci znovu krátce stiskněte tlačítko . Před spuštěním získáte informace o druzích ohřevu, výškách zasunutí a příslušenství. Po spuštění můžete zjistit teplotu varného prostoru při zahřívání.

Nastavení doby trvání

Viz kapitola *Časové funkce*, nastavení doby trvání.

Posunutí času konce

Viz kapitola *Časové funkce*, posunutí času konce.


Doporučená nastavení


Pokud zvolíte pokrm z doporučených nastavení, jsou optimální hodnoty nastavení již stanoveny. Můžete si vybrat z mnoha různých kategorií. Najdete zde velké množství pokrmů s naším doporučeným nastavením, od koláčů, chleba, drůbeže, ryby, masa a zvěřiny až po nákypy a hotové výrobky. Teplotu a dobu trvání můžete změnit. Druh ohřevu je nastavený pevně.


Přes několik úrovní výběru se dostanete k jednotlivým pokrmům. Vyzkoušejte to. Všimněte si rozmanitosti pokrmů.


Volba pokrmu


1. Stiskněte tlačítko .


Na displeji se jako návrh zobrazí  3D-horký vzduch, 160 °C.

2. Otočný volič otočte doleva na  doporučená nastavení.



3. Tlačítkem  přejděte na první kategorii pokrmů a otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.

Tlačítkem  přejděte na další úroveň. Otočným voličem proveďte další výběr. Nakonec se zobrazí nastavení pro zvolený pokrm.

4. Stiskněte tlačítko .

Ohřev se spustí. Navržená doba trvání  se viditelně odměřuje na stavovém řádku.




Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na stavovém řádku je zobrazeno  0:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .



Změna teploty nebo stupně grilování

Teplotu nebo stupeň grilování změňte otočným voličem.

Změna doby trvání

Stiskněte tlačítko  a tlačítkem  přejděte na dobu trvání. Doba trvání změňte otočným voličem. Stiskněte tlačítko .

Zjištění informací

Krátce stiskněte tlačítko . Pro každou informaci krátce stiskněte tlačítko .

Posunutí času konce

Viz kapitola *Časové funkce*, posunutí času konce.

Nastavení rychloohřevu

Rychloohřev se nehodí pro všechny druhy ohřevu.



Vhodné druhy ohřevu


- 3D-horký vzduch
- horní/dolní ohřev
- hydro-pečení
- stupeň pro pizzu
- intenzivní ohřev

Vhodné teploty


Rychloohřev nefunguje, pokud byla nastavena teplota pod 100 °C. Je-li teplota v troubě jen nepatrně nižší než nastavená teplota, není rychloohřev nutný. Nezapne se.

Nastavení rychloohřevu


Stiskněte tlačítko  pro rychloohřev. Na stavovém řádku se zobrazí symbol . Sloupce kontroly teploty se vyplňují.

Když jsou všechny sloupce vyplněné, rychloohřev skončil. Uslyšíte krátký akustický signál. Symbol  zhasne. Vložte pokrm do varného prostoru.

Upozornění

- Když změníte druh ohřevu, rychloohřev se přeruší.
- Nastavená doba trvání se začne odměřovat nezávisle na rychloohřevu ihned po spuštění.
- Během rychloohřevu můžete zjistit aktuální teplotu v troubě tlačítkem .
- Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby až po skončení rychloohřevu.

Přerušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko . Symbol zhasne.

Časové funkce

Nabídku časových funkcí lze vyvolat tlačítkem . K dispozici jsou následující funkce:

Když je pečicí trouba vypnutá:

- Nastavení budíku
- Nastavení času

Když je pečicí trouba zapnutá:

- Nastavení budíku
- Nastavení doby trvání
- Posunutí času konce

Nastavení časových funkcí - stručný popis

1. Otevřete nabídku tlačítkem .
2. Tlačítkem nebo přejděte na požadovanou funkci. Oblast nastavování má světlé pozadí, písmo je tmavé.
3. Otočným voličem nastavte čas nebo dobu trvání.
4. Zavřete nabídku tlačítkem .

Nastavení jednotlivých funkcí je podrobně popsáno dále.

Nastavení budíku

Budík běží nezávisle na pečicí troubě. Můžete ho používat jako kuchyňský budík a kdykoli nastavovat.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se nabídka časových funkcí.
2. Otočným voličem nastavte dobu, kterou má budík odměřovat.
3. Tlačítkem zavřete nabídku.

Displej se vrátí do předchozího stavu. Zobrazí se symbol budíku a odměřovaná doba.

Po uplynutí nastavené doby

Zazní akustický signál. Na ukazateli se zobrazí 0:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem . Nabídku časových funkcí zavřete tlačítkem .

Přerušení odměřované doby

Tlačítkem otevřete nabídku časových funkcí a čas nastavte zpět na 0:00. Tlačítkem zavřete nabídku.

Změna odměřované doby

Tlačítkem otevřete nabídku časových funkcí a během několika sekund odměřovanou dobu budíku změňte otočným voličem. Tlačítkem zavřete nabídku.

Nastavení doby trvání

Pokud nastavíte dobu trvání přípravy pokrmu (dobu pečení), po uplynutí této doby se provoz automaticky ukončí. Pečicí trouba přestane hřát.

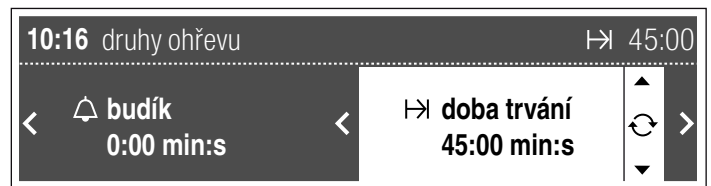
Předpoklad: Je zvolený druh ohřevu a nastavená teplota.

Příklad na obrázku: nastavení horního/dolního ohřevu, 180 °C, doba trvání 45 min.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se nabídka časových funkcí.



2. Tlačítkem nebo přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji nastavte.



3. Stiskněte tlačítko . Nabídka časových funkcí se zavře.
4. Pokud se provoz ještě nespustil, stiskněte tlačítko . Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.



Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na stavovém řádku je zobrazená doba trvání 0:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Přerušení doby trvání

Otevřete nabídku tlačítkem . Tlačítkem nebo přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji nastavte na 0:00. Na ukazateli se zobrazí nastavený druh ohřevu a nastavená teplota. Ohřev pokračuje bez nastavené doby trvání.

Změna doby trvání

Otevřete nabídku tlačítkem . Tlačítkem nebo přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji změňte. Zavřete nabídku tlačítkem .

Posunutí času konce

Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

Posunutí času konce je možné

- u všech druhů ohřevu,
- u mnoha programů,
- a u samočištění.

Příklad: Pokrm vložte do trouby v 9 hod 30 min. Jeho příprava bude trvat 45 minut a byl by tedy hotový v 10.15 hod. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12.45 hod.

Posuňte čas konce z 10.15 hod na 12.45 hod. Pečicí trouba přejde do vyčkávacího režimu. Provoz se spustí ve 12.00 hod a skončí ve 12.45 hod.

Tuto funkci lze využít i pro samočištění. Čištění naplánujete na noc a přes den budete mít pečicí troubu kdykoli k dispozici.

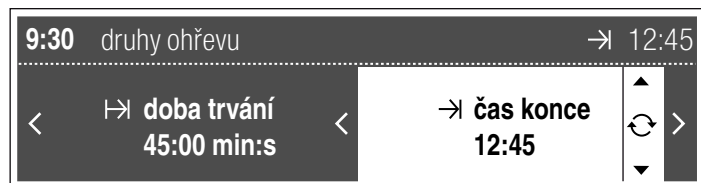
Posunutí času konce

Předpoklad: Nastavený ohřev není spuštěný. Je nastavená doba trvání. Otevřeli jste nabídku časových funkcí .

1. Tlačítkem přejděte na čas konce. Zobrazí se čas konce.



2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.



3. Nabídku časových funkcí zavřete tlačítkem \ominus .

4. Potvrďte tlačítkem start .

Nastavení bylo uloženo. Pečicí trouba je ve vyčkávacím režimu, na stavovém řádku je zobrazen čas konce \rightarrow I. Provoz se spustí v příslušný okamžik. Doba trvání I \rightarrow se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na stavovém řádku je zobrazená doba trvání I \rightarrow 0:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem \ominus .

Změna času konce

Dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu, lze čas konce zrušit. Za tímto účelem otevřete tlačítkem \ominus nabídku, tlačítkem $>$ nebo $<$ přejděte na čas konce a otočným voličem čas konce změňte. Tlačítkem \ominus zavřete nabídku.

Zrušení času konce

Dokud je pečicí trouba ve vyčkávacím režimu, lze čas konce zrušit. Za tímto účelem otevřete tlačítkem \ominus nabídku, tlačítkem $>$ nebo $<$ přejděte na čas konce a otočným voličem otáčejte doleva, dokud ukazatel nezhasne. Doba trvání se hned začne odměřovat.

Paměť

Pomocí funkce paměti si můžete nastavení pro určitý pokrm uložit do paměti a kdykoli vyvolat.

Ukládání programu do paměti má smysl, pokud některý pokrm připravujete zvlášť často.

Uložení nastavení do paměti

Do paměti nelze uložit samočištění.

1. Nastavte druh ohřevu, teplotu a příp. dobu trvání pro požadovaný pokrm. Nespouštějte ho. Pokud chcete uložit program: Zvolte program a proveďte nastavení. Nespouštějte ho.

2. Držte stisknuté tlačítko M , dokud se nezobrazí „uloženo do paměti“.

Nastavení je uloženo a lze ho ihned spustit.

program sabat

Při tomto nastavení udržuje pečicí trouba při horním/dolním ohřevu teplotu 85 °C až 140 °C. Doba trvání můžete nastavit od 24 do 73 hodin.

Během této doby zůstanou pokrmy v troubě teplé, aniž byste ji museli zapínat nebo vypínat.

Nastavení času

Abyste mohli nastavovat nebo měnit čas, musí být pečicí trouba vypnutá.

Po přerušení napájení

Po přerušení napájení se na stavovém řádku zobrazí „nastavení času“.

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.

Nastavený jazyk displeje se zobrazí v pravé oblasti nastavování. Po přerušení napájení se nezmění.

2. Stiskněte tlačítko \ominus .

Čas je nastaven.

Změna času

Příklad: změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko \ominus .

Otevře se nabídka časových funkcí.

2. Tlačítkem $>$ přejděte na čas \ominus a otočným voličem ho změňte.

3. Stiskněte tlačítko \ominus .

Nabídka časových funkcí se zavře.

Změna ukazatele hodin

Když je pečicí trouba vypnutá, zobrazí se na displeji aktuální čas. Tento ukazatel můžete změnit na jiné zobrazení hodin, na digitální zobrazení nebo můžete zobrazení času vypnout. O tom si přečtěte v kapitole *Základní nastavení*.

Uložení jiného nastavení

Proveďte nové nastavení a uložte ho. Stará nastavení se přepíší.

Vyvolání z paměti

Uložená nastavení pro určitý pokrm lze kdykoli spustit.

1. Krátce stiskněte tlačítko M .

Zobrazí se uložená nastavení. Pokud se zobrazí „paměťové místo prázdné“, není uloženo žádné nastavení. V tom případě nelze paměť spustit. Nejprve uložte do paměti požadované nastavení, jak je popsáno v části *Uložení do paměti*.

2. Stiskněte tlačítko start .

Nastavení uložené do paměti se spustí.

Změna nastavení

Je možná kdykoli. Při příštím spuštění funkce paměti se znovu zobrazí původně uložené nastavení.


Spuštění programu sabat

Předpoklad: V základních nastaveních jste aktivovali „program sabat ano“. Viz kapitola *Základní nastavení*.

1. Stiskněte tlačítko off .

Na displeji se zobrazí jako návrh 3D-horký vzduch, 160 °C.

2. Otočný volič otočte doleva a jako druh ohřevu zvolte program sabat.

3. Tlačítkem > přejděte na teplotu a otočným voličem ji nastavte.
 4. Tlačítkem ⊖ otevřete nabídku časových funkcí a tlačítkem > přejděte na dobu trvání.
Jako návrh se zobrazí 27:00 hodin.
 5. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
 6. Nabídku časových funkcí zavřete tlačítkem ⊕.
 7. Stiskněte tlačítko .
- Program **sabat** se spustí.



Uplynutí doby trvání

Pečicí trouba přestane hřát.

Posunutí času konce

Čas konce nelze posunout na později.



Přerušení programu **sabat**

Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch , 160 °C. Můžete provést nové nastavení.

Dětská pojistka


Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout nebo změnit probíhající ohřev, je pečicí trouba vybavená dětskou pojistkou.

Aktivace dětské pojistky



Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí symbol . Trvá to cca 4 sekundy. Ovládací panel je zablokovaný.



Zablokování dvířek pečicí trouby

Můžete změnit základní nastavení tak, aby se navíc zablokovala i dvířka pečicí trouby. Je to popsáno v kapitole *Základní nastavení*. Dvířka pečicí trouby se zablokují, jakmile teplota

v troubě dosáhne cca 50 °C. Zobrazí se symbol . Pokud je pečicí trouba vypnutá, dvířka pečicí trouby se zablokují ihned, jakmile aktivujete dětskou pojistku.

Odblokování


Držte stisknuté tlačítko , dokud symbol  nezhasne. Můžete provést nové nastavení.

Upozornění: I při aktivní dětské pojistce můžete pečicí troubu vypnout pomocí  nebo dlouhým stisknutím tlačítka  a vypnout signální tón.

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení, která můžete kdykoli přizpůsobit svým potřebám.

Upozornění: V tabulce naleznete všechna základní nastavení a možnosti jejich změn. V závislosti na vybavení spotřebiče se na displeji zobrazí jen ta základní nastavení, která odpovídají vašemu spotřebiči.

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
volba jazyka: česky	k dispozici je 29 dalších jazyků	Jazyk textů na displeji
doba trvání signálu: střední	střední = 2 min krátká = 10 s dlouhá = 5 min	Doba, po kterou zní akustický signál po uplynutí doby trvání.
zvukový signál tlačítek: vyp.	zap. vyp.	Potvrzovací tón při stisknutí tlačítka
jas displeje: den	den střední noc	Osvětlení displeje
ukazatel hodin: analogový 1	analogový 1 analogový 2 analogový 3 digitální vyp.	Zobrazení ukazatele hodin na displeji, když je pečicí trouba vypnutá.
osvětlení trouby při provozu: zap.	zap. vyp.	Osvětlení varného prostoru
pokračování provozu po zavření dvířek: automaticky	automaticky vyp.*	Způsob, jakým se aktivuje pokračování provozu po otevření a opětovném zavření dvířek pečicí trouby. *Pokračovat v provozu stisknutím  .
zablokovaná dvířka při aktivní dětské pojistce: ne	ne ano	Zablokování dvířek pečicí trouby, když je aktivovaná dětská pojistka.

Základní nastavení	Možnosti	Vysvětlení
individuální nastavení: □□□■□□□	např. vždy intenzivnější výsledek vaření □□□□■□□	Změna výsledku vaření u všech programů z programové automatiky Doprava = intenzivnější Doleva = méně intenzivní
zobrazení loga: zap.	zap. vyp.	Zobrazení nápisu Siemens po zapnutí pečicí trouby
3D-horký vzduch návrh: 160 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
horký vzduch eco návrh: 160 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
horní/dolní ohřev návrh: 160 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
hydro-pečení návrh: 160 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
stupeň pro pizzu návrh: 200 °C	od 30 do max. 275 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
intenzivní ohřev návrh: 190 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
dolní ohřev návrh: 150 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
gril s cirkulačí vzduchu návrh: 190 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
velkoplošný gril návrh: 3	3 2 1	Trvalá změna navrženého stupně pro tento druh ohřevu
grilování s otočným rožněm návrh: 250 °C	od 30 do max. 300 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
maloplošný gril návrh: 3	3 2 1	Trvalá změna navrženého stupně pro tento druh ohřevu
mírný ohřev návrh: 80 °C	od 70 do max. 90 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
rozmrazování návrh: 30 °C	od 30 do max. 60 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
předehřev návrh: 50 °C	od 30 do max. 70 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
udržování teploty návrh: 70 °C	od 60 do max. 100 °C	Trvalá změna navržené teploty pro tento druh ohřevu
doběh chladicího ventilátoru: střední	krátký střední dlouhý velmi dlouhý	Doba, po kterou běží chladicí ventilátor po skončení ohřevu.
čisticí systém: ne	ne ano	Nastavení, zda je spotřebič vybavený samočisticí horní stěnou a samočisticími postranními stěnami = čisticím systémem.
teleskopický výsuv: ne	ne ano	Nastavení, zda je spotřebič vybavený teleskopickými výsuvy.
program sabat: ne	ne ano	Viz kapitola Program sabat
obnovit nastavení z výroby: ne	ne ano	Resetování všech změn na základní nastavení

Změna základních nastavení

Předpoklad: Pečicí trouba musí být vypnutá.

1. Držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko **i**, dokud se nezobrazí „volba jazyka: česky“.
2. Tlačítkem **<** nebo **>** zvolte základní nastavení.
3. Otočným voličem změňte hodnotu.

4. Nyní můžete změnit další základní nastavení. Přejděte na něj tlačítkem **<** nebo **>** a proveďte nastavení podle popisu v bodech 2 a 3.
5. Držte stisknuté tlačítko **i**, dokud ukazatel nezhasne. Trvá to přibližně 4 sekundy. Všechny změny se uloží.

Přerušení

Stiskněte tlačítko **on/off**. Změny se neuloží.

Automatické vypnutí

Pečicí trouba je vybavená funkcí automatického vypnutí. Aktivuje se, pokud není nastavená doba trvání a dlouhou dobu nedojde ke změně nastavení. Okamžik vypnutí závisí na nastavené teplotě nebo stupni grilování.

Vypnutí aktivní

Na displeji se zobrazí text „automatické vypnutí“. Provoz se

přeruší. Pro zhasnutí textu stiskněte libovolné tlačítko. Můžete provést nové nastavení.

Upozornění: Pokud je nastavená doba trvání, přestane pečicí trouba hřát po uplynutí této doby. Funkce automatického vypnutí není nutná.

samočištění

Při samočištění se pečicí trouba rozehřeje cca na 500 °C. Zbytky z pečení nebo grilování se spálí a stačí, když z varného prostoru vytřete popel.

Můžete si vybrat ze tří stupňů čištění.

Stupeň	Stupeň čištění	Doba trvání
1	lehké	cca 1 hodina, 15 minut
2	střední	cca 1 hodina, 30 minut
3	intenzivní	cca 2 hodiny

Čím je znečištění silnější a starší, tím vyšší stupeň čištění byste měli použít. Čištění varného prostoru provádějte jednou za dva až tři měsíce. V případě potřeby můžete provádět čištění i častěji. Při čištění se spotřebuje pouze cca 2,5 - 4,7 kWh.

Důležité pokyny

Dveře pečicí trouby se automaticky zablokují z důvodu vaší bezpečnosti. Dveře pečicí trouby se znovu otevrou až tehdy, když se pečicí prostor mírně ochladí a symbol klíče zhasne.

Osvětlení pečicí trouby v průběhu samočištění nesvítí.

⚠ Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor je během samočištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dveře přístroje ani neposouvejte zajišťovací háky rukou. Nechte přístroj ochladit. Udržujte mimo dosah dětí.
- Přístroj je během samočištění velmi horký na povrchu. Nikdy se nedotýkejte dveří přístroje. Nechte přístroj ochladit. Udržujte mimo dosah dětí.

⚠ Nebezpečí požáru!

Přístroj je během samočištění velmi horký na povrchu. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana přístroje musí zůstat volná.

Před samočištěním

Trouba musí být prázdná. Z trouby vyndejte příslušenství, nádoby a rámy. Jak se vyjmají rámy je popsáno v kapitole *Údržba a čištění*.

Vyčistěte dvířka trouby a okrajové plochy kolem těsnění. Těsnění nečistěte.

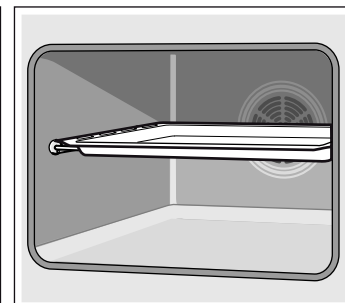
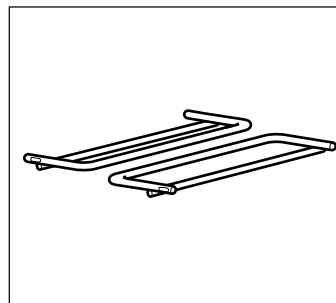
⚠ Nebezpečí požáru!

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou vznítit. Troubu a příslušenství, které budete čistit v troubě, vytřete vlhkým hadrem.

Čištění společně s příslušenstvím

Rámy jsou nevhodné pro samočištění. Vyjměte je z pečicího prostoru. Pokud chcete čistit také příslušenství, použijte držák příslušenství.

Nasaďte držák příslušenství vlevo a vpravo.



Můžete tak čistit, například společně s univerzální pánví, smaltované příslušenství bez protipřílnavé vrstvy. Vždy čistěte pouze příslušenství.

Nesmaltované příslušenství, např. rošt, není vhodné k samočištění. Vyjměte ho z pečicího prostoru.

⚠ Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Nikdy nečistěte plechy a formy s protipřílnavou vrstvou. Velkým teplem dochází k poškození protipřílnavé vrstvy a vznikají jedovaté plyny.

Upozornění: Které příslušenství je vhodné pro samočištění, zjistíte v tabulce zvláštního příslušenství na začátku návodu k použití.

Nastavení stupně čištění


1. Stiskněte tlačítko **☐**.

Jako návrh se zobrazí stupeň čištění 3. Samočištění můžete ihned spustit tlačítkem **start/stop**.

Pokud chcete stupeň čištění změnit:

2. Otočným voličem zvolte požadovaný stupeň čištění.


3. Pomocí ^{start}/_{stop} spusťte čištění.

Krátce po spuštění se dvířka trouby zablokují. Rozsvítí se symbol pro zablokování . Jakmile symbol zhasne, lze dvířka pečicí trouby opět otevřít.

Po skončení čištění

Pečicí trouba přestane hřát. Na stavovém řádku se zobrazí „samočištění ukončeno“.

Přerušení čištění

Tlačítkem ^{off} vypnete pečicí troubu. Dvířka pečicí trouby lze otevřít až po zhasnutí symbolu .

Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane vaše pečicí trouba dlouho pěkná a funkční. Zde vám vysvětlíme, jak pečicí troubu správně udržovat a čistit.

Upozornění

- Nepatrné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby vznikají na základě různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.
- Stíny na prosklených dvířkách, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. To je normální a nemá žádný vliv na funkci. Hrany tenkých plechů se nedají úplně smaltovat. Proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana tím není ovlivněna.

Čisticí prostředky

Aby různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čisticími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. Nepoužívejte

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- silné čisticí prostředky s obsahem alkoholu,
- tvrdé abrazivní utěrky nebo čisticí houby,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové houby před použitím důkladně propláchněte.

Oblast	Čisticí prostředky
Ovládací panel	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Nepoužívejte čistič skla nebo škrabku na sklo.
Ušlechtilá ocel	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod těmito skvrnami se může tvořit koroze. V poproděním servisu nebo ve specializované prodejně můžete zakoupit prostředky na údržbu ocelového povrchu, které jsou vhodné pro teplé povrchy. Utěrkou naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku.
Sklo dveří	Čistič skla: Vyčistěte povrch měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Kryt dveří	Čistič oceli (lze zakoupit v poproděním servisu nebo ve specializované prodejně): Dodržujte pokyny výrobců.

Změna stupně čištění

Po spuštění již nelze stupeň čištění změnit.

Čištění má probíhat v noci

Abyste mohli pečicí troubu přes den používat, posuňte čas konce čištění na noc. Viz kapitola *Časové funkce*, posunutí času konce.

Po skončení samočištění

Když varný prostor vychladne, vlhkým hadrem z něj vyčistěte zbývající popel.

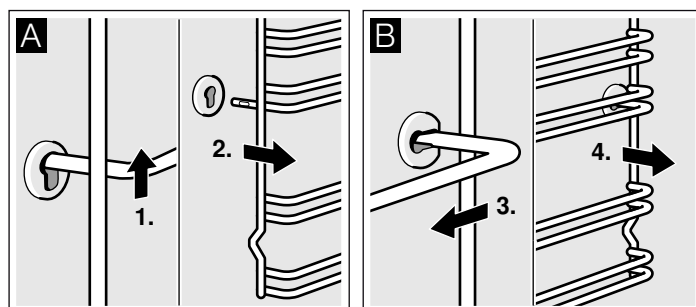
Oblast	Čisticí prostředky
Pečicí prostor	Horký proplachovací roztok nebo octová voda: Vyčistěte povrch utěrkou. V případě silného znečištění použijte kovovou drátěnku nebo čistič pečicích trub. Použijte je, pouze pokud je pečicí prostor chladný. Nejvhodnějším způsobem je použít samočištění. Postupujte podle kapitoly <i>Samočištění</i> !
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch utěrkou.
Rámy	Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte rámy.
Teleskopické výsuvy	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte je utěrkou nebo kartáčem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných lišt, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je, nečistěte je čisticími prostředky na nádobí ani je nečistěte během samočištění. Dojde k poškození a zablokování výsuvů.
Příslušenství	Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte rámy.

Vysazení a zavěšení rámu

Rámy můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení rámu

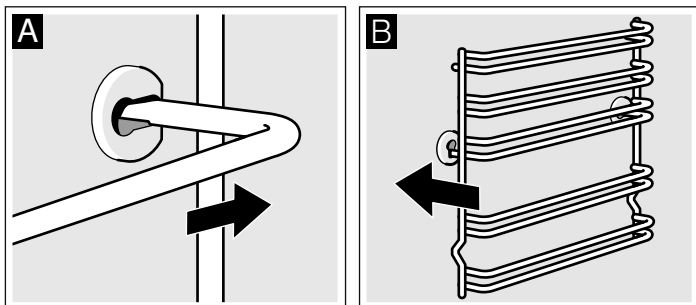
1. Rám vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rám dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení rámu

1. Nejdříve zastrčte rám do zadního pouzdra, lehce ho zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a poté ho zavěste do předního pouzdra (obrázek B).

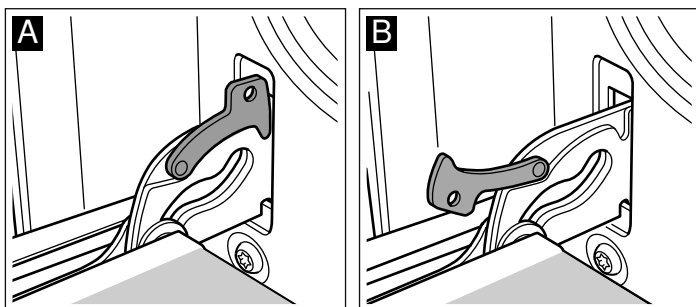


Rámy dosedají vpravo a vlevo. Dbejte na to, aby stejně jako na obrázku B byly výšky 1 a 2 dole a výšky 3, 4 a 5 nahoře.

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skleněných tabulí vysadit.

Závěsy dvířek pečicí trouby mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek A), jsou dvířka pečicí trouby zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené (obrázek B), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.

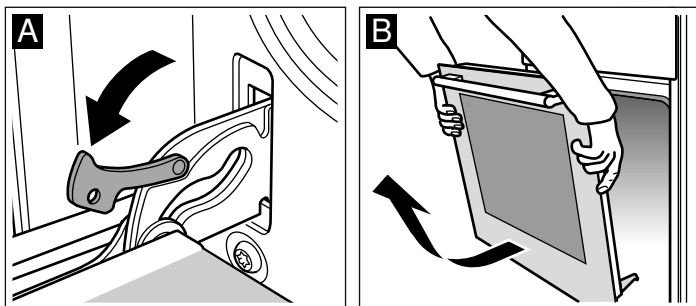


⚠ Nebezpečí úrazu!

Pokud nejsou závěsy zajištěné, velkou silou zaklapnou. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy úplně zaklopené, resp. při vysazování dvířek pečicí trouby úplně vyklopené.

Vysazení dvířek

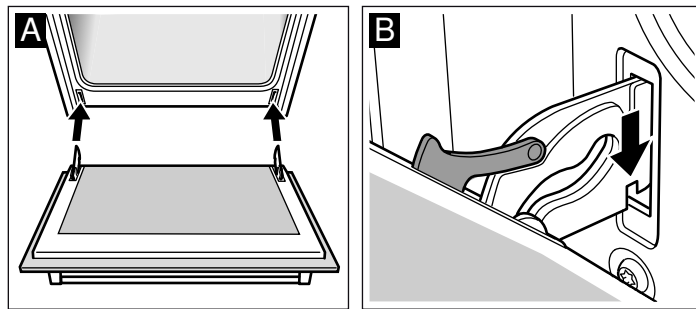
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



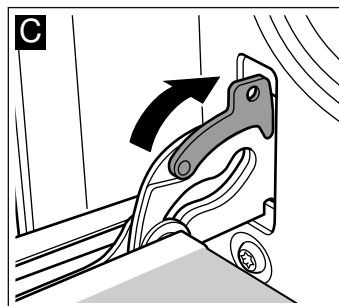
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

1. Při zavěšování dvířek pečicí trouby dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek A).
2. Výřezy na závěsech musí na obou stranách zaskočit (obrázek B).



3. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek C). Zavřete dvířka pečicí trouby.



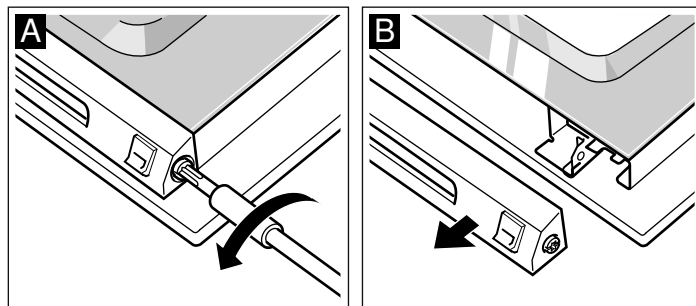
⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Demontáž krytu dvířek

Kryt dvířek pečicí trouby se může zabarvit. Za účelem důkladného vyčištění můžete kryt odstranit.

1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Odšroubujte kryt dvířek pečicí trouby. Za tímto účelem vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Sejměte kryt (obrázek B).



Dokud je kryt sejmутý, dbejte na to, aby se dvířka pečicí trouby nezavřela. Mohla by se poškodit vnitřní skleněná tabule.

Kryt vyčistěte čisticím prostředkem na ušlechtilou ocel.

4. Nasadte kryt zpět a přišroubujte ho.
5. Zavřete dvířka pečicí trouby.

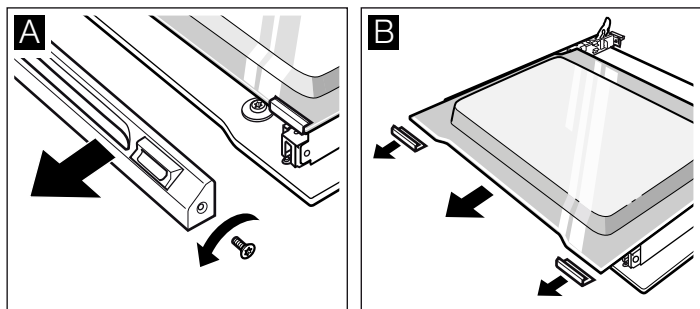
Demontáž a montáž skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

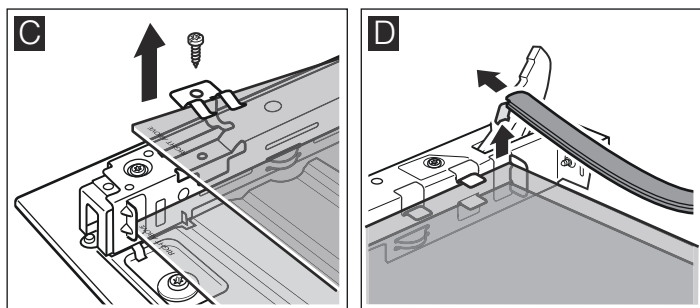
Při demontáži vnitřních tabulí si zapamatujte, v jakém pořadí je vyjímáte. Abyste tabule namontovali zpět ve správném pořadí, řiďte se čísly uvedenými na jednotlivých tabulích.

Demontáž

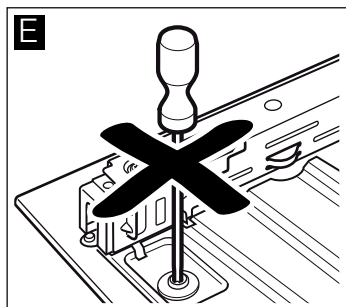
1. Dvířka pečicí trouby vysadte a madlem dolů je položte na hadr.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. Za tímto účelem vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Nazdvihněte horní tabuli, vytáhněte ji a sejměte obě malá těsnění (obrázek B).



4. Odšroubujte přídržné spony vpravo a vlevo. Nazdvihněte tabuli a sejměte z ní spony (obrázek C).
5. Sejměte těsnění dole na tabuli (obrázek D). Za těsnění zatáhněte a sejměte ho směrem nahoru. Vytáhněte tabuli.



6. Spodní tabuli vytáhněte šikmo nahoru.
7. Šrouby vlevo a vpravo na plechovém dílu NEVYŠROUBOVÁVEJTE (obrázek E).



Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

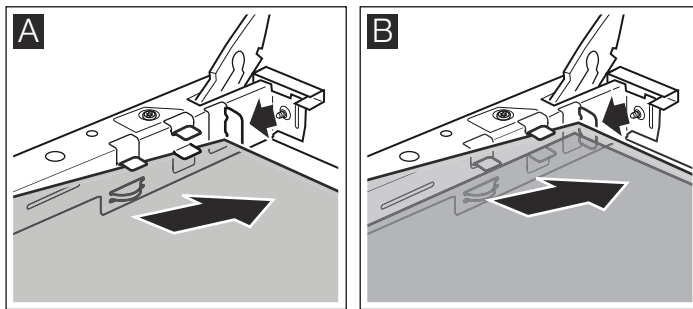
⚠ Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

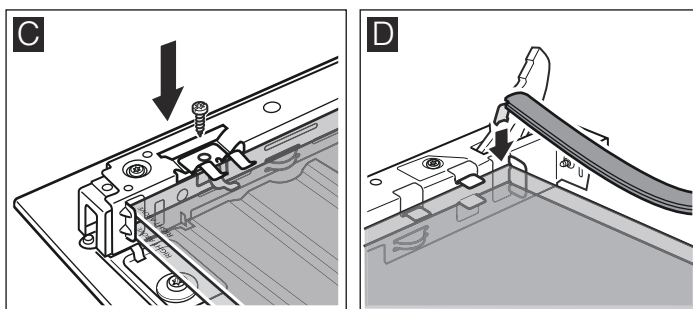
Montáž

Při montáži dbejte na to, aby se na obou tabulích vlevo dole nacházel obrácený nápis „Right above“.

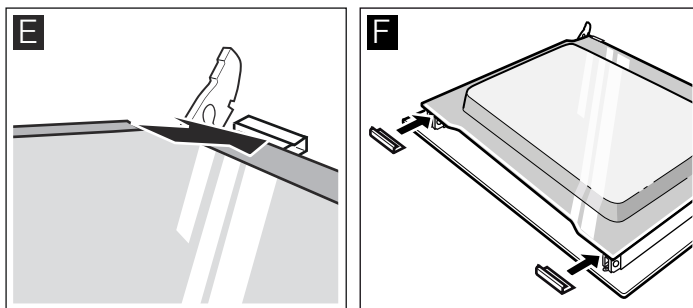
1. Spodní tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte prostřední tabuli (obrázek B).



3. Nasadte přídržné spony vpravo a vlevo na tabuli, vyrovnejte je tak, aby byly pružiny nad otvorem pro šroub a přišroubujte je (obrázek C).
4. Znovu zahákněte těsnění dole na tabuli (obrázek D).



5. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu do obou držáků. Dbejte na to, abyste při tom neposunuli těsnění dozadu (obrázek E).
6. Nasadte na tabuli opět obě malá těsnění vlevo a vpravo (obrázek F).



7. Nasadte a přišroubujte kryt.
8. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu použijte teprve tehdy, jsou-li tabule řádně namontovány.

Co dělat v případě závady?

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

Tabulka závad

Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se do kapitoly *Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském*

studiu. Naleznete tam velké množství tipů a upozornění k vaření.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka v pořádku.
Na stavovém řádku se zobrazí „nastavení času“. Čas není aktuální. Vpravo oblasti nastavování je zobrazeno „volba jazyka“.	Přerušení napájení.	Otočným voličem nastavte aktuální čas a stiskněte tlačítko . Nastavený jazyk se po přerušení napájení nezmění.
Dvířka pečicí trouby nelze otevřít. Na stavovém řádku se zobrazí „nastavení času“. Zobrazovaný čas není aktuální. Vpravo oblasti nastavování je zobrazeno „volba jazyka“. Zobrazí se symbol .	Přerušení napájení během samočištění.	Otočným voličem nastavte aktuální čas a stiskněte tlačítko . Nastavený jazyk se po přerušení napájení nezmění. Počkejte, dokud varný prostor nevychladne. Symbol zhasne. Dvířka pečicí trouby bude možné otevřít.
Pečicí trouba nehřeje nebo nelze nastavit vybraný druh ohřevu.	Není identifikován druh ohřevu.	Proveďte znovu nastavení.
Pečicí trouba nehřeje. Na stavovém řádku je zobrazeno „demo“.	Pečicí trouba se nachází v předváděcím režimu.	Vypněte jistič spotřebiče v pojistkové skříňce a přibližně za 20 sekund ho opět zapněte. Během následujících 2 minut držte čtyři sekundy stisknuté tlačítko , dokud text „demo“ nezhasne.
Na stavovém řádku se zobrazí „automatické vypnutí“.	Bylo aktivováno automatické vypnutí. Pečicí trouba se vypne.	Stiskněte libovolné tlačítko. Text zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Chybová hlášení s E

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení s E, stiskněte tlačítko . Chybové hlášení se tím vymaže. Může se stát, že

poté budete muset znovu nastavit čas. Pokud se chyba zobrazí znovu, zavolejte servis.

Při následujících chybových hlášeních můžete závadu odstranit sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Upozornění/odstranění
E011	Některé tlačítko bylo stisknuté příliš dlouho nebo se zaseklo.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda jsou tlačítka čistá. Pokud se chybové hlášení zobrazuje nadále, zavolejte servis.
E115	Teplota ve varném prostoru je příliš vysoká.	Dvířka pečicí trouby jsou zablokovaná. Počkejte, dokud varný prostor nevychladne. Tlačítkem chybové hlášení vymažte.

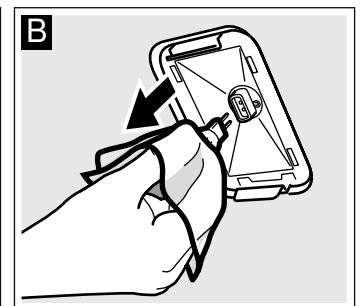
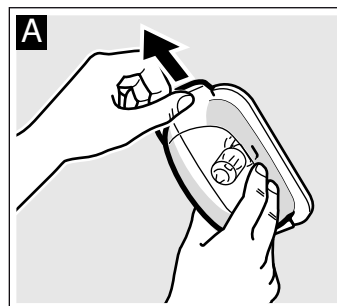
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 12 V, 10 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Halogenovou žárovku uchopte pomocí suchého hadříku. Prodlouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Sejměte skleněný kryt. Za tímto účelem zatlačte palcem kovové spony na stranu (obrázek A).
3. Vytáhněte žárovku - nešroubujte ji (obrázek B). Nasadte novou žárovku, dbejte na správnou polohu kolíků. Žárovku zatlačte.



4. Znovu nasadte skleněný kryt. Na jedné straně ho nasadte a na druhé straně ho pevně přitlačte. Skleněný kryt zaskočí.
5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

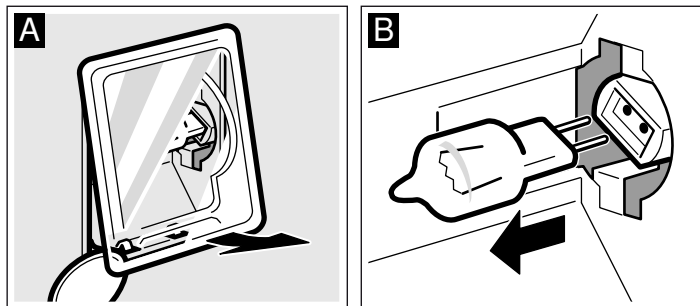
Výměna levé žárovky v pečicí troubě

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné halogenové žárovky 12 V, 10 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Halogenovou žárovku uchopte pomocí suchého hadříku. Prodlouží se tak doba životnosti žárovky. Používejte pouze tyto žárovky.

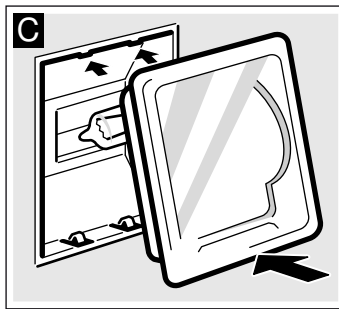
⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Sejměte skleněný kryt. Za tímto účelem rukou zespu odklopte skleněný kryt (obrázek A). Pokud je těžké skleněný kryt sejmout, pomozte si lžící.
3. Vytáhněte žárovku - nešroubujte ji (obrázek B). Nasadte novou žárovku, dbejte na správnou polohu kolíků. Žárovku zatlačte.



4. Znovu nasadte skleněný kryt. Dbejte na to, aby vyklenutí skla bylo vpravo. Sklo nasadte nahoře a dole ho pevně přitlačte (obrázek C). Skleněný kryt zaskočí.



5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt je nutné vyměnit. Příslušné skleněné kryty obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo „E“ a „FD“ spotřebiče.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom předešli zbytečným návštěvám techniků.

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na pravé straně dvířek pečicí trouby. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Číslo E

Číslo FD

Zákaznický servis ☎

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby. Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Energie a životní prostředí

Váš nový přístroj je mimořádně energeticky úsporný. Zde získáte informace o energeticky optimalizovaném způsobu topení Horký vzduch eco. Kromě toho zde najdete tipy, jak s vaším přístrojem ušetříte ještě více energie a jak můžete ekologicky zlikvidovat váš přístroj.

Způsob topení Horký vzduch eco

Díky energeticky úspornému topení Horký vzduch eco můžete v jedné úrovni připravovat mnoho různých pokrmů. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rovnoměrně rozděluje teplo prstencového topného tělesa v zadní stěně v prostoru trouby. Pečení, smažení a dokončování výrobků bez předehřívání.

Upozornění

- Vložte pokrmy do chladného prázdného pečicího prostoru. Jen pak dosáhnete optimalizace spotřeby energie.
- Otvírejte dveře pečicí trouby během pečení jen v nezbytných případech.


Tabulka

V tabulce najdete výběr pokrmů, které jsou nejvhodnější pro režim Horký vzduch eco. Najdete zde údaje o vhodné teplotě a době pečení. Můžete zde vidět, které příslušenství a jaká vkládací výška jsou vhodné.

Teplota a doba pečení závisí na množství, charakteru a kvalitě potravin. Proto jsou v tabulce uvedené oblasti. Nejdříve vyzkoušejte nižší hodnotu. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Postavte formy a nádobí doprostřed roštu. Pokud vložitě potraviny přímo na rošt, vložte do výšky 1 navíc univerzální

pánev. Pánev bude zachycovat tuk a šťávu a pečicí trouba zůstane čistá.

Pokrm připravované v režimu Horký vzduch eco 	Příslušenství	Výška	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Koláče a pečivo				
Třené těsto na plechu se suchým povrchem	Plech na pečení	3	170-190	25-35
Třené těsto ve formách	Čtvercová forma	2	160-180	50-60
Základ dortu, třené těsto	Forma na ovocný základ	2	160-180	20-30
Ovocný koláč jemný, třené těsto	Pružinová forma / forma na bábovku	2	160-180	50-60
Kynuté těsto na plechu se suchým povrchem	Plech na pečení	3	170-190	25-35
Křehké těsto na plechu se suchým povrchem	Plech na pečení	3	180-200	20-30
Piškotová roláda	Plech na pečení	3	170-190	15-25
Piškotový základ, 2 vejce	Forma na ovocný základ	2	150-170	20-30
Piškotový dort, 6 vajec	Pružinová forma	2	150-170	40-50
Lístkové pečivo	Plech na pečení	3	180-200	20-30
Cukroví	Plech na pečení	3	130-150	15-25
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	140-150	30-45
Pečivo z páleného těsta	Plech na pečení	3	210-230	35-45
Housky, žitná mouka	Plech na pečení	3	200-220	20-30
Nákypy				
Bramborový nákyp	Nákypová forma	2	160-180	60-80
Lasagne	Nákypová forma	2	180-200	40-50
Mražené výrobky				
Pizza, tenký základ	Univerzální pánev	3	190-210	15-25
Pizza, silnější základ	Univerzální pánev	2	180-200	20-30
Hranolky	Univerzální pánev	3	200-220	20-30
Kuřecí křídýlka	Univerzální pánev	3	220-240	20-30
Rybí prsty	Univerzální pánev	3	220-240	10-20
Rozpékané pečivo	Univerzální pánev	3	180-200	10-15
Maso				
Dušené hovězí, 1,5 kg	Nádobí uzavřené	2	190-210	130-150
Vepřová pečeně, hřbet, 1 kg	Nádobí otevřené	2	190-210	110-130
Telecí pečeně, horní šál, 1,5 kg	Nádobí otevřené	2	190-210	110-130
Ryby				
Pražman, 2 kusy po 750 g	Univerzální pánev	2	170-190	50-60
Pražman v solné krustě, 900 g	Univerzální pánev	2	170-190	60-70
Štika, 1 000 g	Univerzální pánev	2	170-190	60-70
Pstruh, 2 kusy po 500 g	Univerzální pánev	2	170-190	45-55
Rybí filé, kus po 100 g	Nádobí uzavřené	2+1	190-210	30-40

Jak ušetřit energii

- Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka pečicí trouby během pečení otevírejte co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

Programová automatika

S programovou automatikou se vám velmi snadno podaří pikantní dušené pokrmy, šťavnaté pečeně a chutné Eintopf. Ušetříte si tak obracení a podlévání a varný prostor zůstane čistý.

Výsledek vaření závisí na kvalitě masa a velikosti a druhu nádoby. Hotový pokrm vyndavejte z varného prostoru chňapkou. Nádoba je velmi horká. Pozor, při otevírání nádoby uniká horká pára.

Nádoba

Programová automatika je vhodná pouze pro pečení v přiklopené nádobě, výjimkou je zapečení kůrky na šunkové pečení. Používejte pouze nádoby s dobře přiléhající pokličkou. Dodržujte také pokyny výrobce nádoby.

Vhodné nádoby

Doporučujeme skleněné nebo sklokeramické žáruvzdorné nádoby (do 300 °C). Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Lesklý povrch velmi silně odráží vyzařované teplo. Pokrm bude opečený méně dohněda a maso nemusí být hotové. Pokud použijete pekáč z ušlechtilé oceli, po skončení programu sejměte pokličku. Maso ještě 8 až 10 minut grilujte na stupeň grilování 3. Pokud používáte pekáče ze smaltované oceli, litiny nebo hliníku litého pod tlakem, pokrm bude opečený více dohněda. Přidejte trochu více tekutiny.

Nevhodné nádoby

Vhodné nejsou nádoby ze světlého, lesklého hliníku, neglazované hlíny a nádoby z plastu či s plastovými držadly.

Velikost nádoby

Maso by mělo pokrývat dno nádoby přibližně ze dvou třetin. Získáte tak hezkou šťávu z pečeně.

Mezi masem a pokličkou musí být vzdálenost minimálně 3 cm. Maso může během pečení nabýt na objemu.

Příprava pokrmu

Používejte čerstvé nebo zmrazené maso. Doporučujeme čerstvé maso s teplotou z chladničky.

Zvolte vhodnou nádobu.

Čerstvé nebo zmrazené maso, drůbež nebo ryby zvažte. Přesné pokyny naleznete v příslušných tabulkách. Hmotnost potřebujete k nastavení.

Maso okořeňte. Zmrazené maso okořeňte stejně jako čerstvé.

U mnoha pokrmů je nutné přidat tekutinu. Do nádoby přidejte tolik tekutiny, aby bylo dno zakryté do výšky 1/2 cm. Pokud je v tabulce uvedeno „trochu“, většinou stačí 2-3 polévkové lžíce. Pokud je u tekutiny uvedeno „ano“, může to být klidně více. Dodržujte pokyny uvedené před tabulkami a v nich.

Nádobu přiklopte pokličkou. Postavte ji do výšky 2 na rošt.

U některých pokrmů nelze posunout čas konce. Tyto pokrmy jsou označeny hvězdičkou *.

Nádobu vždy vkládejte do studené trouby.

Programy

Drůbež

Drůbež položte do pekáče prsní stranou nahoru. Plněná drůbež není vhodná.

U více drůbežích stehen nastavte hmotnost nejtěžšího stehna. Stehna musí mít přibližně stejnou hmotnost.

Příklad: 3 kuřecí stehna o hmotnosti 300 g, 320 g a 400 g. Nastavte 400 g.

Pokud chcete v jednom pekáči péct dvě kuřata o stejné hmotnosti, nastavte, stejně jako u stehen, hmotnost těžšího kuřete.

U krutích prsou přidejte dostatečné množství tekutiny, aby zůstala šťavnatá.

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
drůbež			
kuře, čerstvé*	0,7-2,0	ne	hmotnost masa
brojler, čerstvý*	1,4-2,3	ne	hmotnost masa
kachna, čerstvá*	1,6-2,7	ne	hmotnost masa
husa, čerstvá*	2,5-3,5	ne	hmotnost masa
młodá krůta, čerstvá*	2,5-3,5	ne	hmotnost masa
krůtí prsa, čerstvá*	0,5-2,5	hodně	hmotnost masa
stehna, čerstvá*	0,3-1,5	ne	hmotnost nejtěžšího stehna
např. kuřecí, kachní, husí, krůtí stehna			
stehna, zmrazená*	0,3-1,5	ne	hmotnost nejtěžšího stehna
např. kuřecí, kachní, husí, krůtí stehna			

Maso

Do nádoby přidejte uvedené množství tekutiny.

Hovězí maso

U dušeného hovězího přidejte dostatečné množství tekutiny. Můžete použít tekutinu, ve které bylo maso naložené.

U hovězí špičky (tafelspitz) přidejte takové množství tekutiny (voda nebo vývar), aby bylo maso téměř zakryté.

Roastbeef vařte tučnou stranou nahoru.

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
hovězí maso			
dušená pečeně, čerstvá	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
např. vysoký roštěnec, ramínko, plec, svíčková			

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
dušená pečeně, zmrazená* např. vysoký roštěnec, plec	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
roastbeef, čerstvý, středně propečený např. svíčková	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
roastbeef, čerstvý, anglický např. svíčková	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
roastbeef zmrazený, propečený* např. svíčková	0,5-2,0	ne	hmotnost masa
sekaná*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
tafelspitz (hovězí špička), čerstvý	0,5-2,5	hodně	hmotnost masa

Telecí maso

U osso buca dejte do nádoby dostatečné množství zeleniny

(celer, rajčata, mrkev) a na ni rozprostřete plátky masa. Podle potřeby přidejte tekutinu (vývar).

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
telecí maso			
pečeně, čerstvá, libová např. vrchní šál, ořech	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
pečeně, čerstvá, libová, prorostlá např. ramínko, krkovice	0,5-3,0	trochu	hmotnost masa
pečeně, zmrazená, libová* např. vrchní šál, ořech	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
pečeně, zmrazená, prorostlá* např. ramínko, krkovice	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
koleno s kostí, čerstvé	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
osso buco např. plátky z telecí nožky se zeleninou	0,5-3,5	ano	hmotnost masa

Vepřové maso

Maso s kostí položte do pekáče kostí dolů.

Pečení s kůrkou položte do nádoby kůrkou nahoru. Kůži před pečením naříznete do mřížky. Neřezejte do masa.

Šunkovou pečení položte do nádoby tukovou vrstvou nahoru. Kůrku zapékejte u šunkové pečeně v odklopené nádobě.

U pečeně nastavte hmotnost masa, u rolády a sekané celkovou hmotnost.

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
vepřové maso			
krkovice, čerstvá, bez kosti	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
krkovice, čerstvá, s kostí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
krkovice, zmrazená, bez kosti*	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
krkovice, zmrazená, s kostí*	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
pečené kotlety, čerstvé, s kostí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
svíčková pečeně, čerstvá	0,5-2,5	ano	hmotnost masa
roláda, čerstvá	0,5-3,0	ano	celková hmotnost
pečeně s kůrkou, čerstvá např. bůček	0,5-3,0	ne	hmotnost masa
pečeně s kůrkou, čerstvá např. plec	0,5-3,0	ne	hmotnost masa
sekaná*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
uzené vepřové s kostí, čerstvé	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
šunková pečeně, čerstvá, nasolená, vaření	1,0-4,0	trochu	hmotnost masa
šunková pečeně, čerstvá, nasolená, zapečení kůrky*	1,0-4,0	ne	hmotnost masa

Skopové maso

U pečeně a kýty nastavte hmotnost masa, u sekané celkovou hmotnost.

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
jehněčí maso			
kýta, čerstvá, bez kosti, propečená	0,5-2,5	trochu	hmotnost masa
kýta, čerstvá, bez kosti, středně propečená	0,5-2,5	ne	hmotnost masa
kýta, čerstvá, s kostí, propečená	0,5-2,5	trochu	hmotnost masa
kýta, zmrazená, bez kosti, propečená*	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
kýta, zmrazená, bez kosti, středně propečená*	0,5-2,0	ne	hmotnost masa
kýta, zmrazená, s kostí, propečená*	0,5-2,0	trochu	hmotnost masa
sekaná*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
skopové maso			
skopová pečeně, čerstvá např. plec	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
skopová pečeně, zmrazená* např. plec	0,5-2,0	ano	hmotnost masa

Zvěřina

Zvěřinu můžete obložit špekem, maso zůstane šťavnatější, ale nezhnědne tolik. Pro jemnější chuť můžete nechat zvěřinu před pečením přes noc v chladničce naloženou v podmaslí, víně nebo octu.

Pokud pečete více zaječích kýt, nastavte hmotnost nejtěžší kýty. Králíka můžete péct také naporcovaného. Nastavte celkovou hmotnost.

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
zvěřina			
jelení pečeně, čerstvá např. plec, hrudí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
jelení pečeně, zmrazená* např. plec, hrudí	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
srnčí kýta, čerstvá, bez kosti	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
srnčí kýta, zmrazená*, bez kosti	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
zaječí kýta, čerstvá, s kostí	0,3-0,6	ano	hmotnost nejtěžšího stehna
zaječí kýta, zmrazená*, s kostí	0,3-0,6	ano	hmotnost nejtěžšího stehna
pečeně z divočáka, čerstvá např. plec, hrudí	0,5-3,0	ano	hmotnost masa
pečeně z divočáka, zmrazená* např. plec, hrudí	0,5-2,0	ano	hmotnost masa
králík, čerstvý	0,5-3,0	ano	hmotnost masa

Ryby

Ryby očistěte, okyselte a osolte jako obvykle.

U dušené ryby přidejte tekutinu, např. víno nebo citronovou šťávu, do výšky 1/2 cm.

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

Celá ryba se podaří nejlépe, když ji budete péct v nádobě v poloze na bříše. To znamená hřbetní ploutví nahoru. Aby ryba dobře držela, vložte do otvoru v bříše rozříznutý brambor nebo malou žárovzdornou nádobku.

U více ryb nastavte celkovou hmotnost. Ryby ale musí být přibližně stejně velké nebo stejně těžké. Příklad: dva pstruzi o hmotnosti 0,6 kg a 0,5 kg. Nastavte 1,1 kg.

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
ryby			
pstruh, čerstvý, dušený*	0,3-1,5	ano	celková hmotnost
pstruh, čerstvý, pečený*	0,3-1,5	ne	celková hmotnost

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
candát, čerstvý, dušený*	0,5-2,0	ano	celková hmotnost
candát, čerstvý, pečený*	0,5-2,0	ne	celková hmotnost
treska, čerstvá, dušená*	0,5-2,0	ano	celková hmotnost
treska, čerstvá, pečená*	0,5-2,0	ne	celková hmotnost
kapr, čerstvý, dušený*	0,8-2,0	ano	celková hmotnost
kapr, čerstvý, pečený*	0,8-2,0	ne	celková hmotnost

Sekaná

Používejte čerstvé mleté maso.

Nastavte celkovou hmotnost sekané.

Můžete ji zjemnit zeleninou nakrájenou na kostičky nebo sýrem.

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
sekaná			
z čerstvého hovězího masa*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého vepřového masa*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého jehněčího masa*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost
z čerstvého míchaného masa*	0,3-3,0	ne	celková hmotnost

Eintopf

Můžete kombinovat různé druhy masa a čerstvou zeleninu.

Maso nakrájejte na přiměřeně velké kousky. Části kuřete již dále nekrájejte.

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

Pokud má být maso opečené dohněda, dejte ho do pekáče jako poslední přísadu na zeleninu. Pokud chcete, aby bylo opečené méně dohněda, maso a zeleninu smíchejte.

U eintopfu s masem nastavte hmotnost masa. Pokud má být zelenina měkčí, nastavte celkovou hmotnost.

Na zeleninový eintopf jsou vhodné tvrdší druhy zeleniny, např. mrkev, zelené fazole, bílé zelí, celer a brambory. Čím menší kousky zeleniny nakrájíte, tím bude měkčí. Aby nebyla zelenina příliš hnědá, zalijte ji tekutinou.

Programy	Hmotnostní rozmezí v kg	Přidat tekutinu	Nastavená hmotnost
eintopf			
s masem např. Pichelsteinský eintopf	0,3-3,0	ano	hmotnost masa
se zeleninou např. vegetariánský eintopf	0,3-3,0	ano	celková hmotnost
guláš	0,3-3,0	ano	hmotnost masa
rolády	0,3-3,0	ano	hmotnost masa

Volba a nastavení programu

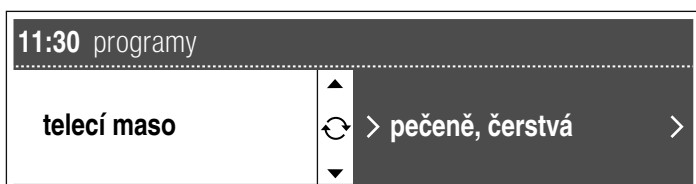
Příklad na obrázku: nastavení pro zmrazenou telecí pečení, čerstvou, 1,3 kg.

1. Stiskněte tlačítko **P**.

Zobrazí se první skupina programů a první program.



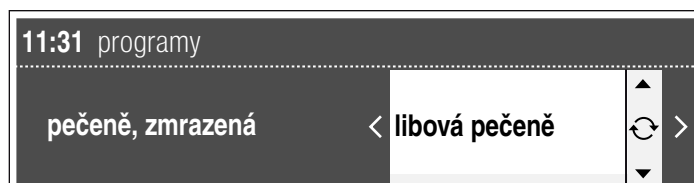
2. Otočným voličem zvolte skupinu programů.



3. Stiskněte tlačítko **>** a otočným voličem zvolte program.



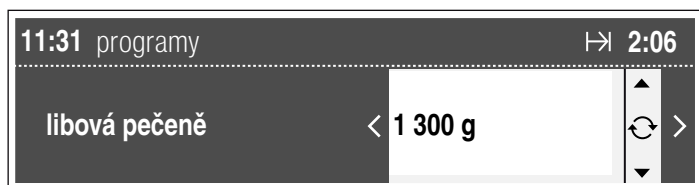
4. U části programů můžete ještě dále specifikovat, např. u telecí pečeně, zda se jedná o „libovou pečení“ nebo „prorostlou pečení“. Stiskněte tlačítko **>** a otočným voličem zvolte požadované nastavení.



5. Stiskněte tlačítko **>**.

Zobrazí se navržená hmotnost pro zvolený program.

6. Otočným voličem nastavte hmotnost. Na stavovém řádku se zobrazí doba trvání programu.



Když nyní ještě jednou stisknete tlačítko >, přejdete na individuální nastavení programu. Můžete ovlivnit výsledek programu. Viz *Individuální nastavení* níže.

7. Stiskněte tlačítko ^{start}/_{stop}.

Program se spustí. Doba trvání I→I se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

Program skončil

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem ☹.

Přerušení programu

Držte stisknuté tlačítko ^{start}/_{stop}, dokud se nezobrazí 3D-horký vzduch, 160 °C. Můžete provést nové nastavení.

Tipy k programové automatice

Hmotnost pečeně nebo drůbeže je větší než uvedené hmotnostní rozmezí.	Hmotnostní rozmezí je záměrně omezené. Na velmi velké pečeně často není k dispozici dostatečně velký pekáč. Velké kusy pečte pomocí horního/dolního ohřevu ☐ nebo grilu s cirkulací vzduchu ☒.
Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš tmavá.	Použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně je dobrá, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Použijte větší nádobu nebo přidejte méně tekutiny.
Pečeně je shora příliš vysušená.	Použijte nádobu s dobře přiléhající pokličkou. Velmi libové maso bude šťavnatější, když ho obložíte plátky špeku.
Při pečení je cítit připálení, ale pečeně vypadá dobře.	Poklička pekáče dobře nepřiléhá nebo maso zvětšilo svůj objem a nadzdvihlo pokličku. Vždy používejte odpovídající pokličku. Dbejte na to, aby mezi masem a pokličkou byla vždy vzdálenost minimálně 3 cm.
Chcete připravovat zmrazené maso.	Zmrazené maso okořeňte stejně jako čerstvé. Pozor: U zmrazeného masa nelze posunout čas konce na později. Maso by během čekací doby rozmrzlo a bylo by nepoživatelné.
Maso je nedopečené nebo příliš propečené.	Příště změňte nastavení. Příslušné pokyny naleznete v kapitole <i>Programová automatika, individuální nastavení</i> .

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Je zde uvedeno, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro příslušný pokrm nejvhodnější. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.

Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studenou a prázdnou troubu.
Troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.

Zjištění informací

Před spuštěním stiskněte krátce tlačítko **i**. Zobrazí se různé informace k programům. Pro každou informaci znovu stiskněte tlačítko **i**.

Posunutí času konce

U mnoha programů můžete posunout čas konce. Viz kapitola *Časové funkce*.

Individuální nastavení

Pokud výsledek některého programu neodpovídá vašim představám, můžete příště nastavení přizpůsobit svým požadavkům.

Nastavte tak, jak je popsáno v bodě 1 až 6. Stiskněte tlačítko > a otočným voličem přesuňte svítící políčko. □□□■□□□

Doleva = méně intenzivní výsledek vaření.
Doprava = intenzivnější výsledek vaření.

Spusťte tlačítkem ^{start}/_{stop}.
Doba trvání programu se změní.

- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.
Před použitím trouby vyjměte z varného prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

Koláče a pečivo


Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů je nejvhodnější horní/dolní ohřev ☐.

Pokud pečete pomocí 3D-horkého vzduchu ☒, použijte pro příslušenství následující výšky zasunutí:

- Koláče ve formě: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch .

Výšky zasunutí při pečení na 2 úrovních:

- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

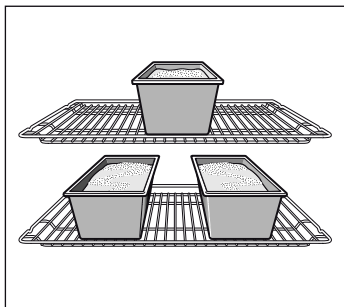
Výšky zasunutí při pečení na 3 úrovních:

- Plech na pečení: výška 5
- Univerzální vysoký plech: výška 3
- Plech na pečení: výška 1

Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.














V tabulkách jsou uvedeny četné návrhy pro přípravu pokrmů.

Pokud pečete ve třech truhlíkových formách současně, postavte je na rošty tak, jak je znázorněno na obrázku.





Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třený koláč, jednoduchý	věncovitá/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
třený koláč, jemný	věncovitá/truhlíková forma	2		150-170	60-70
dortový korpus, třené těsto	koláčová forma	3		160-180	20-30
jemný ovocný koláč, třené těsto	dortová/bábovková forma	2		160-180	50-60
piškotový korpus, 2 vejce (předehřát)	koláčová forma	2		150-170	20-30
piškotový dort, 6 vajec (předehřát)	dortová forma	2		150-170	40-50
korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1		170-190	25-35
ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	dortová forma	1		160-180	70-90
švýcarský koláč	plech na pizzu	2		210-230	30-40
bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
pizza, tenké těsto, málo obložená (předehřát)	plech na pizzu	2		280-300	10-15
pikantní koláče*	dortová forma	2		170-190	40-50

* Koláč nechte cca 20 minut vychladnout ve vypnuté, zavřené troubě.

Druhy ohřevu:

-  = 3D-horký vzduch
-  = horní/dolní ohřev

Při použití světlých tenkostěnných kovových forem na pečení nebo skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč nezhnědne tak rovnoměrně.


Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se podle pokynů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a přísad může být odlišné.

Tabulky





V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Nejprve vyzkoušejte nižší hodnotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. Pokud je to nutné, příště nastavte vyšší teplotu.



Když troubu přehřejete, doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut.

Další informace naleznete v části *Tipy pro pečení*, uvedené za tabulkami.

Upozornění: Kvůli vysoké vlhkosti může při hydro-pečení  na vnitřním skle pečicí trouby vznikat kondenzovaná voda. Dvířka pečicí trouby otevírejte opatrně, uniká horká pára.

Druhy ohřevu:

-  = 3D-horký vzduch
-  = horní/dolní ohřev
-  = hydro-pečení
-  = intenzivní ohřev

-  = hydro-pečení
-  = intenzivní ohřev

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třené těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2		170-190	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
třené těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovocem	univerzální vysoký plech	2		170-190	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	40-50

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kynuté těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3	☐	170-190	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	150-170	35-45
kynuté těsto se šřavnatou horní vrstvou, ovocem	univerzální vysoký plech	3	☐	160-180	40-50
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	150-160	50-60
křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2	☐	170-190	20-30
křehké těsto se šřavnatou horní vrstvou, ovocem	univerzální vysoký plech	3	☐	160-180	50-60
švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	2	☐	200-220	40-50
piškotová roláda (předehřát)	plech na pečení	2	☐	160-180	15-20
vánočka z 500 g mouky	plech na pečení	2	☐	170-190	25-35
štola z 500 g mouky	plech na pečení	3	☐	160-180	60-70
štola z 1 kg mouky	plech na pečení	3	☐	140-160	90-100
sladký závin	univerzální vysoký plech	2	☐	190-210	55-65
pizza	plech na pečení	2	☐	190-210	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	180-200	40-50
alsaský koláč (předehřát)	univerzální vysoký plech	2	☐	280-300	10-12
burek	univerzální vysoký plech	2	☐	180-200	40-50

Druhy ohřevu:

■ ☒ = 3D-horký vzduch

■ ☐ = horní/dolní ohřev

■ ☐ = hydro-pečení

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
cukroví	plech na pečení	3	☒	130-150	15-25
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	130-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	130-150	30-40
stříkané pečivo (předehřát)	plech na pečení	3	☐	140-150	30-40
	plech na pečení	3	☒	140-150	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	130-140	35-50
makrónky	plech na pečení	2	☐	100-120	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	100-120	35-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	100-120	40-50
pěnové cukroví	plech na pečení	3	☒	80-100	100-150
mufiny	rošt s plechem na mufiny	3	☐	180-200	20-25
	2 rošty s plechy na mufiny	3+1	☒	160-180	25-30
pečivo z páleného těsta	plech na pečení	2	☐	210-230	30-40
pečivo z listového těsta	plech na pečení	3	☒	180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	180-200	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	170-190	35-45
pečivo z kynutého těsta	plech na pečení	3	☐	190-210	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	160-180	25-35

Chléb a housky

Při pečení chleba pečicí troubu předehřejte, pokud není uvedeno jinak.

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Druhy ohřevu:

- ☼ = 3D-horký vzduch
- ☐ = hydro-pečení

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	300	5
				200	30-40
kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2	☐	300	8
				200	35-45
chlebová placka	univerzální vysoký plech	2	☐	300	10-15
housky (nepředehřívát)	plech na pečení	3	☐	200-220	20-30
housky z kynutého těsta, sladké	plech na pečení	3	☐	180-200	15-20
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☼	150-170	20-30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkratíte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního/dolního ohřevu ☐ na jedné úrovni. I přečnívajícím papírem na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéct se ze všech stran.
Pečli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch ☼. Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Nádoby

Můžete používat jakékoli žáruvzdorné nádoby. Na velké pečení je vhodný také univerzální vysoký plech.

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odstavte na suchou podložku. Kdyby byl podklad mokrá nebo studený, mohlo by sklo prasknout.

Pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca 1/2 cm.

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je nutno přidat o trochu více tekutiny než u skleněné nádoby.

Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Grilování

Při grilování troubu před vložením grilovaného pokrmu nejprve cca 3 minuty přehřejte.

Grilujte vždy v zavřené troubě.

Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté.

Grilované kousky po 2/3 doby grilování obraťte.

Steaky solte teprve po grilování.

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu.

Do výšky 1 zasuňte ještě univerzální vysoký plech. Šťáva z masa se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Plech na pečení nebo univerzální vysoký plech nezasouvejte při grilování do výšky 4 nebo 5. Vlivem velkého tepla by mohlo dojít k jeho deformaci a při vyjímání k poškození varného prostoru.

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

Maso




Kusy masa v polovině doby obraťte.



























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

Po upečení zabalte roastbeef do alobalu a nechte 10 minut v pečicí troubě odpočinout.

U vepřové pečeně s kůží tuto kůži křížem nařízněte. Pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Druhy ohřevu:

-  = horní/dolní ohřev
-  = gril scirkulací vzduchu
-  = velkoplošný gril

Maso	Hmotnost	Příslušenství aná- doba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilo- vání	Doba trvání v min
Hovězí maso						
dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopená	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	odklopená	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odklopená	1		220-240	60
steaky, silné 3 cm, středně propečené		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	15
Telecí maso						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopená	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
telecí kolínko	1,5 kg	odklopená	2		210-230	140
Vepřové maso						
pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	odklopená	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odklopená	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
vepřová panenka	500 g	rošt + univerzální vysoký plech	3+1		230-240	30
vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odklopená	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
uzené kotlety skostí	1,0 kg	přiklopená	2		210-230	70
steaky, silné 2 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	15
vepřové medailonky, silné 3 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	10
Jehněčí maso						
jehněčí hřbet skostí	1,5 kg	odklopená	2		190-210	60
jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopená	1		160-180	120

Maso	Hmotnost	Příslušenství aná- doba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilo- vání	Doba trvání v min
Zvěřina						
srnčí hřbet skostí	1,5 kg	odklopená	2	☐	200-220	50
srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	přiklopená	2	☐	210-230	100
pečeně zdivočáka	1,5 kg	přiklopená	2	☐	180-200	140
jelení pečeně	1,5 kg	přiklopená	2	☐	180-200	130
králík	2,0 kg	přiklopená	2	☐	220-240	60
Mleté maso						
sekaná	z 500g masa	odklopená	1	☒	180-200	80
Párky						
párky		rošt + univerzální vysoký plech	4+1	☐	3	15

Drůbež

Hmotnosti uvedené v tabulce se vztahují na drůbež bez nádivky připravenou k pečení.

Celou drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí 2/3 uvedené doby obraťte.

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

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tuk tak může vytékat.

Drůbež bude opečená obzvláště dokřupava, když ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Druhy ohřevu:

- ☐ = horní/dolní ohřev
- ☒ = gril scirkulací vzduchu
- ☐ = velkoplošný gril

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství aná- doba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilo- vání	Doba trvání v min
kuře, celé	1,2 kg	rošt	2	☒	220-240	60-70
brojler, celý	1,6 kg	rošt	2	☒	210-230	80-90
půlky kuřete	po 500 g	rošt	2	☒	220-240	40-50
části kuřete	po 150 g	rošt	3	☒	210-230	30-40
části kuřete	po 300 g	rošt	3	☒	210-230	35-45
kuřecí prsa	po 200 g	rošt	3	☐	3	30-40
kachna, celá	2,0 kg	rošt	2	☒	190-210	100-110
kachní prsa	po 300 g	rošt	3	☒	240-260	30-40
husa, celá	3,5-4,0 kg	rošt	2	☒	170-190	120-140
husí stehna	po 400 g	rošt	3	☒	220-240	40-50
mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2	☒	180-200	80-100
krůtí roláda	1,5 kg	odklopená	1	☒	200-220	110-130
krůtí prsa	1,0 kg	přiklopená	2	☐	180-200	80-90
horní krůtí stehno	1,0 kg	rošt	2	☒	180-200	90-100




Ryby

Kousky ryb po uplynutí 2/3 doby obraťte.

Celou rybu obracet nemusíte. Celou rybu položte do pečicí trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru. Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.

U rybího filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Druhy ohřevu:

-  = horní/dolní ohřev
-  = gril s cirkulací vzduchu
-  = velkoplošný gril

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
ryba, celá	cca po 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		200-220	45-55
	1,5 kg	rošt	2		190-210	60-70
	2,0 kg	přiklopená	2		190-210	70-80
rybí podkova, silná 3 cm		rošt	3		2	20-25
rybí filé		přiklopená	2		210-230	25-30

Tipy k pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Chcete zjistit, zda je pečeně již hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatláče lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Mírný ohřev

Mírný ohřev, označovaný také jako ohřev na nízkou teplotu, je ideální metoda tepelného zpracování všech křehkých kousků masa, které má být upečeno dorůžova nebo doměkka. Maso zůstává velmi šťavnaté a změkne jako maslo.

Výhoda: Máte dost času na plánování menu, protože maso připravené pomocí mírného ohřevu lze bez problémů udržovat teplé.

Upozornění


- Používejte pouze čerstvé, kvalitní maso. Pečlivě odstraňte šlachy a tučné okraje. Tuk zanechává při mírném ohřevu silnou příchuť.
- Větší kusy masa nemusíte obracet.
- Maso je možné po mírném ohřevu ihned nakrájet. Není potřeba ho nechat uležet.
- Díky této zvláštní metodě tepelné úpravy je maso uvnitř růžové. To však neznamená, že by bylo syrové nebo nedopečené.
- Pokud chcete, aby při pečení z masa vznikla šťáva, pečte ho v přiklopené nádobě. Mějte ale na zřeteli, že doba pečení se zkrátí.
- Pomocí pečicí sondy zkontrolujte, zda je maso hotové. Teplota středu masa 60 °C by se měla udržovat minimálně 30 minut.

Vhodné nádoby

Používejte mělké nádoby, např. porcelánový servírovací podnos nebo skleněný pekáč bez pokličky.

Nepřiklopenou nádobu položte vždy na rošt do výšky 2.

Nastavení

1. Zvolte mírný ohřev  a nastavte teplotu mezi 70 a 90 °C. Pečicí troubu předehejte asoučasně ohřejte inádobu.
2. Na pánvi rozpalte kousek tuku. Maso prudce opečte ze všech stran, ina koncích, aihned ho vložte do předeheřáté nádoby.
3. Nádobu smasem vložte znovu do pečicí trouby apečte pomocí mírného ohřevu. Pro většinu kusů masa je při mírném ohřevu ideální teplota 80 °C.

Tabulka

Mírný ohřev se hodí pro všechny jemné kusy drůbeže, hovézího, telecího, vepřového a jehněčího masa. Doba mírného ohřevu se řídí výškou a teplotou středu masa.

Pokrm	Hmotnost	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba opečení v min	Doba pečení pomocí mírného ohřevu v h
Drůbež						
krůtí prsa	1 000 g	2		80	6-7	4-5
kachní prsa*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½
Hovězí maso						
hovězí pečeně (např. špička), silná 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
hovězí svíčková, vcelku	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
roastbeef, silný 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
steaky ze špičky, 3 cm silné		2		80	5-7	80-110 Min.
Telecí maso						
telecí pečeně (např. vrchní šál), silná 6-7 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
telecí panenka	cca 800 g	2		80	6-7	3-3½
Vepřové maso						
vepřová pečeně, libová (např. svíčková), silná 5-6 cm	cca 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
vepřová panenka, vcelku	cca 500 g	2		80	6-7	2½-3
Jehněčí maso						
jehněčí hřbet, vcelku	cca 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Abyste vytvořili křupavou kůžičku, opečte kachní prsa po mírném ohřevu krátce na pánvi.

Tipy pro mírný ohřev

Maso připravované pomocí mírného ohřevu není tak horké jako maso pečené běžným způsobem.

Aby opečené maso tak rychle nevystydlo, předeřte talíře a servírujte je shorkou omáčkou.

Pokud chcete maso připravené pomocí mírného ohřevu udržovat teplé:

Po skončení mírného ohřevu snižte teplotu na 70 °C. Malé kousky masa je možno přihřívát a udržovat teplé až 45 minut, velké porce až 2hodiny.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádoby vždy pokládejte na rošt.

Pokud grilujete bez nádoby přímo na grilu, zasuňte navíc do výšky 1 univerzální vysoký plech. Pečící trouba zůstane čistší.

Doba tepelné úpravy nákypu závisí na velikosti nádoby avšak hodnoty. Údaje uvedené v tabulce jsou pouze orientační hodnoty.

Druhy ohřevu:

- = 3D-horký vzduch
- = horní/dolní ohřev
- = gril scirkulací vzduchu

Pokrm	Příslušenství anádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
Nákypy					
nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	50-60
suflé	nákypová forma	2		180-200	35-45
	formičky na jednotlivé porce	2		200-220	25-30
těstovinový nákyp	nákypová forma	2		200-220	40-50
lasagne	nákypová forma	2		180-200	40-50
Gratinované pokrmy					
zapékané brambory, syrové přísady, vysoké max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákykové formy	3+1		150-170	60-80
Toasty					
4 ks, zapečené	rošt + univerzální vysoký plech	3+1		160-170	10-15
12 ks, zapečené	rošt + univerzální vysoký plech	3+1		160-170	15-20




Hotové výrobky
































Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Pokud na příslušenství pokládáte papír na pečení, dbejte na to, aby byl vhodný pro příslušné teploty. Velikost papíru přizpůsobte pokrmu.


Výsledek pečení vždy silně závisí na příslušných potravinách. Polotovary mohou být nerovnoměrně předpečené.

Druhy ohřevu:

-  = 3D-horký vzduch
-  = hydro-pečení
-  = stupeň pro pizzu

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Pizza, zmrazená					
pizza tenkým těstem	univerzální vysoký plech	2	 / 	200-220	15-20
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		180-200	20-30
pizza se silným těstem	univerzální vysoký plech	2	 / 	170-190	20-30
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		170-190	25-35
pizza-bagetka	univerzální vysoký plech	3	 / 	170-190	20-30
minipizza	univerzální vysoký plech	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, chlazená					
pizza (předehřát)	univerzální vysoký plech	1	 / 	180-200	10-15
Výrobky z brambor, zmrazené					
hranolky	univerzální vysoký plech	3	 / 	190-210	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	30-40
krokety	univerzální vysoký plech	3	 / 	190-210	20-25
rosti (bramborové placky), plněné bramborové taštičky	univerzální vysoký plech	3	 / 	200-220	15-25
Pečivo, zmrazené					
houska, bageta	univerzální vysoký plech	3	 / 	180-200	10-20
preclíky (syrové polotovary)	univerzální vysoký plech	3	 / 	200-220	10-20
Pečivo, předpečené					
houska kroupkání, bagetka kroupkání	univerzální vysoký plech	2		190-210	10-20
	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		160-180	20-25
Obalované polotovary, zmrazené					
rybí prsty	univerzální vysoký plech	2	 / 	220-240	10-20
kuřecí kousky, kuřecí nugety	univerzální vysoký plech	3	 / 	200-220	15-25
Závin, zmrazený					
závin	univerzální vysoký plech	3	 / 	190-210	30-35

Speciální pokrmy

Při nízkých teplotách se vám s 3D-horkým vzduchem  výborně podaří krémový jogurt nebo vláčné kynuté těsto.

Nejprve z varného prostoru vyjměte příslušenství, závěsné mřížky nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte ho vychladnout na 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček se šroubovacím víčkem a zakryjte potravinovou fólií.
4. Varný prostor předehřejte dle uvedených údajů.
5. Šálky nebo skleničky postavte na dno varného prostoru a připravujte podle níže uvedených údajů.

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravte jako obvykle, dejte ho do žáruvzdorné keramické nádoby a přiklopte.

2. Varný prostor předehejte dle uvedených údajů.

3. Pečicí troubu vypněte a těsto dejte vykynout do varného prostoru.

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

Rozmrazování

Druh ohřevu rozmrazování se hodí nejlépe pro zmrazené potraviny.

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Zmrazené potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Upozornění: Při teplotě 60 °C osvětlení pečicí trouby nesvítí. Díky tomu je možná optimální jemná regulace.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
Choulostivé zmrazené potraviny např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce atd.	rošt	1		30 °C
Ostatní zmrazené potraviny: kuře, uzeniny amaso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	rošt	1		50 °C

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu můžete výborně sušit.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.

Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.

Okamžitě po usušení sejměte z papíru.

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

Zavařování

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

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

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

Příprava

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

Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

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

Zavařování

Ovoce

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

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

Ovoce v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut

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

Zelenina

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

cca 35 až 70 minut. Po uplynutí této doby pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

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

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	<p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C.</p> <p>Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 180 °C.</p>
Cukroví	<p>Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C.</p> <p>Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C.</p> <p>Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.</p>
Hranolky z pečicí trouby	<p>Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.</p>

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny zkušebními ústavami pro usnadnění kontroly a testování různých spotřebičů.

Podle EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečení

Pečení ve 2 úrovních:

Univerzální pánve vždy vložte nad plech na pečení.

Pečení ve 3 úrovních:

Vložte univerzální pánve doprostřed.

Stříkané pečivo:

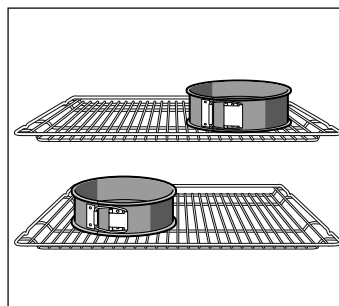
Současně vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.

Jablkový koláč v jedné úrovni:

Tmavé pružinové formy umístěte vedle sebe.

Jablkový koláč ve dvou úrovních:

Tmavé pružinové formy umístěte nad sebe, viz obrázek.








Koláče v pružinových formách z bílého plechu:















Pečte v jedné úrovni s horním/dolním ohřevem . Použijte univerzální pánve místo roštu a postavte na ni pružinovou formu.

Upozornění: Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Způsoby topení:

-  = Horký vzduch 3D
-  = Horký vzduch eco

-  = Horní/dolní ohřev
-  = HydroBacken
-  = Intenzivní teplo

Pokrm	Příslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Stříkané pečivo (předehřev*)	Plech na pečení	3		140-150	30-40
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální pánev	5+3+1		130-140	35-50
Stříkané pečivo	Plech na pečení	3	 / 	140-150	30-45
Malé koláče (předehřev*)	Plech na pečení	3		150-170	20-30
	Plech na pečení	3		150-160	20-30
	Univerzální pánev + plech na pečení	3+1		140-160	25-40
	2 plechy na pečení + univerzální pánev	5+3+1		130-150	35-55
Piškot (předehřev*)	Pružinová forma na roštu	2		160-170	30-40
Piškot	Pružinová forma na roštu	2	 / 	160-180	30-40
Jablkový koláč	Rošt + 2 pružinové formy Ø 20 cm	2		170-190	80-90
	2 rošty + 2 pružinové formy Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90



* K předehřevu nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

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

Druh ohřevu:

-  = velkoplošný gril

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

* Po uplynutí 2/3 doby obrátit.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München

siemens-home.com



9000901301 45 940108