

Návod k použití

HB 43GT540E

Obsah

Bezpečnostní a výstražné pokyny	4
Před montáží	4
Bezpečnostní a výstražné pokyny	5
Příčiny poškození	6
Vaše nová pečicí trouba	8
Ovládací pole	8
Voliče funkcí	9
Ovládací tlačítka a displej	10
Volič teploty	10
Pečicí prostor	11
Příslušenství	11
Před prvním použitím	14
Nastavení času	14
Zahřátí pečicí trouby	14
Čištění příslušenství	14
Programování pečicí trouby	15
Druh ohřevu a teplota	15
Rychloohřev	16
Nastavení časových funkcí	17
Budík	17
Doba tepelné úpravy	18
Čas vypnutí	20
Čas	22
Dětská pojistka	23
Změna základních nastavení	24
Čisticí funkce	25
Před čištěním	25
Programování	25
Po ukončení čištění	26
Péče a čištění	27
Čisticí prostředky	27
Funkce osvětlení	29
Zavěšení a vyvěšení závěsných roštů a lišt vlevo a vpravo	30
Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby	31
Montáž a demontáž skleněných tabulí dvířek	33

Obsah

Co dělat v případě poruchy?	35
Přehled provozních poruch.....	35
Výměna žárovky v pečicí troubě.....	36
Skleněný kryt.....	36
Zákaznický servis	37
E-číslo a FD-číslo.....	37
Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí	38
Úspora energie.....	38
Ekologická likvidace.....	38
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu	39
Koláče a pečivo.....	39
Rady a praktické tipy pro pečení.....	43
Maso, drůbež, ryby.....	44
Tipy pro pečení a grilování masa.....	48
Nákypy, soufflé, toasty.....	49
Hotové pokrmy.....	49
Speciální pokrmy.....	50
Rozmrazování.....	51
Sušení.....	51
Zavařování marmelády.....	52
Akrylamid v potravinách	54
Testované pokrmy	55
Pečení.....	55
Grilování.....	56

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 50 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu L_{wa} vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

Další informace o produktech, příslušenství, náhradních dílech a servisu naleznete v internetu na www.siemens-home.com/cz.

Bezpečnostní a výstražné pokyny

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Návod k obsluze a montáži dobře uschovejte. V případě předání spotřebiče další osobě, musí být přiložen také příslušný návod.

Návod k obsluze platí pro spotřebiče s jednou funkcí i pro víceúčelové spotřebiče. U víceúčelových spotřebičů si pro nastavení přečtěte návod k použití varné desky.

Před montáží

Poškození během přepravy

Spotřebič ihned po vybalení zkontrolujte. Pokud byl spotřebič během přepravy poškozen, nesmí být připojen. Obráťte se na zákaznický servis a vzniklé poškození písemně zaznamenejte; v jiném případě nebudete mít nárok na náhradu škody.

Elektrické připojení

Spotřebič smí připojovat pouze koncesovaný odborník. Pokud dojde k poškození v důsledku chybného připojení, ztrácíte nárok na záruku.

Před prvním uvedením do provozu se ujistěte, zda je elektrická přípojka Vašeho domu uzemněna a zda jsou splněny všechny platné bezpečnostní předpisy. Montáž a připojení Vašeho spotřebiče musí provést pouze koncesovaný technik. Pokud bude spotřebič uveden do provozu bez správného připojení uzemňovací svorky nebo po neodborném připojení, může dojít v nejhorších případech k těžkým škodám (ublížení na těle nebo smrt úderem elektrického proudu). Výrobce nenese odpovědnost za chybnou funkci nebo možné poškození vlivem neodborného elektrického připojení.

Bezpečnostní a výstražné pokyny

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič použijte jenom k přípravě pokrmů.

Děti a dospělé osoby nesmí bez dohledu spotřebič provozovat,

- pokud toho nejsou jakkoliv tělesně nebo duševně schopné,
- nebo jim chybí potřebné znalosti a zkušenosti.

Nenechávejte děti, hrát si se spotřebičem.

Dvířka pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby nechávejte během provozu pečicí trouby zavřená. Doporučujeme nechávat dvířka trouby pro jistotu vždy zavřená, i když je pečicí trouby vypnutá.

Nezavěšujte se na dvířka pečicí trouby, nesedejte na ně nebo si s nimi nehrajte, i když jsou zavřená.

Horký pečicí prostor

⚠ Nebezpečí popálení!

- Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch a výhřevných těles. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Ze spotřebiče může unikat horká pára. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od pečicí trouby.
- Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára.
- Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v prostoru pečicí trouby vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

⚠ Nebezpečí požáru!

- Nikdy nekládejte hořlavé předměty do pečicí trouby. V případě úniku kouře ze spotřebiče neotevírejte dvířka. Spotřebič vypněte. Vytáhněte zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Pečicí papír dobře zatížejte při predehřívání k příslušenství. Při otvírání dvířek spotřebiče vzniká průvan. Papír by se mohl dotknout výhřevných těles a vznítit se. Pečicí papír vždy zatížejte nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vykládejte jenom potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

⚠ Nebezpečí elektrického zkratu!

Dbejte na to, aby se nikdy nezaklínil přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Kabelová izolace se může roztavit.

Horké příslušenství a horké varné nádoby

⚠ Nebezpečí opaření!

Nikdy nevyndávejte horké příslušenství nebo nádoby z pečicího prostoru bez použití chňapky.

Neodborné opravy

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy může provádět jen námi zaškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servisní službu.

Doplňková pojistka dvířek

U receptů s delší dobou tepelné úpravy při vysokých teplotách mohou být dvířka trouby velmi horká. Když ve Vaši domácnosti žijí malé děti, měli by být během provozu pečicí trouby pod dohledem.

K troubě je k dostání pojistka, která brání přímému kontaktu s dvířky pečicí trouby. Toto zvláštní příslušenství (671383) můžete objednat prostřednictvím našeho zákaznického centra.

Příčiny poškození

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádoby na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte fólií ani pečicím papírem. Na dno trouby nestavte žádné nádoby, pokud nastavená teplota přesahuje 50°C. Dochází ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a poškozuje se smalt.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.
- Tekuté potraviny: uzavřeném pečicím prostoru neskladujte delší čas žádné tekuté potraviny. Smalt by se mohl poškodit.

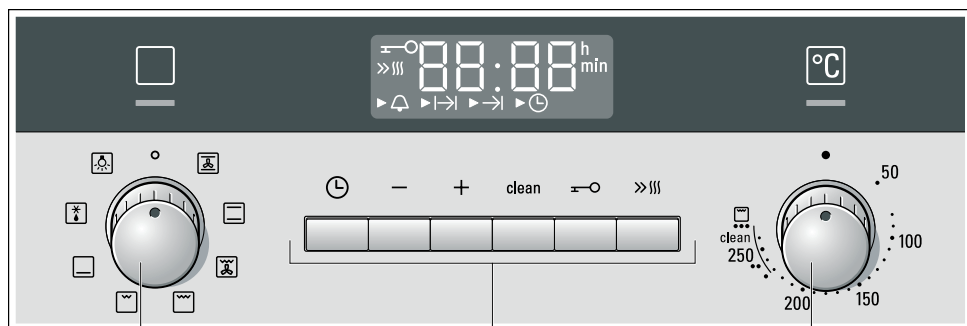
- **Ovocné šťávy:** Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřepíňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechá skvrny, které nelze odstranit. Používejte raději hlubší smaltovaný pečicí plech.
- **Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče:** Pečicí prostor nechte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou být časem poškozeny sousedící čelní strany nábytku.
- **Silně znečištěné těsnění trouby:** Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní strany nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.
- **Dvířka pečicí trouby nepoužívejte jako sedátko nebo odkládací plochu:** Nikdy si nesedějte ani nestoupejte na otevřená dvířka trouby. Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádobí nebo příslušenství.
- **Přepřava spotřebiče:** Nenoste spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunesete hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit. Skleněná tabule ve dvířkách trouby by se mohla přesunout a zapříčinit přesunutí mezi čelem pečicí trouby a skleněnou tabulí.
- **Grilování:** U grilování nevsouvejte hlubokou univerzální pánev nebo plochý pečicí plech výše než na úroveň 3. Vlivem velkého tepla se může deformovat a smalt při vyndávání poškodit. Výšky 4 a 5 používejte jen ke grilování přímo na roštu.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaší novou pečicí troubou. Vysvětlíme Vám ovládací panel s jednotlivými ovládacími prvky. Zároveň získáte informace k pečicímu prostoru a příslušenství uvnitř pečicí trouby.

Ovládací pole

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Na displeji nesvítí nikdy všechny symboly najednou. Podle typu spotřebiče jsou v detailech možné odchylky.



Volič funkcí

Tlačítka a displej

Volič teploty

Zapustitelné ovládací voliče

U některých pečicích trub se dají otočné knoflíky zapustit. Pro zapuštění a vysunutí zatlačte na ovládací knoflík v nulové pozici.

Voliče funkcí

Pomocí voličů funkcí nastavíte druh ohřevu.





Pozice	Použití
<input type="radio"/> Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnuta.
<input type="checkbox"/> Cirkulace*	Na koláče a pečivo. Je možná tepelná úprava na dvou úrovních. Ventilátor na zadní straně pečicí trouby rozděluje teplo rovnoměrně v pečicím prostoru.
<input type="checkbox"/> Horní / spodní ohřev*	Na koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplo proudí rovnoměrně seshora a zespodu.
<input type="checkbox"/> Cirkulační gril	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídatě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává horký vzduch kolem pokrmu.
<input type="checkbox"/> Velkoplošný gril	Grilování steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.
<input type="checkbox"/> Maloplošný gril	Grilování menších množství steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Hřeje střední část grilovacího tělesa.
<input type="checkbox"/> Spodní ohřev	Zavařování a pečení nebo zapékání. Teplo proudí zespodu.
<input type="checkbox"/> Rozmrazování	Rozmrazování masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozfoukává teplý vzduch kolem pokrmu.
<input type="checkbox"/> Světlo	Zapnutí osvětlení v pečicí troubě.

* Druh ohřevu, kterým byla určena energetická třída spotřeby energie podle EN60350.

Když je vybrán druh ohřevu, zapne se žárovka v pečicím prostoru a u některých pečicích trub svítí žárovka na displeji nad voličem funkcí.

Ovládací tlačítka a displej



Tlačítka slouží k nastavení různých přídavných funkcí. Na displeji se nastavené hodnoty zobrazí.



Tlačítko	Použití
 Časové funkce	Volba času na budíku  doby tepelné úpravy \rightarrow , času vypnutí \rightarrow a času  .
- Minus	Snížení nastaveného stupně.
+ Plus	Zvýšení nastaveného stupně.
clean Čisticí funkce	Zapnutí čisticí funkce pro regeneraci samočisticích ploch v pečicím prostoru.
 Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího panelu.
»»» Rychloohřev	Obzvláště rychlé zahřátí pečicí trouby.

Na displeji se nachází šipka ► před symbolem příslušné aktivní časové funkce.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo grilovací stupeň.

Poloha	Význam
● Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50-270 Rozsah teploty	Teplota v pečicím prostoru v °C.
●, ●●, ●●● Grilovací stupeň	Grilovací stupeň pro maloplošný  a velkoplošný  gril. ● = stupeň 1, mírný ●● = stupeň 2, střední ●●● = stupeň 3, silný
clean	Čisticí funkce.

Když pečicí trouba hřeje, svítí lampička displeje nad voličem teploty. V přestávkách mezi zahříváním zhasne. Lampička displeje se nezapne ani s funkcí osvětlení , ani s funkcí rozmrazování .

Upozornění: Při použití grilovací funkce po dobu delší než 15 minut nastavte volič funkcí na mírný gril.

Pečicí prostor

V pečicí troubě se nachází ventilátor a žárovka.


Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Teplý vzduch uniká nad dvířky. Pozor! Větrací štěrbiny nezakrývejte, jinak se trouba přehřeje.

Aby po provozu trouba rychleji vychladla, ventilátor po vypnutí pečicí trouby ještě nějaký čas dobíhá.

Světlo

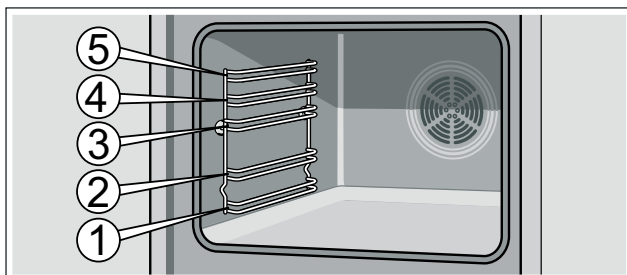
Během provozu svítí osvětlení v pečicím prostoru.

Polohou  na voliči funkcí můžete zapnout osvětlení trouby bez ohřevu.

Příslušenství

Příslušenství lze do trouby zasunout v 5 různých výškách.

Příslušenství můžete vysunout ze dvou třetin, aniž by se převrhlo. To Vám usnadní vyndávání pokrmů.



Pokud je příslušenství příliš horké, může se deformovat. Jakmile opět vychladne, deformace ustoupí, aniž by nějak narušila jeho funkci.

Vaše pečicí trouba má k dispozici jen následující příslušenství.

Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně Uveďte HEZ- číslo.



Rošt

Na nádobí, formy na koláče, pečeně, kousky ke grilování a mražené produkty.

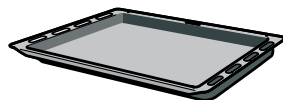
Rošt zasuňte zakřivením směrem dolů do .



Plochý smaltovaný pečicí plech

Na koláče, těstoviny a cukroví.

Pečicí plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.



Hluboká smaltovaná univerzální pánev

Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ji použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu.

Pečicí plech zasuňte do pečicí trouby zkosením směrem ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku příslušenství k Vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.


Ne každé zvláštní příslušenství se hodí ke všem spotřebičům. Při koupě uveďte přesné označení (E-Nr.) Vašeho spotřebiče.


Zvláštní příslušenství	HZ číslo	Použití
Ploché smaltovaný pečicí plech	HZ361000	Na koláče, těstoviny a cukroví.
Hluboká smaltovaná univerzální pánve	HZ362000	Pro šřavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ji použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu.
Rošt	HZ364000	Pro varné nádoby, pečicí formy, pekáče, pečeně, grilované a mražené pokrmy.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální pro pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo hluboké univerzální pánve. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč se hodí pro dušené pokrmy a nákypy, které připravujete v pečicí troubě. Zvláště vhodný je pro programovou nebo pečicí automatiku.
Třínásobné, plně výsuvné lišty	HZ368300	Pomocí výsuvných lišt ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství více vysunout, aniž by se převrhlo.

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co všechno musíte udělat, než začnete ve Vaší troubě poprvé připravovat pokrmy. Nejdříve si prostudujte kapitolu „Bezpečnostní pokyny“.


Nastavení času


Po připojení se na displeji zobrazí symbol  a tři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Čas nastavte tlačítky + nebo -.

Po několika vteřinách se zobrazí naprogramovaný čas.

Zahřátí pečicí trouby

Abyste odstranili zápach „novoty“, rozeďte prázdnou pečicí troubu se zavřenými dvířky. Ideální k tomu je hodina s horním/spodním ohřevem  na 240 °C. Přitom dbejte na to, aby v troubě nezůstaly žádné zbytky obalu.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte horní/spodní ohřev .
2. Pomocí voliče teploty nastavte 240 °C.

Za hodinu pečicí troubu vypněte. Volič funkcí otočte na nulovou polohu.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství řádně vyčistěte měkkou utěrkou v horkém mycím roztoku.

Programování pečicí trouby

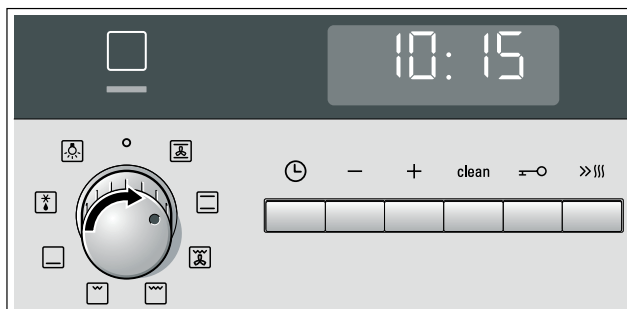
Máte různé možnosti programování Vaší pečicí trouby. Zde Vám vysvětlíme programování druhu ohřevu a teploty resp. grilovacího stupně. Pečicí trouba umožňuje programování doby tepelné úpravy (dobu trvání) pro každý pokrm. Další informace obdržíte v kapitole „*Programování časových funkcí*“.

Upozornění: Doporučujeme předehřát před tepelnou úpravou pokrmů pečicí troubu pro zabránění tvorby nadměrné kondenzační vody na skleněné tabuli.

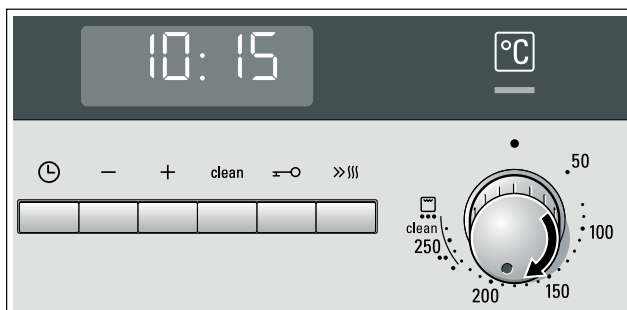
Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: Horní/spodní ohřev  při 190 °C.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí otočte do nulové polohy.




Změna nastavení

Druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň můžete kdykoliv změnit příslušným voličem.

Rychloohřev

Funkcí rychloohřevu dosáhne pečicí trouba nastavené teploty obzvláště rychle.

Rychloohřev použijte při nastavených teplotách nad 100 °C. Vhodné druhy ohřevu jsou:

- Cirkulace 
- Horní / spodní ohřev 
- Spodní ohřev 

Abyste dosáhli rovnoměrný výsledek pečení, vložte pokrm do trouby až po ukončení rychloohřevu.

1. Vyberte požadovaný druh ohřevu a teplotu.
2. Stiskněte krátce tlačítko »§§§.

Na displeji svítí symbol »§§§. Pečicí trouba začne hřát.


Rychloohřev je ukončen

Zazní signál. Symbol »§§§ na displeji zhasne. Vložte pokrm do pečicí trouby.

Zrušení rychloohřevu



Stiskněte krátce tlačítko »§§§. Symbol »§§§ na displeji zhasne.


Nastavení časových funkcí

Tato trouba má k dispozici různé časové funkce. Tlačítkem  lze menu otevřít a přepínat mezi různými funkcemi. Dokud provádíte nastavení, svítí časové funkce. Šipka ► Vám ukáže, která časová funkce je právě zvolena. Je-li před časovým symbolem zobrazena šipka ►, můžete tlačítka + nebo – měnit již nastavenou časovou funkci.



Budík

Provoz budíku nezávisí na provozu pečicí trouby. Budík má k dispozici svůj vlastní signál. Tak můžete rozlišit, zda uplynul čas nastavený na budíku nebo vypínací automatika (doba tepelné úpravy).

1. Stiskněte jednou tlačítko .
Na displeji se rozsvítí časové symboly, šipka ► se nachází před .
2. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte čas na budíku.
Navrhovaná hodnota tlačítka + = 10 minut
Navrhovaná hodnota tlačítka – = 5 minut.

Nastavený čas se zobrazí po několika vteřinách. Čas nastavený na budíku začne ubíhat. Na displeji se zobrazí symbol  a zobrazí se uplynutí nastaveného času. Zbývající časové symboly zhasnou.


Čas nastavený na budíku uplynul

Zazní signál. Na displeji se zobrazí :00. Tlačítkem  vypnete budík.

Změna času na budíku







Pomocí tlačítka + nebo – změňte čas na budíku. Za několik vteřin se změna zobrazí.

Zrušení času na budíku

Nastavení času na budíku vraťte zpátky na :00 stisknutím tlačítka –. Změněný čas se zobrazí po několika vteřinách. Budík se vypne.

Zjištění časových nastavení





Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí na displeji příslušné symboly. Před symbolem časové funkce v popředí stojí šipka ►.

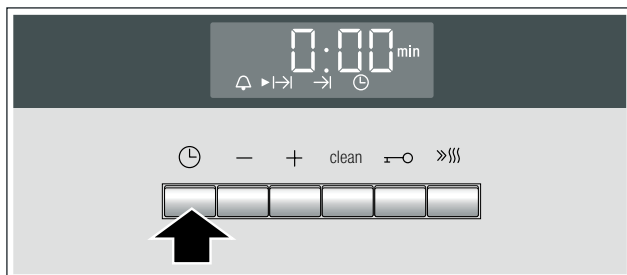
Pro zjištění času na budíku , doby tepelné úpravy , času vypnutí  nebo času  stiskněte několikrát tlačítko , až se rozsvítí šipka  před požadovaným symbolem. Příslušný časový údaj se zobrazí na několik vteřin na displeji.

Doba tepelné úpravy

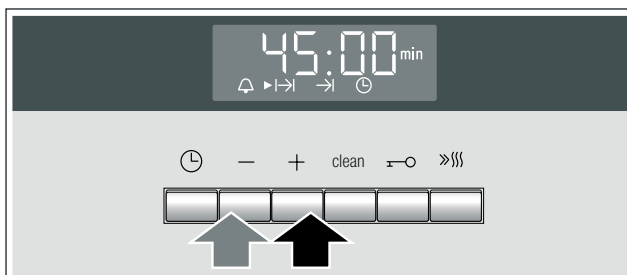
Pečicí trouba umožňuje programování doby tepelné úpravy pro každý pokrm. Po uplynutí doby tepelné úpravy se pečicí trouba automaticky vypne. Nemusíte tak přerušit jinou práci, abyste šli vypnout pečicí troubu a nebude omylem překročena doba trvání tepelné úpravy.

Příklad na obrázku: Doba tepelné úpravy je 45 minut.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí . Svítí časové symboly, šipka  se nachází před .



4. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** nastavte dobu tepelné úpravy.
Navrhovaná hodnota tlačítka **+** = 30 minut
Navrhovaná hodnota tlačítka **-** = 10 minut.



Za několik vteřin se pečicí trouba spustí. Na displeji je vidět ubíhající dobu tepelné úpravy a svítí symbol ►|→|. Ostatní časové symboly zmizí.

Doba trvání uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 0:00. Stiskněte tlačítko ⊖. Pomocí tlačítka + nebo – můžete provést nové nastavení doby tepelné úpravy, anebo dvakrát stiskněte tlačítko ⊖ a volič funkcí otočte do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby trvání

Pomocí tlačítka + nebo – změňte dobu tepelné úpravy. Za několik vteřin se změna zobrazí. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím tlačítko ⊖.

Zrušení doby trvání

Dobu tepelné úpravy vraťte zpět na 0:00 stisknutím tlačítka -. Změněný čas se zobrazí po několika vteřinách. Čas byl zrušen. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím tlačítko ⊖.

Zjištění časových nastavení

Pokud je nastaveno více časových funkcí, na displeji svítí příslušné symboly. Před symbolem časové funkce v popředí se nachází šipka ►.



Pro zjištění času na budíku ⊖, doby tepelné úpravy ►|→|, času vypnutí →| nebo času ⊖ stiskněte několikrát tlačítko ⊖, až se rozsvítí šipka ► před požadovaným symbolem. Příslušný časový údaj se zobrazí na několik vteřin na displeji.

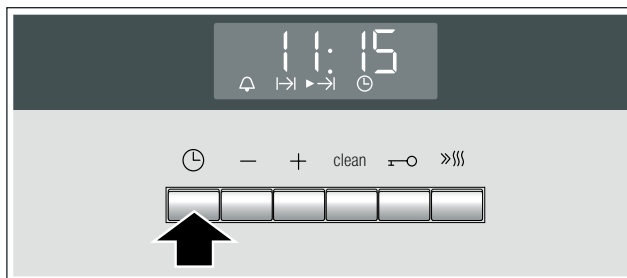
Čas vypnutí

Pečicí trouba umožňuje naprogramování času, kdy má být pokrm hotov. Pečicí trouba se automaticky zapne a poté v nastavený čas zase vypne. Můžete vložit pokrmy např. ráno do pečicího prostoru a pečicí troubu naprogramovat tak, aby byla hotova v poledne.

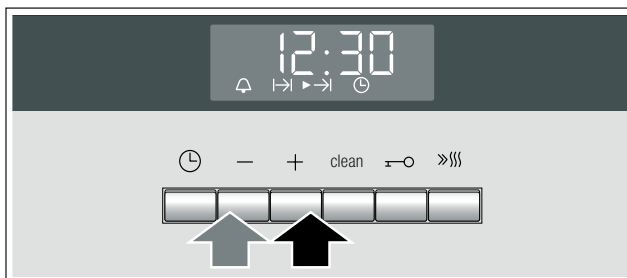
Zajistěte, aby se potraviny nezkazily, protože stály dlouho v pečicí troubě.

Příklad v obrázku: Je 10:30 hod, doba tepelné úpravy je 45 minut a pečicí trouba se má vypnout ve 12:30 hod.

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko .
4. Doba tepelné úpravy nastavte tlačítky + a -.
5. Stiskněte tlačítko .
Datum ► se nachází před →. Zobrazí se čas, kdy má být pokrm hotov.



6. Doba vypnutí posuňte tlačítky + nebo - dozadu.



Pečicí trouba zobrazuje po dobu několika vteřin nastavený čas a zůstává v pohotovostním režimu. Na displeji se zobrazí čas, kdy má být pokrm hotový, symbol →| se zobrazí před šipkou ►. Symboly ⏏ a ⏏ zhasnou. Když je pečicí trouba zapnutá, zobrazí se průběh doby tepelné úpravy a šipka ► se nachází před symbolem |→|. Symbol →| zhasne.

Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hrát. Na displeji se zobrazí 0:00. Stiskněte tlačítko ⏏. Pomocí tlačítka + nebo – můžete provést nové nastavení doby tepelné úpravy, anebo dvakrát stiskněte tlačítko ⏏ a volič funkcí otočte do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna času vypnutí

Čas vypnutí změníte tlačítky + nebo –. Změněný čas se zobrazí za několik vteřin. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko ⏏. Neměňte čas vypnutí, pokud již běží doba tepelné úpravy. Mohlo by to ovlivnit výsledek tepelné úpravy.

Smazání času vypnutí


Čas vypnutí vraťte zpátky na aktuální čas tlačítkem –. Změněný čas se zobrazí po několika vteřinách. Pečicí trouba se zapne. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko ⏏.


Zjištění časových nastavení

Pokud bylo nastaveno více časových funkcí, rozsvítí se na displeji příslušné symboly. Šipka ► se nachází před symbolem pro časovou funkci, která je v popředí.

Pro zjištění času na budíku ⏏, doby tepelné úpravy |→|, času vypnutí →| nebo času ⏏ stiskněte několikrát tlačítko ⏏, až se šipka ► rozsvítí před požadovaným symbolem. Příslušný časový údaj se zobrazí na několik vteřin na displeji.

Čas

Po připojení nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí symbol  a tři nuly. Nastavte čas.



1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí čas 12:00.

2. Nastavte čas tlačítka + nebo –.

Po několika vteřinách se zobrazí naprogramovaný čas.

Změna času

Nesmí být naprogramovaná žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko .
Na displeji se rozsvítí časové symboly a šipka ► se nachází před .

2. Čas nastavte tlačítka + nebo –.

Po několika vteřinách se zobrazí naprogramovaný čas.

Vypnutí zobrazení času

Zobrazení času můžete vypnout. Jak to provedete, zjistíte v kapitole „Základní nastavení“.

Dětská pojistka

Aby děti omylem nezapnuly pečicí troubu nebo nezměnili běžící provoz, má trouba dětskou pojistku.


Pečicí trouba nebude reagovat na žádné nastavení. Budík a čas můžete nastavit také u zapnuté dětské pojistky.

Je-li nastavený druh ohřevu a teploty nebo grilovací stupeň, přeruší dětská pojistka ohřev.

Aktivování dětské pojistky


Nesmí být nastavena ani doba tepelné úpravy, ani doba vypnutí.

Stiskněte tlačítko  po dobu cca čtyř vteřin.

Na displeji se zobrazí symbol .
Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí dětské pojistky

Po dobu cca čtyř vteřin držte stisknuté tlačítko .

Na displeji zhasne symbol .
Dětská pojistka je vypnutá.

Změna základních nastavení

Pečící trouba má k dispozici určitá základní nastavení. Tato nastavení můžete upravit podle Vašich potřeb.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
⌂ / Zobrazení času	vždy*	jen s tlačítkem ⊖	-
⌂ 2 Délka signálu po ukončení doby tepelné úpravy nebo času nastaveném na budíku	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
⌂ 3 Doba čekání než je převzato nějaké nastavení	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.

* Výrobní nastavení

Nesmí být naprogramovaná žádná jiná časová funkce.

1. Držte stisknuté tlačítko ⊖ po dobu cca 4 vteřin. Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro čas, např. ⌂ / pro volbu 1.
2. Změňte základní nastavení tlačítky + nebo –.
3. Potvrďte tlačítkem ⊖. Na displeji se zobrazí následující základní nastavení. Pomocí tlačítka ⊖ je možné, procházet všemi stupni a tlačítkem + nebo – nastavení měnit.
4. K ukončení držte stisknuté tlačítko ⊖ po dobu cca 4 vteřin.

Všechna základní nastavení byla převzata.

Základní nastavení můžete kdykoliv měnit.

Čisticí funkce

Čisticí funkce je program pro regeneraci samočisticích ploch v pečicím prostoru.

Zadní stěna pečicí trouby, boční stěny a strop v pečicím prostoru jsou potaženy vysoce porézní keramickou vrstvou. Stříkance vzniklé při pečení a smažení jsou touto vrstvou nasáty a odbourány, zatímco je pečicí trouba v provozu. Díky této funkci je možné regenerovat samočisticí povrchy, které se správně automaticky neočistí.

Před čištěním

Vyjměte z pečicího prostoru varné nádoby a nevhodné příslušenství.


Očistěte dno pečicího prostoru a smaltované stěny.

Před programováním čisticí funkce očistěte plochy v pečicím prostoru, které nejsou samočisticí. V jiném případě mohou vzniknout skvrny, které již nepůjdou odstranit.

Použijte mycí hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu. U silného znečištění použijte kovovou houbičku z nerezové oceli nebo čistič na troubu. Použijte je jen v chladném pečicím prostoru. Kovovou houbičkou nebo čističem na trouby nikdy nečistěte samočisticí plochy.

Programování

Čištění trvá cca jednu hodinu.

1. Volič funkcí otočte na cirkulaci .
2. Volič teploty otočte na **clean**.
3. Stiskněte tlačítko **clean**.

Na displeji je zobrazen čas, kdy bude čištění ukončeno a před symbolem →| se zobrazí šipka ►. Čištění se spustí po několika vteřinách. Doba trvání čištění viditelně ubíhá, šipka ► se nachází před symbolem |→|. Symbol →| zhasne.

Čištění je ukončeno

Zazní signál. Pečicí trouba přestává hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Stiskněte dvakrát tlačítko ⊖ a otočte volič funkcí do polohy 0.
Pečicí trouba se vypne.

Ukončení čištění

Stiskněte tlačítko **clean** a postavte volič funkcí do polohy 0.
Pečicí trouba se vypne.

Přesuňte dobu ukončení dozadu

Můžete nastavit čas, kdy bude ukončeno čištění. Tak může samočištění proběhnout například v noci, zatímco je pečicí trouba přes den připravena k provozu.

Naprogramujte ji, jak je popsáno v bodě 1 až 3. Než začne čištění, posuňte čas vypnutí tlačítky + nebo – dozadu.

Nyní se pečicí trouba nachází v pohotovostním režimu. Na displeji je zobrazen čas, kdy bude čištění ukončeno a před symbolem →| se zobrazí šipka ►. Když se čištění spustí, zobrazí se doba trvání čištění a šipka ► se zobrazí před symbolem |→|. Symbol →| zhasne.

Po ukončení čištění

Po úplném vychladnutí pečicího prostoru vytřete zbytky soli ze samočisticích ploch vlhkým hadříkem.

Péče a čištění

Vaše pečicí trouba zůstane dlouho zářivá a plně funkční, pokud ji budete správně čistit a pečovat o ni. Zde Vám vysvětlíme, jak o Vaši pečicí troubu správně pečovat a jak ji čistit.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní straně pečicí trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů jako sklo, umělá hmota a kov.
- Stíny na skleněné tabuli dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení pečicí trouby.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje, což může vést ke vzniku drobných barevných rozdílů. Tento jev je normální a nijak nenarušuje funkčnost pečicí trouby. Hrany tenkých plechů se nedají úplně posmaltovat, proto mohou být drsné. Antikorozní ochrana se tím nijak nenaruší.

Čisticí prostředky

Abyste se vyvarovali poškození různých povrchů spotřebiče použitím nesprávných prostředků, dbejte údajů v tabulce.

Nesmíte používat:

- žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky,
- agresivní prostředky s alkoholem,
- tvrdé drhnoucí polštářky nebo čisticí houby,
- vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Oblast	Čisticí prostředek
Čelo pečicí trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte prostředek k čištění skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte skvrny od vody, tuku, škrabu a bílku, jinak by se pod nimi mohla vytvářet koroze. V zákaznickém servisu nebo specializované prodejně jsou k dostání speciální čisticí prostředky určené na nerez, které jsou vhodné na teplé povrchy. Měkkým hadříkem naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku.
Sklo	Čisticí prostředek na sklo: Oťfete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Displej	Čisticí prostředek na sklo: Oťfete měkkou utěrkou. Nepoužívejte čisticí alkohol nebo ocet a žádné abrazivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky s obsahem kyselin.
Skleněná tabule dvířek	Čisticí prostředek na sklo: Oťfete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt žárovky v pečicí troubě	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem.
Těsnění Nesundávejte!	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem. Nedrhňte.
Závěsné rošty nebo lišty	Horký mycí roztok: Namočte a očistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.
Výsuvné lišty	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem nebo kartáčem. Nenamáčejte ani nečistěte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a očistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.

Čistění samočisticích ploch v pečicím prostoru

Některé pečicí trouby mají zadní stěnu, boční stěny nebo strop pečicího prostoru potaženy vysoce porézní keramickou vrstvou. Stříkance vzniklé při pečení nebo smažení jsou touto vrstvou nasávány a odbourány zatímco je pečicí trouba v provozu. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší bude výsledek.

Díky čistící funkci je možné regenerovat samočisticí povrchy, které nebyly správně automaticky očištěny. Otevřete si pro další informace kapitolu „Čistící funkce“.

Lehké zbarvení povrchu nemá na samočištění žádný vliv.

Pozor!

- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky. Poškrábaly, resp. zničily by vrstvu s jemnými póry.
- Keramickou vrstvu nikdy nečistěte čističem na trouby. Pokud se omylem dostane čistič na trouby na tuto vrstvu, okamžitě ho odstraňte houbičkou a dostatečným množstvím vody.

Dno pečicí trouby a smaltované stěny

Používejte mycí hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

Při silném znečištění použijte kovovou houbičku z nerezů nebo čistič na pečicí trouby. Použijte je jen v chladné pečicí troubě. Nikdy nečistěte samočisticí plochy kovovou houbičkou nebo čističem na trouby.

Funkce osvětlení

Pro snadnější vyčištění pečicí trouby je možné zapnout osvětlení vnitřního prostoru pečicí trouby.

Zapnutí osvětlení pečicí trouby

Otočte volič funkce do polohy .

Osvětlení se zapne. Volič teploty musí být vypnutý.

Vypnutí osvětlení pečicí trouby

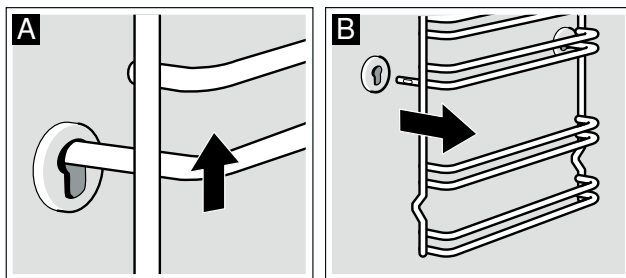
Otočte volič funkce do polohy .

Zavěšení a vyvěšení závěsných roštů a lišť vlevo a vpravo

Rošty a lišty vlevo a vpravo můžete pro čištění vyjmout.
Pečicí trouba musí být vychladnutá.

Vyvěšení roštů nebo lišt

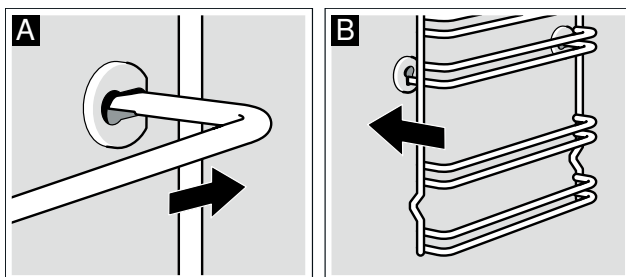
1. Rošt nebo lištu nadzvedněte vpředu nahoře
2. a vyvěste (obr. A).
3. Poté celý rošt vytáhněte dopředu a vyndejte (obr. B).



Závěsné rošty vyčistěte prostředkem na mytí nádobí a houbičkou. Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáč.

Rošty nebo lišty zavěste

1. Rošt nebo lištu nejprve zasuňte do zadního pouzdra, mírně zatlačte dozadu (obr. A)
2. a pak zavěste do předního pouzdra (obr. B).

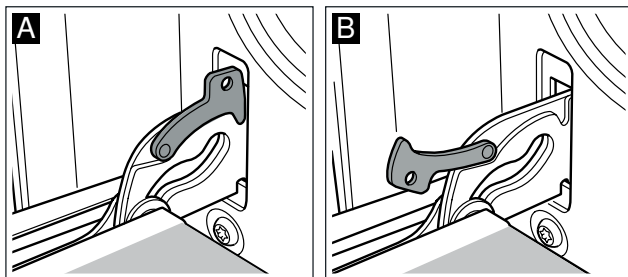


Rošty nebo lišty se zavěšují vpravo nebo vlevo.
Vyklenutí musí směřovat vždy dolů.

Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby

Pro demontáž a čištění skleněných tabulí dvířek můžete dvířka trouby demontovat.

Závěsy dvířek trouby mají na každé straně blokovací páčku. Pokud je blokovací páčka v uzavřené poloze (obr. A), nelze dvířka vyvěsit. Když je blokovací páčka pro vyvěšení dvířek pečicí trouby odklapnutá (obr. B), jsou závěsy zajištěny. Nemohou náhle zaskočit.

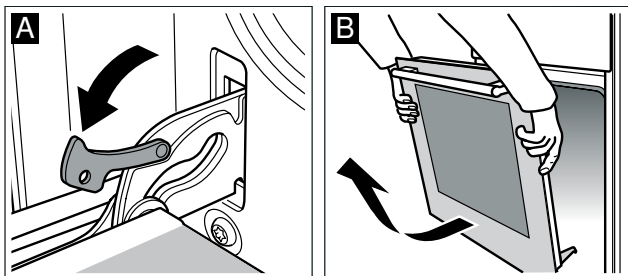


⚠ Nebezpečí poranění!

Pokud nejsou závěsy jištěny, zaskočí velkou silou. Dávejte pozor na to, aby blokovací páčky byly vždy zcela zaklopeny, resp. při vyvěšení dvířek trouby zcela vykllopeny.

Vyvěšení dvířek

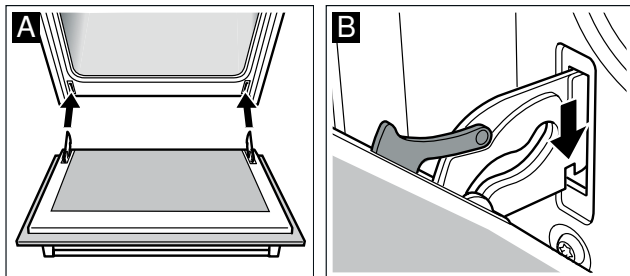
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Odklopte obě blokovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až nadoraz, uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu zavřete a vytáhněte (obrázek B).



Zavěšení dvířek

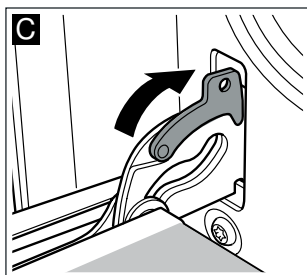
Dvířka pečicí trouby zavěste v opačném pořadí.

1. Při zavěšení dvířek pečicí trouby dejte pozor na to, aby byly oba závěsy do otvoru rovně zasunuty (obrázek A).
2. Zářez na závěsu musí zaskočit na obou stranách (obr. B).



Pokud nebudou závěsy správně namontovány, mohou být dvířka přesunuta.

3. Obě blokovací páčky znovu zaklapněte (obrázek C). Zavřete dvířka pečicí trouby.



⚠ Nebezpečí poranění!

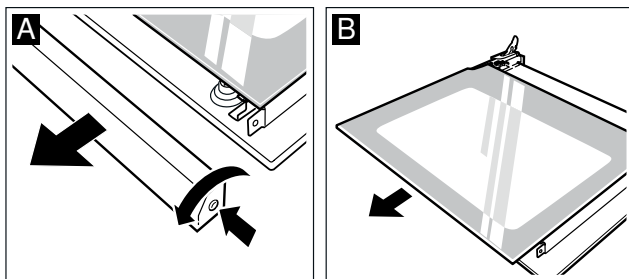
Pokud dvířka pečicí trouby nedopatřením vypadnou nebo závěs zaskočí, nesahejte do závěsu. Zavolejte servisní službu.

Montáž a demontáž skleněných tabulí dvířek

Demontáž

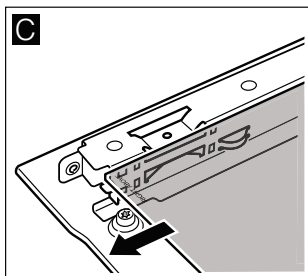
Skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby můžete pro lepší čištění demontovat.

1. Vyvěste dvířka pečicí trouby a položte je madlem dolů na utěrku.
2. Odšroubujte horní kryt na dvířkách pečicí trouby. K tomu odšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obr. A).
3. Nadzvedněte skleněnou tabuli a vytáhněte ji (obr. B).



U dvířek se třemi tabulemi postupujte kromě toho následovně:

4. Vytáhněte spodní skleněnou tabuli (obr. C).



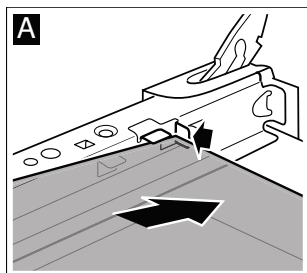
Skleněné tabule očistěte čističem na sklo a měkkou utěrkou.

Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku na sklo nebo tvrdé kovové čističe na hrnce, neboť by mohly poškodit sklo.

Montáž

U dvířek pečicí trouby se dvěma tabulemi provedte kroky 2 až 4.

1. Vsuňte spodní tabuli šikmo dozadu (obr. A).
Při montáži skleněných tabulí dbejte na to, aby byl nápis „right above“ dole vlevo vzhůru nohama.



2. Horní skleněnou tabuli vsuňte hladkou stranou vně šikmo dozadu.
3. Nasadte kryt a přišroubujte.
4. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Používejte pečicí troubu až tehdy, když jsou skleněné tabule správně namontované.

Co dělat v případě poruchy?

Pokud se vyskytne závada, je to způsobeno často jen maličkostí. Ještě než zavoláte zákaznický servis, pokuste se pomocí tabulek s poruchami závadu sami odstranit.

Přehled provozních poruch

Porucha	Možná příčina	Pomoc/upozornění
Pečicí trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříně, jestli je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje světlo v kuchyni nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Na displeji se rozsvítí ☹ a zobrazí se nuly.	Výpadek proudu.	Nastavte znovu čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Otočte vypínači několikrát sem a tam.

Chybová hlášení

Když se na displeji zobrazí chybové hlášení s E , stiskněte tlačítko ☹. Hlášení zhasne. Nastavená časová funkce se smaže. Když chybové hlášení nezhasne, informujte zákaznický servis.

Následující chyby může uživatel odstranit sám.

Chybové hlášení	Možná příčina	Pomoc/upozornění
$ED11$	Nějaké tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo zaskočilo.	Po sobě stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda není jedno z tlačítek zaskočené nebo špinavé.

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět jen námi zaškolený technik zákaznického centra.

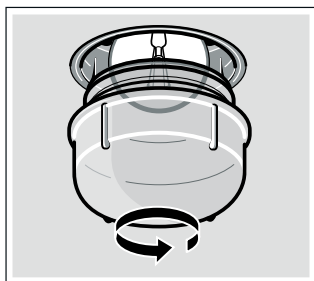
Výměna žárovky v pečicí troubě

⚠ Nebezpečí úderu elektrickým proudem!

Když je žárovka závadná, musí se vyměnit. Teplotně odolné náhradní žárovky do 300 °C (220-240 V, objímka E14, 25 W) můžete získat v zákaznickém centru nebo ve specializované prodejně. Používejte jen takové žárovky.

Spotřebič odpojte od elektrické sítě. Ujistěte se, že byl řádně odpojen od sítě.

1. Do studené pečicí trouby položte utěrku, abyste zabránili poškození.
2. Sejměte ochranné sklo otáčením doleva.



3. Žárovku nahradte stejným typem žárovky.
4. Našroubujte zpět skleněný kryt.
5. Vyndejte utěrku a připojte spotřebič opět k síti.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Vhodné skleněné kryty obdržíte v zákaznickém centru. Uveďte E-číslo a FD-číslo Vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

V případě opravy Vašeho spotřebiče, je zde pro Vás náš zákaznický servis. Najdeme vhodné řešení a zabráníme zbytečným výjezdům technika.

E-číslo a FD-číslo

Uvedte při volání prosím číslo výrobku (E-č.) a výrobní číslo (FD-č.), abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s čísly najdete vpravo, na boku pečicí trouby. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje o Vašem spotřebiči a telefonní číslo zákaznického centra zapsat zde.

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznický servis 

Všimněte si, že návštěva servisního technika v případě chybné obsluhy i v záruční době není zadarmo.

Kontaktní údaje na nejbližší zákaznická centra všech zemí najdete zde resp. v příloženém seznamu zákaznických center.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tak zajistíte, že oprava bude provedena zaškoleným servisním technikem, který je pro Váš spotřebič vybaven originálními náhradními díly.

Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

Zde naleznete tipy, jak ušetřit při pečení a smažení energií a jak Váš spotřebič správně zlikvidujete.

Úspora energie

- Pečicí troubu přehřejte jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách k tepelným úpravám.
- Používejte jen tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Tyto lépe přijímají teplo.
- Dvířka pečicí trouby mějte během tepelné úpravy, pečení a smažení uzavřená.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba trvání pro druhý koláč. Můžete vedle sebe zasunout i 2 truhlíkové formy.
- V případě delší doby tepelné úpravy můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem pečení a využít pro dokončení pokrmu zbytkové teplo.

Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG týkající se elektrických a elektronických starých spotřebičů (waste electrical and electronic equipment WEEE). Tato směrnice upravuje zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v rámci EU.

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a k nim optimální nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro Váš pokrm nejvhodnější. Jaké příslušenství máte použít a do jaké výšce zasunout. Dostanete tipy k nádobí a k přípravě.

Upozornění

- Hodnoty v tabulkách vždy platí pro zasunutí do studené a prázdné pečicí trouby. Troubu předehřívejte jen tehdy, pokud se tak uvádí v tabulce. Příslušenství vykládejte pečicím papírem až po rozehrání.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte dodané příslušenství. Doplnkové příslušenství dostanete jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu. Před použitím vyndejte nepotřebné příslušenství a nádobí z pečicího prostoru.
- Při vyndávání horkého příslušenství nebo nádobí z pečicí trouby použijte chňapky.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S horním/spodním ohřevem  se pečení koláče povede nejlépe.

Pokud budete péct s cirkulací , doporučujeme následující výšky pro zasunutí příslušenství:

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

Pečení na více úrovních

Nastavení cirkulace .

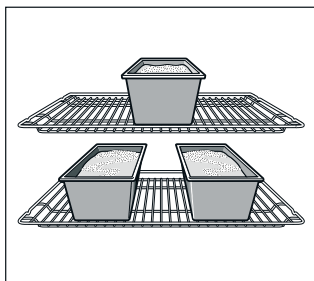
Pečení na 2 úrovních:

- Smaltovaný pečicí plech: výška 3
- Hliníkový pečicí plech: výška 1

Současně zasunuté plechy však nemusí být i současně hotové.

V tabulkách najdete mnoho návrhů pro každý pokrm.

Pokud pečete současně ve 3 truhlíkových formách, zasuňte je na rošty tak, jak je to zobrazeno na obrázku.



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

U světlých pečicích forem vyrobených z tenkostěnného kovu nebo u skleněných forem se prodlouží doba tepelné úpravy a koláč nezezlátne tak rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menších rozměrů než klasické formy. Údaje v receptu a množství těsta se mohou lišit.

Tabulky

V tabulkách najdete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a kvalitě těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Vyzkoušejte nejdřív nižší hodnotu.

Nižší teplota umožňuje rovnoměrné propečení.





V případě potřeby příště nastavte vyšší hodnotu.

Pokud troubu přehřejete, zkrátíte si uvedené doby pečení o 5 až 10 minut.

Podrobnější informace najdete v kapitole „Tipy pro pečení“ v návaznosti na tabulky.

Pro pečení koláče na jedné úrovni, postavte formu na smaltovaný pečicí plech.




Pokud chcete péct více koláčů zároveň, můžete postavit formy spolu na rošt.

Koláče pro přípravu v pečicí formě	Pečicí forma na roštu	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v minutách
Dort	pečicí forma z plechu, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	pečicí forma z plechu, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Koláč*	pečicí forma z plechu, Ø 28 cm	2		180-200	50-60









* Pro současné pečení několika koláčů postavte na rošt několik pečicích forem.

Koláč na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v minutách
Pizza	pečicí plech	2		200-220	25-35
	hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3		170-180	30-40
	hliníkový pečicí plech + univerzální pánev	1+3		170-180	30-40
Listové těsto	pečicí plech	3		170-190	20-30
	hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3		170-190	30-45
	hliníkový pečicí plech + univerzální pánev	1+3		170-190	30-45

Další pečicí plechy obdržíte ve specializovaném obchodě nebo v našem zákaznickém centru.



Chléb a housky		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky* (předehřejte)	smaltovaný pečicí plech	2		270	8
				200	35-45
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky* (předehřejte)	smaltovaný pečicí plech	2		270	8
				200	40-50
Housky (např. z žita)	smaltovaný pečicí plech	3		200-220	20-20

* Nikdy nelijte vodu přímo do horké trouby.

Pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v minutách
Sušenky a cukroví	smaltovaný pečicí plech	3		150-160	20-30
	hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3		140-150	25-30
	hliníkový pečicí plech + univerzální pánev	1+3		140-150	25-30
Bezé dortíky	smaltovaný pečicí plech	3		80-90	180-210
Větrníky	smaltovaný pečicí plech	2		190-210	30-40
Kokosky	smaltovaný pečicí plech	3		110-130	30-40
	hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3		100-120	35-45
	hliníkový pečicí plech + univerzální pánev	1+3		100-120	35-45

Další pečicí plechy obdržíte ve specializovaném obchodě nebo v našem zákaznickém centru.

Rady a praktické tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Můžete se orientovat podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistíte, zda je koláč již propečený?	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč nevyrostl.	Příště použijte pro recept méně tekutiny nebo zvolte o 10 stupňů nižší teplotu pro pečení. Dodržujte uvedenou dobu, po kterou byste měli těsto dle receptu míchat.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Vymažte jen dno otvírací formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Vsuňte koláč na nižší lištu, zvolte nižší pečicí teplotu a nechejte koláč déle péci.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte špejlí několik malých otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.
Chleba nebo pečivo (např. tvarohový koláč) vypadá z vnější strany dobře, uvnitř je však mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).	Příště použijte trochu méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U dortů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte recepty a dobu pečení.
Barva cukroví je nerovnoměrně hnědá.	Nastavte nižší teplotu; cukroví bude rovnoměrně propečené. Choulostivé cukroví pečte s horním a spodním ohřevem  na jedné úrovni. Přesahující pečicí papír může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Ustříhňte ho vždy tak, aby měl velikost pečicího plechu.
Ovocný koláč je na spodní straně příliš světlý.	Příště koláč zasuňte o úroveň níže.
Ovocná šťáva přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální pánev, pokud ji máte k dispozici.
Drobné pečivo z kynutého těsta se během pečení slepuje.	Pokuste se dodržet cca 2 cm rozestupy. Tak bude mít pečivo dostatek místa k nakynutí a zezlátne ze všech stran.
Pekli jste na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním plechu.	Při pečení na více úrovních vždy používejte cirkulaci  . Když budete péci několik pečicích plechů, nemusí být současně hotové.

Při pečení šťavnatých koláčů vzniká kondenzovaná voda.

Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Část této vodní páry je odváděna vývodem par v pečicí troubě a může se srážet ve formě kondenzované vody na ovládacím panelu nebo čelních částech sousedícího nábytku. Závisí to na dané situaci.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádobí. Pro velké pečeně je vhodný smaltovaný pečicí plech.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Ujistěte se, že poklička je vhodná pro pekáč a správně ho uzavírá.

Pokud používáte smaltové pekáče, přidejte více tekutiny.

Pokud používáte pekáč z nerezové oceli, maso nebude tak hnědé a může být eventuálně ještě krvavé, v tom případě prodlužte vhodně dobu tepelné úpravy.

Údaje v tabulkách:

Nádobí bez pokličky = odkryté

Nádobí s pokličkou = zakryté

Nádobí umístěte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádobí postavte na kuchyňskou utěrku. Horké sklo by mohlo prasknout, pokud bude postaveno na vlhký nebo studený povrch.

Pečení masa

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše cca 1/2 cm.

K dušené pečení přidejte dostatečné množství tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše 1 - 2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud připravujete maso ve smaltovaném pekáči, přidejte více tekutiny, než když pečete ve skleněném nádobí.

Pekáče z nerezů nejsou příliš vhodné. Maso se peče pomaleji a tolik nezezlátne. Nastavte vyšší teplotu a/nebo delší dobu tepelné úpravy.

Grilování

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě.

3 minuty před zasunutím grilovaného pokrmu do pečicího prostoru pečicí troubu přehřejte.

Kousky určené ke grilování položte přímo na rošt. Pokud grilujete jen jeden kousek, položte ho doprostřed roštu.

Vsuňte do výšky 1 smaltovaný pečicí plech, který zachytí šťávu z masa a pečicí trouba zůstane čistější.

Pečicí plech nebo univerzální pánev během grilování nezasouvejte do výšky 4 nebo 5. V důsledku vysoké teploty se mohou deformovat a při vyndávání by se mohl poškodit pečicí prostor.

Ke grilování používejte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak zezlátanou rovnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Osolte je teprve po grilování.

Kousky ke grilování otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

Grilovací těleso se neustále zapíná a vypíná. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném grilovacím stupni.






















Maso

Kousky masa otáčejte po uplynutí poloviny času.

Pokud je pečeně hotová, měla by si ještě 10 minut odpočinout ve vypnuté, zavřené pečicí troubě. Pečeně lépe nasákne šťávu z masa a zvláční.

Rostbíf zabalte po upečení do hliníkové fólie a nechte 10 minut odpočinout v pečicí troubě.

U vepřového masa s kůží nařízněte kůži mřížkovitě a poté pečení položte do pekáče kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Varná nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v minutách
Dušená hovězí pečeně (např. žebro)	1,0 kg	zakrytá	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Hovězí svíčková	1,0 kg	odkrytá	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rostbíf, krvavý	1,0 kg	odkrytá	1		210-230	40
Propečené steaky		rošt	5		3	20
Steaky, krvavé			5		3	15
Vepřové maso bez tučné kůže (např. krkovička)	1,0 kg	odkrytá	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Vepřové maso s tučnou kůží (např. plecko, noha)	1,0 kg	odkrytá	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Uzené vepřové žebro s kostí	1,0 kg	zakrytá	2		210-230	70
Sekaná pečeně	z 750 g masa	odkrytá	1		170-190	70
Uzeniny	cca 750 g	rošt	4		3	15
Telecí pečeně	1,0 kg	odkrytá	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jehněčí stehno bez kostí	1,5 kg	odkrytá	1		150-170	110

Drůbež

Hmotnostní údaje v tabulce se vztahují na neplněnou drůbež připravenou pro pečení.







Celou drůbež položte na rošt nejdříve prsní stranou dolů. Otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedené doby tepelné úpravy.

Kousky pečeně, jako krůtí rolky nebo krůtí prsa, obraťte po uplynutí poloviny uvedené doby tepelné úpravy. Kousky drůbeže otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedené doby tepelné úpravy.

Pokud budete péct kachnu nebo husu, propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.

Drůbež krásně zezlátne a získá křupavou kůži, pokud ji před koncem doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Pokud budete grilovat přímo na roštu, vsuňte smaltovaný pečicí plech do výšky 1.

Drůbež	Hmotnost	Nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Půlky kuřete, 1 až 4 kusy	po 400 g	rošt	2		200-220	40-50
Porcované kuře	po 250 g	rošt	2		200-220	30-40
Kuře, celé, 1 až 4 kusy	po 1,0 kg	rošt	2		190-210	50-80
Kachna	1,7 kg	rošt	2		180-200	90-100
Husa	3,0 kg	rošt	2		170-190	110-130
Mladý krocan	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
2 krůtí stehna	po 800 g	rošt	2		190-210	90-110





Ryba

Kousky ryby otáčejte po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby tepelné úpravy.

Celou rybu nemusíte obracet. Vložte celou rybu do pečicí trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru. Do břicha ryby vložte naříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobu, aby se ryba nepřevrátila na bok.

Pokud chcete tepelně upravit rybí filé, přidejte několik polévkových lžic tekutiny pro připečení.

Když budete grilovat přímo na roštu, vsuňte smaltovaný pečicí plech do výšky 1.

Ryba	Hmotnost	Varná nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v minutách
Grilovaná ryba	po 300 g	rošt	3		2	20-25
	1,0 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Kolečka ryby	po 300 g	rošt	4		2	20-25

Tipy pro pečení a grilování masa








Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Vyberte nejbližší nižší hodnotu a prodlužte dobu tepelné úpravy.
Jak zjistíte, zda je již pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové, jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutin.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	Tento jev je fyzikálně podmíněn a je zcela normální. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na studenějších předních vypínačích nebo na sousedících čelních stranách nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, soufflé, toasty

Varnou nádobu postavte vždy na rošt.

Pokud grilujete bez varné nádoby přímo na roštu, vsuňte smaltovaný pečicí plech do výšky 1. Pečicí trouba tak zůstane déle čistější.

Výsledek nákypu závisí na velikosti varné nádoby a výšky nákypu. Údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty.

Pokrm	Varná nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba tepelné úpravy v minutách
Sladké nákypy (např. tvarohový nákyp s ovocem)	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Pikantní nákypy z předvařených přísad (např. těstovinový)	forma na nákyp nebo smaltovaný pečicí plech	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Pikantní nákypy ze syrových přísad* (např. bramborový nákyp)	forma na nákyp nebo smaltovaný pečicí plech	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Opékání toastů	rošt	5		3	4-5
Zapékání toastů	rošt	3+1		170-180	8-12




* Nákyp by neměl být vyšší než 2 cm.

Hotové pokrmy

Dodržujte údaje výrobce uvedené na obalu.

Když příslušenství vyložíte pečicím papírem, dbejte na to, aby byl pečicí papír vhodný pro tyto teploty. Velikost papíru upravte vzhledem k pokrmu, který má být připravován.

Výsledek tepelné úpravy je závislý na potravinách. Je možné, že už výchozí produkt bude předem opečený dozlatova vykazovat nepravidelnosti a rozdíly.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Čas v minutách
Hranolky	rošt nebo smaltovaný pečicí plech	3		190-210	20-30
Pizza	rošt	2		200-220	15-20
Pizza - bagety	smaltovaný pečicí plech	3		190-200	20-25

Pokyn: Pečicí plech se může při pečení mražených pokrmů zdeformovat. Je to způsobeno teplotními rozdíly, kterým je příslušenství vystaveno. Deformace při pečení ustoupí.

Speciální pokrmy

Nižší teploty jsou vhodné pro přípravu chutného, krémového jogurtu a vláčného kynutého těsta.



Nejdříve z pečicího prostoru vyjměte příslušenství, rošty nebo výsuvy.

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte vychladnout na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky nebo malé šroubovací skleničky a přikryjte průhlednou fólií.
4. Pečicí troubu předehřejte podle pokynů.
5. Následovně vložte šálky nebo skleničky na dno pečicího prostoru a připravujte podle údajů.

Kynutí těsta

1. Kynuté těsto připravujte jako obvykle, vložte jej do žáruvzdorné keramické nádoby a přikryjte.
2. Pečicí troubu předehřejte podle pokynů.
3. Vypněte pečicí troubu a těsto nechte v troubě vykynout.

Pokrm	Varné nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Čas
Jogurt	šálky nebo šroubovací sklenice	postavte na dno pečicího prostoru		předehřejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 hod.
Kynutí těsta	žáruvzdorné nádoby	postavte na dno pečicího prostoru		předehřejte na 50 °C vypněte spotřebič a dejte kynuté těsto do pečicího prostoru	5-10 min 20-30 min.


Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.

Respektujte pokyny výrobce uvedené na obalu.

Mražené potraviny vyjměte z obalu, vložte do vhodné nádoby a postavte na rošt.

Drůbež položte na talíř nejprve prsní stranou dolů.

Mražené pokrmy	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
Např. dorty se šlehačkou, s máslovým krémem, s čokoládovou nebo cukrovou glazurou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chleba, housky, koláče a jiné těstoviny	rošt	1		Volič teploty zůstane vypnutý.

Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyjte.

Ovoce a zeleninu nechte dobře okapat a osušte je.

Smaltovaný pečicí plech a rošt zakryjte pečicím papírem.

Ovoce nebo zeleninu sem tam obračejte.

Jakmile jsou zlatavé, osušte a odstraňte papír.

Potravina	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v hodinách
600 g kroužků z jablek	1+3		80	cca 5 hodin
800 g kousků hrušek	1+3		80	cca 8 hodin
1,5 kg švestek	1+3		80	cca 8-10 hodin
200 g kuchyňských bylinek, očištěných	1+3		80	cca 1½ hodiny

Zavařování marmelády

Sklenice a zavařovací gumičky musí být čisté a v pořádku. Používejte sklenice pokud možno stejné velikosti. Údaje v tabulkách se vztahují na kulaté litrové sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu, vše řádně omyté.

Uvedené doby tepelné úpravy v tabulkách jsou pouze orientační. Dobu tepelné úpravy může ovlivnit počet sklenic a množství a teplota jejich obsahu. Než vypnete pečicí troubu, přesvědčte se, že obsah sklenic správně perlí.

Příprava

1. Ovoce a zeleninu naplňte do sklenic, ne však až po okraj.
2. Očistěte kraje sklenic; musí být čisté.
3. Na každou sklenici nasadte vlhkou zavařovací gumu a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do prostoru pečicí trouby vložte maximálně šest sklenic.

Programování

1. Smaltovaný pečicí plech vsuňte do výšky 2. Sklenice postavte na pečicí plech tak, aby se nedotýkaly.
2. Na smaltovaný pečicí plech vlijte půl litru horké vody (cca 80 °C).
3. Uzavřete dvířka pečicí trouby.
4. Volič funkce nastavte na spodní ohřev .
5. Nastavte teplotu na 170 až 180 °C.

Zavařování marmelády

Po přibližně 40 až 50 minutách začnou ve sklenicích v krátkých intervalech stoupat bublinky. Vypněte pečicí troubu.

Po cca 25 – 35 minutách vyjměte zavařovací sklenice z pečicího prostoru (v této době je využíváno zbytkové teplo). Pokud necháte sklenice k vychladnutí déle v pečicím prostoru, mohou se tvořit zárodky, které způsobí překyselení marmelády.

Ovoce v litrových sklenicích	Po tvorbě bublinek	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypněte	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	cca 30 minut
Jablečné, hruškové, švestkové pyré	vypněte	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile ve sklenicích začnou stoupat bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C a zavařujte cca 35 až 70 minut (podle druhu zeleniny). Poté pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném láku v litrových sklenicích	Při tvorbě bublinek 120-140 °C	Zbytkové teplo
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
Zelený hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí zavařovacích sklenic z pečicí trouby

Po zavaření sklenice z prostoru pečicí trouby vyndejte.

Pozor!

Nestavte horké sklenice na studenou nebo mokrou podložku. Mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou připravovány zahříváním na vysokou teplotu, např. bramborové hranolky, toasty, housky, chleba a drobné pečivo (sušenky, speciální těstoviny a cukroví).

Rady pro přípravu potravin s nízkým obsahem akrylamidů

Všeobecně

- Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší.
- Přísady příliš nepřipékejte.
- Větší a silnější přísady obsahují méně akrylamidu.

Pečení

S horním / spodním ohřevem max. 200 °C
S cirkulací max. 180 °C.

Keksy a cukroví

S horním / spodním ohřevem max. 190 °C.
S cirkulací max. 170 °C.
Žloutek a bílek snižují tvorbu akrylamidů.

Hranolky z trouby

Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě.
Na jednom plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Testované pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnění testování různých spotřebičů.

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

Pečení

Na 2 úrovních:

Univerzální pánve zasuňte na horní úroveň a hliníkový pečicí plech na spodní úroveň.

Máslové cukroví:

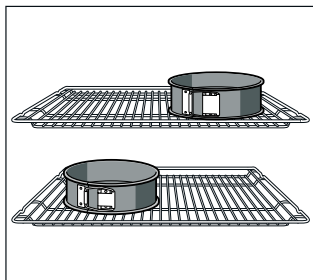
Současně zasunuté plechy do pečicí trouby nemusí být současně hotové.

Zakrytý jablečný koláč na 1 úrovni:

Mezi tmavými otvíracími formami nechávejte dostatečný rozestup.

Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé otvírací formy zasuňte nad sebe.



Koláče v otvírací formě z kovu:

Pečení s horním a spodním ohřevem ☐ na jedné úrovni.

Otvírací formy nestavějte na rošt, nýbrž na smaltovaný pečicí plech.

Pokrm	Příslušenství a pokyny	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Čas v minutách
Máslové sušenky (předehřejte*)	pečicí plech	2		160-170	20-30
	univerzální pánev	3		150-160	20-30
	hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3		140-160	20-30
	hliníkový pečicí plech + univerzální pánev	1+3		140-160	20-30
Dortíčky, 20 kusů	smaltovaný pečicí plech	3		150-170	20-30
Dortíčky, 20 kusů na plechu (předehřejte*)	hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3		140-150	30-40
	hliníkový pečicí plech + univerzální pánev	1+3		140-150	30-40
Vodový piškot (předehřejte*)	otvírací formy	1		170-180	30-40
Kynutý koláč na plechu se suchou oblohou	smaltovaný pečicí plech	3		160-180	30-40
	hliníkový pečicí plech + plochý pečicí plech	1+3		150-160	30-45
	hliníkový pečicí plech + univerzální pánev	1+3		150-160	30-40
Kynutý koláč na plechu se šťavnatou oblohou (ovoce)	2 rošty + 2 otvírací formy z plechu Ø 20 cm	1+3		170-180	60-70
	smaltovaný pečicí plech + 2 otvírací formy z plechu Ø 20 cm	1		190-210	70-90

* Pro předehřátí pečicí trouby nepoužívejte rychloohřev.

Rošty a pečicí plechy obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodě.

Grilování

Pokud pokládáte pokrm přímo na rošt, vsuňte do výšky 1 smaltovaný pečicí plech, který zachytí šťávu z masa a pečicí trouba tak zůstane déle čistá.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Čas v minutách
Opékání toastů (předehřejte 10 min.)	rošt	5		3	½-2
Hamburger z telecího masa, 12 kusů* (bez předehřátí)	rošt + smaltovaný pečicí plech	5+1		3	25-30

* Po uplynutí 2/3 doby grilování obraťte.

INFORMAČNÍ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Radlická 350, 158 00 Praha 5

Obchodní značka BSH

Značka	SIEMENS	
Prodejní označení	HB43GT540E	
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,85
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,79
Užitečný objem dutého prostoru (l)	62	
Velikost zařízení (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	střední: 35 l ≤ V < 65 l	←
	velké: 65 l ≤ V	
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)	—	
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	40	
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	50	
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie	—	
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	1245	

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschovává.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněně odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpозději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na www.siemens-home.com/cz.

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástíky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provedením při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
 - transportního poškození nebo přemístováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
 - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
 - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
 - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
 - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a požizovací doklad (fakturu).

9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 546
Email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů
Tel.: +420 251 095 556
Email: dily@bshg.com

Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: siemens.spotrebice@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách www.siemens-home.com/cz.
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Návod na obsluhu

HB 43GT540E

Obsah

Bezpečnostné a výstražné pokyny	4
Pred montážou	4
Bezpečnostné a výstražné pokyny	5
Príčiny poškodenia	6
Vaša nová rúra na pečenie	8
Ovládacie pole	8
Voliče funkcií	9
Ovládacie tlačidlá a displej	10
Volič teploty	10
Priestor na pečenie	11
Príslušenstvo	11
Pred prvým použitím	14
Nastavenie času	14
Zohriatie rúry na pečenie	14
Čistenie príslušenstva	14
Programovanie rúry na pečenie	15
Druh ohrevu a teplota	15
Rýchloohrev	16
Nastavenie časových funkcií	17
Budík	17
Čas tepelnej úpravy	18
Čas vypnutia	20
Čas	22
Detská poistka	23
Zmena základných nastavení	24
Čistiace funkcie	25
Pred čistením	25
Programovanie	25
Po ukončení čistenia	26
Starostlivosť a čistenie	27
Čistiace prostriedky	27
Funkcia osvetlenia	29
Zavesenie a zloženie závesných roštov a líšt vľavo a vpravo	30
Zavesenie a zloženie dvierok rúry na pečenie	31
Montáž a demontáž sklenených tabúl' dvierok	33

Obsah

Čo robiť v prípade poruchy?	35
Prehľad prevádzkových porúch.....	35
Výmena žiarovky v rúre na pečenie.....	36
Sklenený kryt.....	36
Zákaznícky servis	37
E-číslo a FD-číslo.....	37
Tipy pre úsporu energie a ochranu životného prostredia	38
Úspora energie.....	38
Ekologická likvidácia.....	38
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu	39
Koláče a pečivo.....	39
Rady a praktické tipy pre pečenie.....	43
Mäso, hydina, ryby.....	44
Tipy pre pečenie a grilovanie mäsa.....	48
Nákypy, soufflé, toasty.....	49
Hotové pokrmy.....	49
Špeciálne pokrmy.....	50
Rozmrazovanie.....	51
Sušenie.....	51
Zaváranie marmelády.....	52
Akrylamid v potravinách	54
Testované pokrmy	55
Pečenie.....	55
Grilovanie.....	56

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 50 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

Ďalšie informácie o produktoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na www.siemens-home.com/sk.

Bezpečnostné a výstražné pokyny

Tento návod na obsluhu si dôkladne preštudujte. Návod na obsluhu a montáž dobre uschovajte. V prípade odovzdania spotrebiča ďalšej osobe, musí byť priložený taktiež príslušný návod.

Návod na obsluhu platí pre spotrebiče s jednou funkciou aj pre viacúčelové spotrebiče. Pri viacúčelových spotrebičoch si pre nastavenie prečítajte návod na obsluhu varného panelu.

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

Spotrebič hneď po vybalení skontrolujte. Ak bol spotrebič počas prepravy poškodený, nesmie byť pripojený. Kontaktujte zákaznícky servis a vzniknuté poškodenie písomne zaznamenajte; v opačnom prípade nebudete mať nárok na náhradu škody.

Elektrické pripojenie

Spotrebič môže pripájať len koncesovaný odborník. Ak dôjde k poškodeniu v dôsledku nesprávneho pripojenia, strácate nárok na záruku.

Pred prvým uvedením do prevádzky sa uistite, či je elektrická prípojka Vašej domácnosti uzemnená a či sú splnené všetky platné bezpečnostné predpisy. Montáž a pripojenie Vášho spotrebiča musí vykonať len koncesovaný technik. Ak bude spotrebič uvedený do prevádzky bez správneho pripojenia uzemňovacej svorky alebo po neodbornom pripojení, môže dôjsť v najhorších prípadoch k ťažkým škodám (ublíženie na tele alebo smrť zásahom elektrického prúdu). Výrobca nenesie zodpovednosť za nesprávnu funkciu alebo možné poškodenie vplyvom neodborného elektrického pripojenia.

Bezpečnostné a výstražné pokyny

Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu pokrmov.

Deti a dospelé osoby nesmú bez dozoru spotrebič prevádzkovať,

- ak na o nie sú akokoľvek telesne alebo duševne schopné,
- alebo im chýbajú potrebné znalosti a skúsenosti.

Nenechávajte deti, aby sa hrali so spotrebičom.

Dvierka rúry na pečenie

Dvierka rúry na pečenie nechávajte počas prevádzky rúry na pečenie zatvorené. Odporúčame nechávať dvierka rúry pre istotu vždy zatvorené, aj ak je rúra na pečenie vypnutá.

Nevešajte sa na dvierka rúry na pečenie, nesadajte si na ne ani sa s nimi nehrajte, aj ak sú zatvorené.

Horúci priestor na pečenie

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch a výhrevných telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikáť horúca para. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od rúry na pečenie.
- Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para.
- Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore rúry na pečenie vznietiť. Používajte len malé množstvo nápojov s vysokopercentným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!

- Nikdy nekladajte horľavé predmety do rúry na pečenie. V prípade úniku dymu zo spotrebiča neotvárajte dvierka. Spotrebič vypnite. Vytiahnite zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Papier na pečenie dobre zaťažte k príslušenstvu pri predhrievaní. Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier by sa mohol dotknúť výhrevných telies a vznietiť sa. Papier na pečenie vždy zaťažte nádobami alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

⚠ Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby sa nikdy nezasekol elektrický kábel v horúcich dverkách spotrebiča. Káblová izolácia sa môže roztaviť.

Horúce príslušenstvo a horúce varné nádoby

⚠ Nebezpečenstvo oparenia!

Nikdy nevyberajte horúce príslušenstvo alebo nádoby z priestoru na pečenie bez použitia chňapky.

Neodborné opravy

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len nami zaškolený technik servisnej služby. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite sieťovú zástrčku, resp. vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servisnú službu.

Doplnková poistka dvierok

Pri receptoch s dlhším časom tepelnej úpravy pri vysokých teplotách môžu byť dvierka rúry veľmi horúce. Keď vo Vašej domácnosti žijú malé deti, mali by byť v priebehu prevádzky rúry na pečenie pod dozorom.

K rúre je k dispozícii poistka, ktorá bráni priamemu kontaktu s dverkami rúry na pečenie. Toto špeciálne príslušenstvo (671383) si môžete objednať prostredníctvom nášho zákaznickeho centra.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoby na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou ani papierom na pečenie. Na dno rúry neumiestňujte žiadne nádoby, ak nastavená teplota presahuje 50°C. Dochádza k nahromadeniu tepla. Časy tepelnej úpravy potom už nezodpovedajú a poškodzuje sa smalt.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Tekuté potraviny: v uzavretom priestore na pečenie neskladujte dlhší čas žiadne tekuté potraviny. Smalt by sa mohol poškodiť.

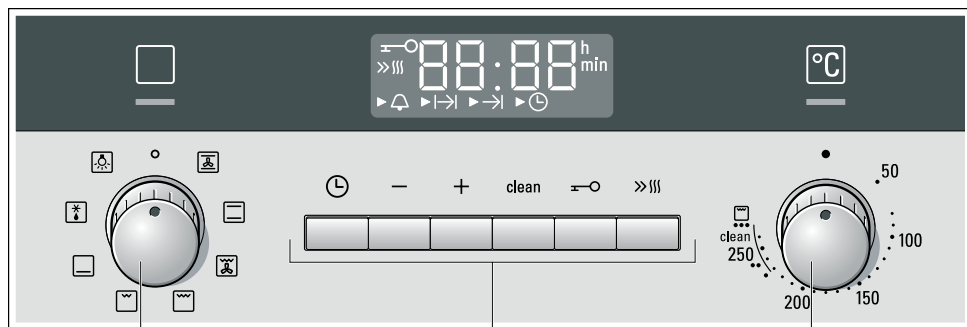
- **Ovocné šťavy:** Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov neprepĺňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanechá škvrnny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbší smaltovaný plech na pečenie.
- **Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča:** Priestor na pečenie nechávajte vychladnúť len s uzavretými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené len trochu, môžu byť časom poškodené susediacimi prednými stranami nábytku.
- **Veľmi znečistené tesnenie rúry:** Ak je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka od rúry v priebehu prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susediace predné strany nábytku. Tesnenie rúry udržiavajte vždy čisté.
- **Dvierka rúry na pečenie nepoužívajte ako sedadlo alebo odkladaciu plochu:** Nikdy si nesadajte ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry. Na dvierka rúry neodkladajte žiadne nádoby alebo príslušenstvo.
- **Preprava spotrebiča:** Nenoste spotrebič za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť. Sklenená tabuľa v dvierkach rúry by sa mohla presunúť a spôsobiť presunutie medzi prednou stranou rúry na pečenie a sklenenou tabuľou.
- **Grilovanie:** Pri grilovaní nezasúvajte hlbokú univerzálnu panvicu alebo plochý plech na pečenie vyššie ako na úroveň 3. Vplyvom veľkého tepla sa môže zdeformovať a smalt pri vyberaní sa môže poškodiť. Výšky 4 a 5 používajte len na grilovanie priamo na rošte.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s Vašou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme Vám ovládací panel s jednotlivými ovládacími prvkami. Zároveň získate informácie týkajúce sa priestoru na pečenie a príslušenstva vo vnútri rúry na pečenie.

Ovládacie pole

Tu vidíte prehľad ovládacieho panelu. Na displeji nesvietia nikdy všetky symboly súčasne. Podľa typu spotrebiča sú v detailoch možné odchýlky.



Volič funkcií

Tlačidlá a displej

Volič teploty

Zapustiteľné ovládacie voliče

Pri niektorých rúrach na pečenie sa dajú otočné ovládače zapustiť. Na zapustenie a vysunutie zatlačte na ovládacie tlačidlo v nulovej pozícii.

Voliče funkcií

Pomocou voličov funkcií nastavíte druh ohrevu.






Pozícia	Použitie
<input type="radio"/> Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
<input type="checkbox"/> Cirkulácia*	Na koláče a pečivo. Je možná tepelná úprava na dvoch úrovniach. Ventilátor na zadnej strane rúry na pečenie rozdeľuje teplo rovnomerne v priestore na pečenie.
<input type="checkbox"/> Horný / dolný ohrev*	Na koláče, nákypy a chudé kúsky pečienky, napr. hovädzieho alebo diviny, na jednej úrovni. Teplo prúdi rovnomerne zhora a zdola.
<input type="checkbox"/> Cirkulačný gril	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapína a vypína. Ventilátor rozfúka horúci vzduch okolo pokrmu.
<input type="checkbox"/> Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, údenín, toastov a rybích kúskov. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.
<input type="checkbox"/> Maloplošný gril	Grilovanie menšieho množstva steakov, údenín, toastov a rybích kúskov. Hreje stredná časť grilovacieho telesa.
<input type="checkbox"/> Dolný ohrev	Zaváranie a pečenie alebo zapekanie. Teplo prúdi zdola.
<input type="checkbox"/> Rozmrazovanie	Rozmrazovanie mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rozfúka teplý vzduch okolo pokrmu.
<input type="checkbox"/> Svetlo	Zapnutie osvetlenia v rúre na pečenie.

* Druh ohrevu, ktorým bola určená energetická trieda spotreby energie podľa EN60350.

Keď je zvolený druh ohrevu, zapne sa žiarovka v priestore na pečenie a pri niektorých rúrach na pečenie svieti žiarovka na displeji nad voličom funkcií.

Ovládacie tlačidlá a displej







Tlačidlá slúžia na nastavenie rôznych prídavných funkcií. Na displeji sa zobrazia nastavené hodnoty.



Tlačidlo	Použitie
 Časové funkcie	Voľba času na budíku  , času tepelnej úpravy \rightarrow , času vypnutia \rightarrow a času  .
- Mínus	Zníženie nastaveného stupňa.
+ Plus	Zvýšenie nastaveného stupňa.
clean Čistiaca funkcia	Zapnutie čistiacej funkcie pre regeneráciu samočistiacich plôch v priestore na pečenie.
 Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panelu.
 Rýchloohrev	Mimoriadne rýchle zohriatie rúry na pečenie.

Na displeji sa nachádza šípka  pred symbolom príslušnej aktívnej časovej funkcie.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu alebo grilovací stupeň.

Poloha	Význam
 Nulová poloha	Rúra na pečenie neohreje.
50-270	Rozsah teploty
 ,  , 	Grilovací stupeň Grilovacie stupne pre maloplošný  a veľkoplošný  gril. • = stupeň 1, mierny •• = stupeň 2, stredný ••• = stupeň 3, silný
clean	Čistiace funkcie.

Keď rúra na pečenie hreje, svieti lampička displeja nad voličom teploty. V prestávkach medzi zahrievaním zhasne. Lampička displeja sa nezapne ani s funkciou osvetlenia , ani s funkciou rozmrazovania .

Upozornenie: Pri použití funkcie grilovania na dlhšie ako 15 minút nastavte volič funkcií na mierny gril.

Priestor na pečenie

V rúre na pečenie sa nachádza ventilátor a žiarovka.


Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína. Teplý vzduch uniká nad dvierkami. Pozor! Vetráciu štrbinu nezakrývajte, v opačnom prípade sa rúra prehreje.

Aby po prevádzke rúra rýchlejšie vychladla, ventilátor po vypnutí rúry na pečenie ešte nejaký čas dobieha.

Svetlo

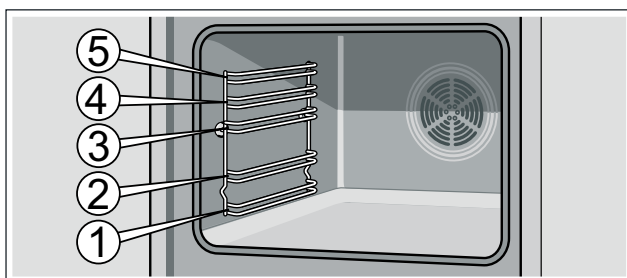
V priebehu prevádzky svieti osvetlenie v priestore na pečenie.

Polohou  na voliči funkcií môžete zapnúť osvetlenie rúry bez ohrevu.

Príslušenstvo

Príslušenstvo je možné do rúry zasunúť v 5 rôznych výškach.

Príslušenstvo môžete vysunúť z dvoch tretín bez toho, aby sa prevrhlo. To Vám uľahčí vyberanie pokrmov.



Ak je príslušenstvo veľmi horúce, môže sa deformovať. Hneď ako opäť vychladne, deformácia ustúpi bez toho, aby sa nejakým spôsobom narušila jeho funkcia.

Vaša rúra na pečenie má k dispozícii len nasledujúce príslušenstvo.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni. Uveďte HEZ- číslo.



Rošt

Na nádoby, formy na koláče, pečienky, kúsky na grilovanie a mrazené produkty.

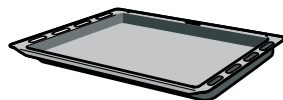
Rošt zasuňte zakrivením smerom dole do .



Plochý smaltovaný plech na pečenie

Na koláče, cestoviny a zákusky.

Plech na pečenie zasuňte do rúry skosením smerom k dvierkam.



Hlboká smaltovaná univerzálna panvica

Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké pečienky. Je možné ju použiť taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte.

Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skosením smerom k dvierkam.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k Vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.


Nie každé špeciálne príslušenstvo je vhodné ku všetkým spotrebičom. Pri kúpe uveďte presné označenie (E-Nr.) Vášho spotrebiča.


Špeciálne príslušenstvo	HZ číslo	Použitie
Plochý smaltovaný plech na pečenie	HZ361000	Na koláče, cestoviny a zákusky.
Hlboká smaltovaná univerzálna panvica	HZ362000	Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké pečienky. Je možné ju použiť taktiež ako záchytnú nádobu tuku, keď grilujete priamo na rošte.
Rošt	HZ364000	Pre varné nádoby, formy na pečenie, pekáče, pečienky, grilované a mrazené pokrmy.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny pre pizzu, mrazené pokrmy alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto hlbokaj univerzálnej panvice. Plech postavte na rošt a riadte sa údajmi uvedenými v tabuľkách.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč je vhodný pre dusené pokrmy a nákypy, ktoré pripravujete v rúre na pečenie. Mimoriadne vhodný je pre programovú automatiku alebo automatiku pečenia.
Trojnásobné, plne výsuvné lišty	HZ368300	Pomocou výsuvných lišt vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo viac vysunúť bez toho, aby sa prevrhlo.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo všetko musíte vykonať skôr, ako začnete vo Vašej rúre prvýkrát pripravovať pokrmy. Najskôr si preštudujte kapitolu „Bezpečnostné pokyny“.


Nastavenie času


Po pripojení sa na displeji zobrazí symbol  a tri nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.
2. Čas nastavte tlačidlom + alebo –.

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

Zohriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili zápach „novoty“, zohrejte prázdnu rúru na pečenie so zatvorenými dverkami. Ideálna na to je hodina s horným/dolným ohrevom  na 240 °C. Dbajte pritom na to, aby v rúre nezostali žiadne zvyšky obalu.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte horný/dolný ohrev .
2. Pomocou voliča teploty nastavte 240 °C.

O hodinu rúru na pečenie vypnite. Volič funkcií otočte na nulovú polohu.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstva riadne vyčistite mäkkou tkaninou v horúcom čistiacom roztoku.

Programovanie rúry na pečenie

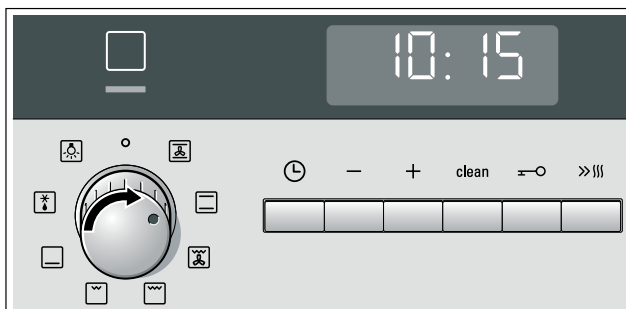
Máte rôzne možnosti programovania Vašej rúry na pečenie. Tu Vám vysvetlíme programovanie druhu ohrevu a teploty resp. grilovacieho stupňa. Rúra na pečenie umožňuje programovanie času tepelnej úpravy (čas trvania) pre každý pokrm. Ďalšie informácie sú k dispozícii v kapitole „Programovanie časových funkcií“.

Upozornenie: Odporúčame predhriať pred tepelnou úpravou pokrmov rúru na pečenie na zabránenie tvorby nadmernej kondenzačnej vody na sklenenej tabuli.

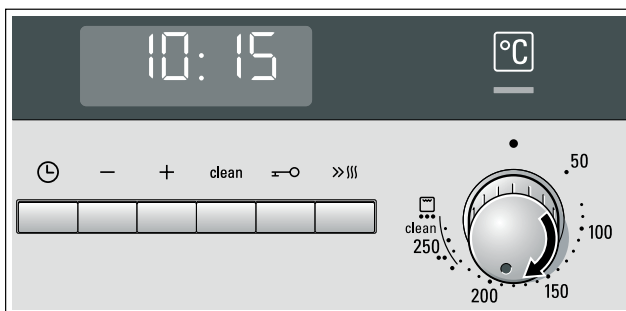
Druh ohrevu a teplota

Príklad na obrázku: Horný/dolný ohrev  při 190 °C.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.



Rúra na pečenie začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Volič funkcií otočte do nulovej polohy.




Zmena nastavenia

Druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň môžete kedykoľvek zmeniť príslušným voličom.

Rýchloohrev

Funkciou rýchloohrevu dosiahne rúra na pečenie nastavenú teplotu mimoriadne rýchlo.

Rýchloohrev používajte pri nastavených teplotách nad 100°C. Vhodné druhy ohrevu sú:

- Cirkulácia 
- Horný/dolný ohrev 
- Dolný ohrev 

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte pokrm do rúry až po ukončení rýchloohrevu.

1. Vyberte požadovaný druh ohrevu a teplotu.
2. Krátko stlačte tlačidlo »|||.

Na displeji svieti symbol »|||. Rúra na pečenie začne hriať.


Rýchloohrev je ukončený

Zaznie signál. Symbol »||| na displeji zhasne. Vložte pokrm do rúry na pečenie.

Zrušenie rýchloohrevu



Krátko stlačte tlačidlo »|||. Symbol »||| na displeji zhasne.


Nastavenie časových funkcií

Táto rúra má k dispozícii rôzne časové funkcie. Tlačidlom  je možné menu otvoriť a prepínať medzi rôznymi funkciami. Pokiaľ vykonávate nastavenie, svietia časové funkcie. Šípka ► Vám ukáže, ktorá časová funkcia je práve zvolená. Ak je pred časovým symbolom zobrazená šípka ►, môžete tlačidlom + alebo – meniť už nastavenú časovú funkciu.



Budík

Prevádzka budíka nezávisí na prevádzke rúry na pečenie. Budík má k dispozícii svoj vlastný signál. Tak môžete rozlíšiť, či uplynul čas nastavený na budíku alebo automatika vypínania (čas tepelnej úpravy).

1. Jedenkrát stlačte tlačidlo .
Na displeji sa rozsvietia časové symboly, šípka ► sa nachádza pred .
2. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas na budíku.
Navrhovaná hodnota tlačidla + = 10 minút
Navrhovaná hodnota tlačidla – = 5 minút.

Nastavený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Čas nastavený na budíku začne plynúť. Na displeji sa zobrazí symbol ► a zobrazí sa plynutie nastaveného času. Zostávajúce časové symboly zhasnú.


Čas nastavený na budíku uplynul

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí :00. Tlačidlom  vypnete budík.

Zmena času na budíku







Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas na budíku. O niekoľko sekúnd sa zmena zobrazí.

Zrušenie času na budíku

Nastavení času na budíku vráťte späť na :00 stlačením tlačidla –. Zmenený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Budík sa vypne.

Zistenie časových nastavení





Ak je nastavených viac časových funkcií, svietia na displeji príslušné symboly. Pred symbolom časovej funkcie sa v popredí nachádza šípka ►.

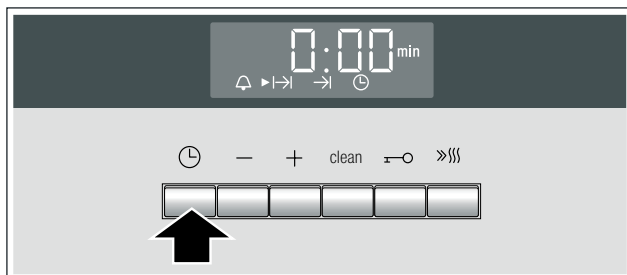
Na zistenie času na budíku , času tepelnej úpravy , času vypnutia  alebo času  stlačte niekoľkokrát tlačidlo , kým sa nerozsvieti šípka  pred požadovaným symbolom. Príslušný časový údaj sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Čas tepelnej úpravy

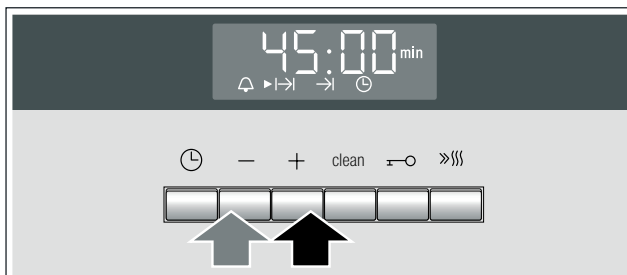
Rúra na pečenie umožňuje programovanie času tepelnej úpravy pre každý pokrm. Po uplynutí času tepelnej úpravy sa rúra na pečenie automaticky vypne. Nemusíte tak prerušiť inú činnosť, aby ste šli vypnúť rúru na pečenie a nebude omylom prekročený čas trvania tepelnej úpravy.

Príklad na obrázku: Čas tepelnej úpravy je 45 minút.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí . Sviatia časové symboly, šípka  sa nachádza pred .



4. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas tepelnej úpravy.
Navrhovaná hodnota tlačidla + = 30 minút
Navrhovaná hodnota tlačidla - = 10 minút.



O niekoľko sekúnd sa rúra na pečenie spustí. Na displeji je vidieť plynúci čas tepelnej úpravy a svieti symbol ►|→. Ostatné časové symboly zmiznú.

Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 0:00. Stlačte tlačidlo ⊖. Pomocou tlačidla + alebo – môžete vykonať nové nastavenie času tepelnej úpravy, alebo dvakrát stlačte tlačidlo ⊖ a volič funkcií otočte do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času trvania

Pomocou tlačidla + alebo – zmeňte čas tepelnej úpravy. O niekoľko sekúnd sa zmena zobrazí. Ak je nastavený budík, stlačte najskôr tlačidlo ⊖.

Zrušenie času trvania

Čas tepelnej úpravy vráťte späť na 0:00 stlačením tlačidla –. Zmenený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Čas bol zrušený. Ak je nastavený budík, stlačte najskôr tlačidlo ⊖.

Zistenie časových nastavení

Ak je nastavených viac časových funkcií, na displeji svietia príslušné symboly. Pred symbolom časovej funkcie v popredí sa nachádza šípka ►.



Na zistenie času na budíku ⊖, času tepelnej úpravy |→, času vypnutia →| alebo času ⊖, stlačte niekoľkokrát tlačidlo ⊖, kým sa nerozsvieti šípka ► pred požadovaným symbolom. Príslušný časový údaj sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

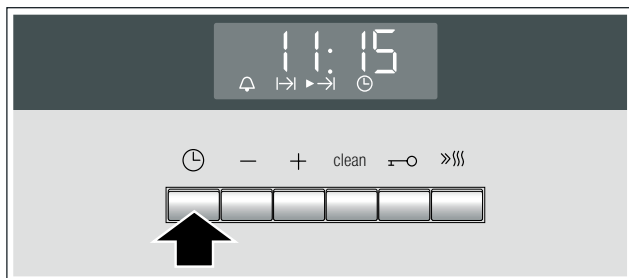
Čas vypnutia

Rúra na pečenie umožňuje naprogramovanie času, kedy má byť pokrm hotový. Rúra na pečenie sa automaticky zapne a potom v nastavenom čase opäť vypne. Môžete vložiť pokrm napr. ráno do priestoru na pečenie a rúru na pečenie naprogramovať tak, aby boli hotové na poľudnie.

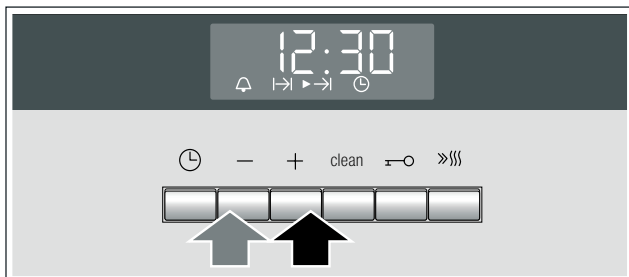
Zaistite, aby sa potraviny neskazili, pretože dlho stoja v rúre na pečenie.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hod, čas tepelnej úpravy je 45 minút a rúra na pečenie sa má vypnúť o 12:30 hod.

1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
4. Čas tepelnej úpravy nastavte tlačidlami + a -.
5. Stlačte tlačidlo .
Dátum ► sa nachádza pred →|. Zobrazí sa čas, kedy má byť pokrm hotový.



6. Čas vypnutia posuňte tlačidlami + alebo - dozadu.



Rúra na pečenie zobrazuje niekoľko sekúnd nastavený čas a zostáva v pohotovostnom režime. Na displeji sa zobrazí čas, kedy má byť pokrm hotový, symbol →| sa zobrazí pred šípkou ►. Symboly ☰ a ⊖ zhasnú. Keď je rúra na pečenie zapnutá, zobrazí sa priebeh času tepelnej úpravy a šípka ► sa nachádza pred symbolom |→|. Symbol →| zhasne.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí ☰:☰☰. Stlačte tlačidlo ⊖. Pomocou tlačidla + alebo – môžete vykonať nové nastavenie času tepelnej úpravy, alebo dvakrát stlačte tlačidlo ⊖ a volič funkcií otočte do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času vypnutia

Čas vypnutia zmeňte tlačidlom + alebo –. Zmenený čas sa zobrazí o niekoľko sekúnd. Ak je nastavený budík, stlačte najskôr dvakrát tlačidlo ⊖. Nemeňte čas vypnutia, ak už prebieha čas tepelnej úpravy. Mohlo by to ovplyvniť výsledok tepelnej úpravy.

Vymazania času vypnutia


Čas vypnutia vráťte späť na aktuálny čas tlačidlom –. Zmenený čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách. Rúra na pečenie sa zapne. Ak je nastavený budík, stlačte najskôr dvakrát tlačidlo ⊖.

Zistenie časových nastavení

Ak bolo nastavených viac časových funkcií, rozsvietia sa na displeji príslušné symboly. Šípka ► sa nachádza pred symbolom pre časovú funkciu, ktorá je v popredí.

Na zistenie času na budíku ☰, času tepelnej úpravy |→| , času vypnutia →| alebo času ⊖, stlačte niekoľkokrát tlačidlo ⊖, kým sa šípka ► nerozsvieti pred požadovaným symbolom. Príslušný časový údaj sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Čas

Po pripojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazí symbol  a tri nuly. Nastavte čas.



1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.

2. Nastavte čas tlačidlom + alebo –.

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

Zmena času

Nesmie byť naprogramovaná žiadna iná časová funkcia.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo .
Na displeji sa rozsvietia časové symboly a šípka ► sa nachádza pred .

2. Čas nastavte tlačidlom + alebo –.

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

Vypnutie zobrazenia času

Zobrazenie času môžete vypnúť. Ako to vykonáte, zistíte v kapitole „Základné nastavenia“.

Detská poistka

Aby deti omylom nezapli rúru na pečenie alebo nezmenili fungujúcu prevádzku, má rúra detskú poistku.


Rúra na pečenie nebude reagovať na žiadne nastavenie. Budík a čas môžete nastaviť taktiež so zapnutou detskou poistkou.

Ak je nastavený druh ohrevu a teploty alebo grilovací stupeň, preruší detská poistka ohrev.


Aktivovanie detskej poistky


Nesmie byť nastavený ani čas tepelnej úpravy, ani čas vypnutia.

Stlačte tlačidlo  na približne štyri sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol .
Detská poistka je zapnutá.


Vypnutie detskej poistky

V priebehu približne štyroch sekúnd podržte stlačené tlačidlo .

Na displeji zhasne symbol .
Detská poistka je vypnutá.





Zmena základných nastavení

Rúra na pečenie má k dispozícii určité základné nastavenia. Tieto nastavenia môžete upraviť podľa Vašich potrieb.

Základné nastavenie	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
c 1 Zobrazenie času	vždy*	len s tlačidlom 	-
c 2 Dĺžka signálu po ukončení času tepelnej úpravy alebo času nastavenom na budíku	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
c 3 Čas čakania, kým bude prevzaté nejaké nastavenie	cca 2 sek.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.

* Výrobné nastavenie

Nesmie byť naprogramovaná žiadna iná časová funkcia.

1. Podržte stlačené tlačidlo  v priebehu približne 4 sekúnd. Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre čas, napr. c 1 pre voľbu 1.
2. Zmeňte základné nastavenie tlačidlom + alebo –.
3. Potvrďte tlačidlom .
Na displeji sa zobrazia nasledujúce základné nastavenia. Pomocou tlačidla  je možné prechádzať všetkými stupňami a tlačidlom + alebo – nastavenie meniť.
4. Na ukončenie podržte stlačené tlačidlo  v priebehu približne 4 sekúnd.

Všetky základné nastavenia boli prevzaté.

Základné nastavenie môžete kedykoľvek meniť.

Čistiace funkcie

Čistiaca funkcia je program na regeneráciu samočistiacich plôch v priestore na pečenie.

Zadná stena rúry na pečenie, bočné steny a strop v priestore na pečenie sú potiahnuté vysoko poréznu keramikou vrstvou. Striekance vzniknuté pri pečení a vyprážaní sú touto vrstvou nasiaknuté a odbúrané, zatiaľ čo rúra na pečenie je v prevádzke. Vďaka tejto funkcii je možné regenerovať samočistiace povrchy, ktoré sa správne automaticky neočistia.

Pred čistením

Vyberte z priestoru na pečenie varné nádoby a nevhodné príslušenstvo.


Očistite dno priestoru na pečenie a smaltované steny.

Pred programovaním čistiacej funkcie očistite plochy v priestore na pečenie, ktoré nie sú samočistiace. V opačnom prípade môžu vzniknúť škvrny, ktoré už nebude možné odstrániť.

Použite čistiacu tkaninu a horúci čistiaci roztok alebo octovú vodu. Pri silnom znečistení použite kovovú špongiu z nerezovej ocele alebo čistič na rúru. Použite ich len v studenom priestore na pečenie. Kovovou špongiou alebo čističom na rúru nikdy nečistite samočistiace plochy.

Programovanie

Čistenie trvá približne jednu hodinu.

1. Volič funkcií otočte na cirkuláciu .
2. Volič teploty otočte na **clean**.
3. Stlačte tlačidlo **clean**.

Na displeji je zobrazený čas, kedy bude čistenie ukončené a pred symbolom →l sa zobrazí šípka ►. Čistenie sa spustí po niekoľkých sekundách. Čas trvania čistenia viditeľne plyní, šípka ► sa nachádza pred symbolom l→l. Symbol →l zhasne.

Čistenie je ukončené

Zaznie signál. Rúra na pečenie prestáva hriať. Na displeji sa zobrazí 00:00. Dvakrát stlačte tlačidlo ⌚ a otočte volič funkcií do polohy ○. Rúra na pečenie sa vypne.

Ukončenie čistenia

Stlačte tlačidlo **clean** a postavte volič funkcií do polohy ○. Rúra na pečenie sa vypne.

Presuňte čas ukončenia dozadu

Môžete nastaviť čas, kedy bude ukončené čistenie. Tak môže samočistenie prebehnúť napríklad v noci, zatiaľ čo rúra na pečenie bude počas dňa pripravená na prevádzku.

Naprogramujte ju tak, ako je popísané v bode 1 až 3. Skôr ako začne čistenie, posuňte čas vypnutia tlačidlom + alebo – dozadu.

Teraz sa rúra na pečenie nachádza v pohotovostnom režime. Na displeji je zobrazený čas, kedy bude čistenie ukončené a pred symbolom →| sa zobrazí šípka ►. Keď sa čistenie spustí, zobrazí sa čas trvania čistenia a šípka ► sa zobrazí pred symbolom |→|. Symbol →| zhasne.

Po ukončení čistenia

Po úplnom vychladnutí priestoru na pečenie vyutierajte zvyšky soli zo samočistiacich plôch vlhkou tkaninou.

Starostlivosť a čistenie

Vaša rúra na pečenie zostane dlho žiariaca a plne funkčná, ak ju budete správne čistiť a starať sa o ňu. Tu Vám vysvetlíme, ako sa máte o Vašu rúru na pečenie správne starať a ako ju máte čistiť.

Upozornenia

- Menšie farebné rozdiely na prednej strane rúry na pečenie sú spôsobené použitím rôznych materiálov ako je sklo, umelá hmota a kov.
- Tiene na sklenenej tabuli dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje, čo môže viesť k vzniku menších farebných rozdielov. Tento jav je normálny a nijakým spôsobom nenarušuje funkčnosť rúry na pečenie. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať, preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana sa tým nijako nenaruší.

Čistiace prostriedky

Aby ste sa vyvarovali poškodeniu rôznych povrchov spotrebiča použitím nesprávnych prostriedkov, dbajte na údaje uvedené v tabuľke.

Nesmiete používať:

- žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- agresívne prostriedky s alkoholom,
- tvrdé drhnúce vankúšiky alebo čistiace špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové penové utierky pred prvým použitím poriadne vyperte.

Oblasť	Čistiaci prostriedok
Predná časť rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Očistite čistiacou tkaninou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horúci čistiaci roztok: Očistite čistiacou tkaninou a vysušte mäkkou utierkou. Okamžite odstráňte škvryny od vody, tuku, škrobu a bielku, v opačnom prípade by sa pod nimi mohla vytvárať korózia. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni sú k dispozícii špeciálne čistiace prostriedky určené na nerez, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Mäkkou tkaninou naneste tenkú vrstvu ošetrojúceho prostriedku.
Sklo	Čistiaci prostriedok na sklo: Utrite mäkkou tkaninou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Displej	Čistiaci prostriedok na sklo: Utrite mäkkou tkaninou. Nepoužívajte čistiaci alkohol alebo ocot a žiadne abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky s obsahom kyselín.
Sklenená tabuľa dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Utrite mäkkou tkaninou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt žiarovky v rúre na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Očistite čistiacou tkaninou.
Tesnenie Neskladajte!	Horúci čistiaci roztok: Očistite čistiacou tkaninou. Nedrhňte.
Závesné rošty alebo lišty	Horúci čistiaci roztok: Namočte a očistite čistiacou tkaninou alebo kefkou.
Výsuvné lišty	Horúci čistiaci roztok: Očistite čistiacou tkaninou alebo kefkou. Nenamáčajte ani nečistite v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a očistite čistiacou tkaninou alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich plôch v priestore na pečenie

Niektoré rúry na pečenie majú zadnú stenu, bočné steny alebo strop priestoru na pečenie potiahnuté vysoko poréznu keramickou vrstvou. Striekance vzniknuté pri pečení alebo vyprášaní sú touto vrstvou nasiaknuté a odbúrané, zatiaľ čo rúra na pečenie je v prevádzke. Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší bude výsledok.

Vďaka čistiacej funkcii je možné regenerovať samočistiace povrchy, ktoré neboli správne automaticky očistené. Otvorte si pre ďalšie informácie kapitolu „Čistiace funkcie“.

Jemné zafarbenie povrchu nemá na samočistenie žiaden vplyv.

Pozor!

- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky. Poškriabali by, resp. zničili by vrstvu s jemnými pórmami.
- Keramickú vrstvu nikdy nečistite čističom na rúry. Ak sa omylom dostane čistič na rúry na túto vrstvu, okamžite ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

Dno rúry na pečenie a smaltované steny

Používajte čistiacu tkaninu a horúci čistiaci roztok alebo octovú vodu.

Pri výraznom znečistení použite kovovú špongiu z nerezu alebo čistič na rúry na pečenie. Použite ich len v studenej rúre na pečenie. Nikdy nečistite samočistiace plochy kovovou špongiou alebo čističom na rúry.

Funkcia osvetlenia

Pre jednoduchšie vyčistenie rúry na pečenie je možné zapnúť osvetlenie vnútorného priestoru rúry na pečenie.

Zapnutie osvetlenia rúry na pečenie

Otočte volič funkcie do polohy .

Osvetlení sa zapne. Volič teploty musí byť vypnutý.

Vypnutie osvetlenia rúry na pečenie

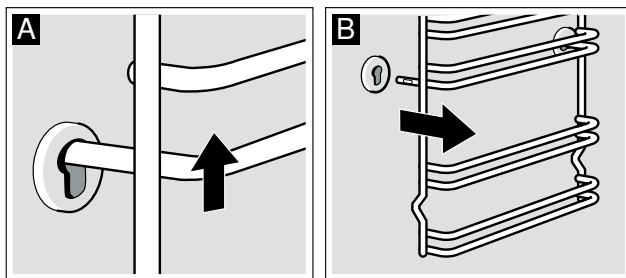
Otočte volič funkcie do polohy .

Zavesenie a zloženie závesných roštov a lišt vľavo a vpravo

Zloženie roštov alebo lišt

Rošty a lišty vľavo a vpravo môžete na čistenie vybrať. Rúra na pečenie musí byť vychladnutá.

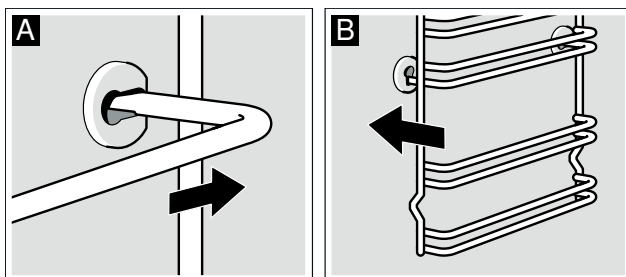
1. Rošt alebo lištu nadvihnite vpredu hore
2. a zložte (obr. A).
3. Potom celý rošt vytiahnite dopredu a vyberte (obr. B).



Závesné rošty vyčistíte prostriedkom na umývanie riadu a špongiou. Na veľmi prischnuté nečistoty použijete kefku.

Rošty alebo lišty zaveste

1. Rošt alebo lištu najskôr zasuňte do zadného puzdra, mierne zatlačte dozadu (obr. A)
2. a potom zaveste do predného puzdra (obr. B).

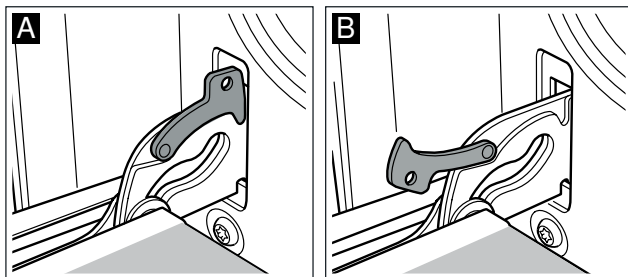


Rošty alebo lišty sa zavesia vpravo alebo vľavo. Vyklenutie musí smerovať vždy dole.

Zavesenie a zloženie dvierok rúry na pečenie

Pre demontáž a čistenie sklenených tabúľ dvierok môžete dvierka rúry demontovať.

Závesy dvierok rúry majú na každej strane blokovaciu páčku. Ak je blokovacia páčka v uzavretej polohe (obr. A), nie je možné dvierka zložiť. Keď je blokovacia páčka na zloženie dvierok rúry na pečenie odklopená (obr. B), sú závesy zaistené. Nemôžu náhle zapadnúť.

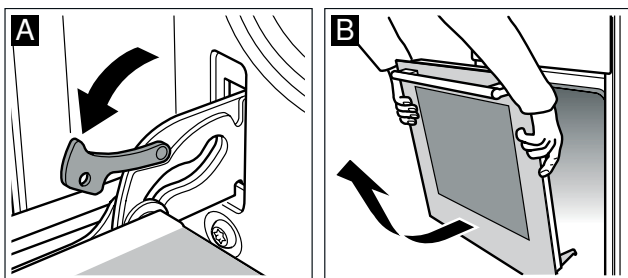


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Ak nie sú závesy istené, zapadnú veľkou silou. Dávajte pozor na to, aby boli blokovacie páčky vždy úplne zaklopené, resp. pri zložení dvierok rúry úplne vyklopené.

Zloženie dvierok

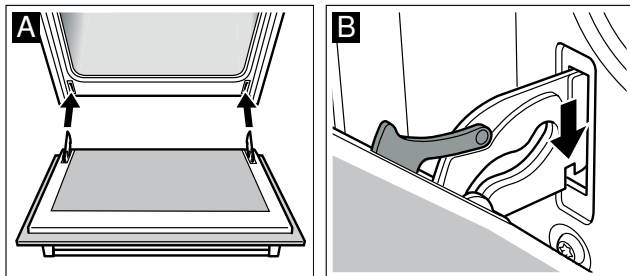
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Odklopte obe blokovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry až na doraz, uchopte obomi rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu zatvorte a vytiahnite (obrázok B).



Zavesenie dvierok

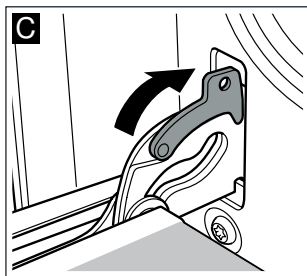
Dvierka rúry na pečenie zaveste v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok rúry na pečenie dajte pozor na to, aby boli oba závesy do otvoru zasunuté rovno (obrázok A).
2. Zárez na závese musí zapadnúť na oboch stranách (obr. B).



Ak nebudú závesy namontované správne, môžu byť dvierka presunuté.

3. Obe blokovacie páčky opäť zaklapnite (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry na pečenie.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

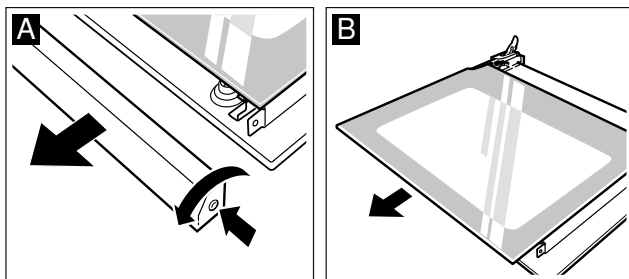
Ak dvierka rúry na pečenie nedopatrením vypadnú alebo záves zaskočí, nedávajte ruky do závesu. Zavolajte servisnú službu.

Montáž a demontáž sklenených tabúlí dvierok

Demontáž

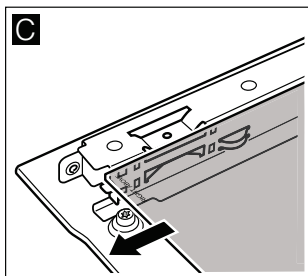
Sklenené tabule v dvierkach rúry na pečenie môžete pre lepšie čistenie demontovať.

1. Zložte dvierka rúry na pečenie a položte ich rukoväťou dole na utierku.
2. Odskrutkujte horný kryt na dvierkach rúry na pečenie. Na to odskrutkujte skrutky vľavo a vpravo (obr. A).
3. Nadvihnite sklenenú tabuľu a vytiahnite ju (obr. B).



Pri dvierkach s tromi tabuľami postupujte okrem toho nasledujúcim spôsobom:

4. Vytiahnite spodnú sklenenú tabuľu (obr. C).



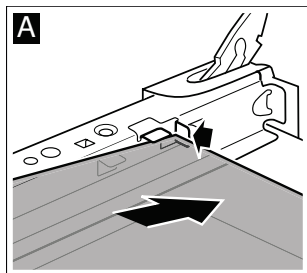
Sklenené tabule očistíte čističom na sklo a mäkkou tkaninou.

Nepoužívajte žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky, škrabku na sklo alebo tvrdé kovové čističe na hrnce, pretože by mohli poškodiť sklo.

Montáž

Pri dvierkach rúry na pečenie s dvomi tabuľami vykonajte kroky 2 až 4.

1. Vsuňte spodnú tabuľu šikmo dozadu (obr. A).
Pri montáži sklenených tabúľ dbajte na to, aby bol nápis „right above“ dole vľavo hore nohami.



2. Hornú sklenenú tabuľu vsuňte hladkou stranou dovnútra šikmo dozadu.
3. Nasadte kryt a priskrutkujte.
4. Zaveste dvierka rúry na pečenie.

Rúru na pečenie používajte až vtedy, keď sú sklenené tabule správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, je to často spôsobené len maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, pokúste sa pomocou tabuliek s poruchami poruchu odstrániť sami.

Prehľad prevádzkových porúch

Porucha	Možná príčina	Pomoc/upozornenie
Rúra na pečenie nefunguje.	Je chybná poistka.	Pozrite sa do poistkovej skrinky, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či funguje svetlo v kuchyni alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji sa rozsvieti ☹ a zobrazia sa nuly.	Výpadok elektrického prúdu.	Nastavte znovu čas.
Rúra na pečenie nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Otočte vypínačom niekoľkokrát sem a tam.

Chybové hlásenie

Keď sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s E ., stlačte tlačidlo ☹. Hlásenie zhasne. Nastavená časová funkcia sa vymaže. Keď chybové hlásenie nezhasne, informujte zákaznícky servis.

Nasledujúcu chybu môže užívateľ odstrániť sám.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Pomoc/upozornenie
$E011$	Nejaké tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo zapadlo.	Stlačte všetky tlačidlá za sebou. Skontrolujte, či nie je jedno z tlačidiel zapadnuté alebo znečistené.

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len nami zaškolený technik zákazníckeho centra.

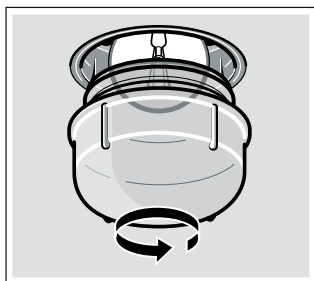
Výmena žiarovky v rúre na pečenie

⚠ Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Keď je žiarovka chybná, musí sa vymeniť. Teplotne odolné náhradné žiarovky do 300 °C (220-240 V, objímka E14, 25 W) môžete získať v zákazníckom centre alebo v špecializovanej predajni. Používajte len také žiarovky.

Spotrebič odpojte od elektrickej siete. Uistite sa, či bol riadne odpojený od siete.

1. Do studenej rúry na pečenie položte utierku, aby ste zabránili poškodeniu.
2. Zložte ochranné sklo jeho otáčaním doľava.



3. Žiarovku nahradte rovnakým typom žiarovky.
4. Naskrutkujte späť sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a pripojte spotrebič opäť k sieti.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt musí byť vymenený. Vhodné sklenené kryty je možné získať v zákazníckom centre. Uveďte E-číslo a FD-číslo Vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

V prípade opravy Vášho spotrebiča, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Nájdeť vhodné riešenie a zabránime zbytočným výjazdom technika.

E-číslo a FD-číslo

Uvedte pri telefonovaní prosím číslo výrobku (E-č.) a výrobné číslo (FD-č.), aby sme Vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok s číslami nájdete vpravo, na boku rúry na pečenie. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si údaje o Vašom spotrebiči a telefóne číslo zákazníckeho centra zapísať tu.

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznícky servis 

Majte prosím na pamäti, že návšteva servisného technika v prípade nesprávnej obsluhy aj v záručnej dobe nie je zadarmo.

Kontaktné údaje na najbližšie zákaznícke strediská všetkých štátov nájdete tu resp. v priloženom zozname zákazníckych centier.

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tak zaistíte, že oprava bude vykonaná zaškoleným servisným technikom, ktorý je pre Váš spotrebič vybavený originálnymi náhradnými dielmi.

Tipy pre úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy, ako ušetriť pri pečení a vyprášaní energiu a ako Váš spotrebič správne zlikvidujete.

Úspora energie

- Rúru na pečenie predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách k tepelným úpravám.
- Používajte len tmavé, černe lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto lepšie prijímajú teplo.
- Dvierka rúry na pečenie majte počas tepelnej úpravy, pečenia a vyprážania zatvorené.
- Viac koláčov pečte najlepšie za sebou. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tým sa skrátí čas trvania pre druhý koláč. Môžete vedľa seba zasunúť aj 2 truhlíkové formy.
- V prípade dlhšieho času tepelnej úpravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a využiť na dokončenie pokrmu zvyškové teplo.

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG týkajúcou sa elektrických a elektronických starých spotrebičov (waste electrical and electronic equipment WEEE). Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu starých spotrebičov v rámci EU.

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a k nim optimálne nastavenie. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a aká teplota je pre Váš pokrm najvhodnejšia. Aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky zasunúť. Dostanete tipy k nádobám a k príprave.

Upozornenia

- Hodnoty v tabuľkách vždy platia pre zasunutie do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Rúru predhrievajte len vtedy, ak sa tak uvádza v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po zohriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Sú závislé na kvalite a vlastnostiach potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Doplnkové príslušenstvo dostanete ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise. Pred použitím vyberte nepotrebné príslušenstvo a nádoby z priestoru na pečenie.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z rúry na pečenie používajte chňapky.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S horným/dolným ohrevom  sa pečenie koláča podarí najlepšie.

Ak budete piecť s cirkuláciou , odporúčame nasledujúce výšky pre zasunutie príslušenstva:

- Koláče vo forme: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Nastavenie cirkulácie .

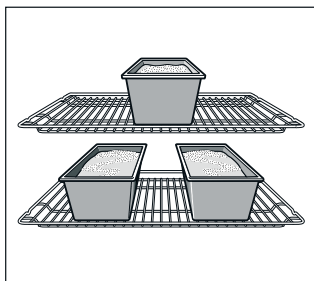
Pečenie na 2 úrovniach:

- Smaltovaný plech na pečenie: výška 3
- Hliníkový plech na pečenie: výška 1

Súčasne zasunuté plechy však nemusia byť aj súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov pre každý pokrm.

Ak pečiete súčasne v 3 truhlíkových formách, zasuňte ich na rošty tak, ako je to zobrazené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie vyrobených z tenkostenného kovu alebo pri sklenených formách sa predĺži čas tepelnej úpravy a koláč nezozlatne tak rovnomerne.

Ak chcete použiť silikónové formy, riadte sa údajmi a receptmi výrobcu. Silikónové formy sú často menších rozmerov ako klasické formy. Údaje v recepte a množstvo cesta sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisí na množstve a kvalite cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozsahy. Vyskúšajte najskôr nižšiu hodnotu.

Nižšia teplota umožňuje rovnomerné prepečenie.





V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Ak rúru predhrejete, skráťte si uvedené časy pečenia o 5 až 10 minút.







Podrobnejšie informácie nájdete v kapitole „Tipy pre pečenie“ v návaznosti na tabuľky.

Pre pečenie koláča na jednej úrovni, postavte formu na smaltovaný plech na pečenie.




Ak chcete piecť viac koláčov súčasne, môžete postaviť formy spolu na rošt.

Koláče pre prípravu vo forme na pečenie	Forma na pečenie na rošte	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v minútach
Torta	forma na pečenie z plechu, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Quiche	forma na pečenie z plechu, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Koláč*	forma na pečenie z plechu, Ø 28 cm	2		180-200	50-60









* Pre súčasné pečenie niekoľkých koláčov postavte na rošt niekoľko foriem na pečenie.

Koláč na plechu		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v minútach
Pizza	plech na pečenie	2		200-220	25-35
	hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie	1+3		170-180	30-40
	hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		170-180	30-40
Lístkové cesto	plech na pečenie	3		170-190	20-30
	hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie	1+3		170-190	30-45
	hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		170-190	30-45

Ďalšie plechy na pečenie je možné si zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v našom zákazníckom centre.



Chlieb a žemle		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky* (predhrejte)	smaltovaný plech na pečenie	2		270	8
				200	35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky* (predhrejte)	smaltovaný plech na pečenie	2		270	8
				200	40-50
Žemle (napr. z raže)	smaltovaný plech na pečenie	3		200-220	20-20

* Nikdy nelejte vodu priamo do horúcej rúry.

Pečivo		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v minútach
Sušienky a zákusky	smaltovaný plech na pečenie	3		150-160	20-30
	hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie	1+3		140-150	25-30
	hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-150	25-30
Bezé tortičky	smaltovaný plech na pečenie	3		80-90	180-210
Veterníky	smaltovaný plech na pečenie	2		190-210	30-40
Kokosky	smaltovaný plech na pečenie	3		110-130	30-40
	hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie	1+3		100-120	35-45
	hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		100-120	35-45

Ďalšie plechy na pečenie je možné si zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v našom zákazníckom centre.

Rady a praktické tipy pre pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Môžete sa orientovať podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistíte, či je koláč už prepečený?	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte zapichnite špajdlu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špajdle na dreve nezostane žiadne cesto, je koláč hotový.
Koláč nevyrástol.	Nabudúce použite na recept menej tekutiny alebo zvolte o 10 stupňov nižšiu teplotu pre pečenie. Dodržujte uvedený čas, počas ktorého by ste mali cesto podľa receptu miesať.
Koláč vybehol uprostred veľmi do výšky a na okrajoch je nižší.	Vymažte len dno otváracej formy. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je na povrchu veľmi tmavý.	Vsuňte koláč na nižšiu lištu, zvolte nižšiu teplotu pečenia a nechajte koláč dlhšie piecť.
Koláč je veľmi suchý.	Do hotového koláča spravte špajdlou niekoľko malých otvorov. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo pečivo (napr. tvarohový koláč) vyzerá z vonkajšej strany dobre, vo vnútri je však mazľavý (vlhký, miestami so zvyškami vody).	Nabudúce používajte trochu menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri tortách so šľavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Dodržiavajte recepty a čas pečenia.
Farba zákuskov je nerovnomerne hnedá.	Nastavte nižšiu teplotu; zákusky budú rovnomerne prepečené. Jemné zákusky pečte s horným a dolným ohrevom  na jednej úrovni. Presahujúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Odstrihnite ho vždy tak, aby mal veľkosť plechu na pečenie.
Ovocný koláč je na spodnej strane veľmi svetlý.	Nabudúce koláč zasuňte o úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu, ak ju máte k dispozícii.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa počas pečenia lepí.	Pokúste sa dodržať cca 2 cm rozostupy. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom plechu.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte cirkuláciu  . Keď budete piecť niekoľko plechov na pečenie, nemusia byť súčasne hotové.

Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.

Pri pečení môže dochádzať k vzniku vodnej pary. Časť tejto vodnej pary je odvádzaná vývodom pár v rúre na pečenie a môže sa zrážať vo forme kondenzovanej vody na ovládacom paneli alebo predných častiach susediaceho nábytku. Závisí to na danej situácii.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby. Pre veľké pečienky je vhodný smaltovaný plech na pečenie.

Najvhodnejšie sú nádoby zo skla. Uistite sa, či je pokrievka vhodná pre pekáč a správne ho uzatvára.

Ak používate smaltové pekáče, pridajte viac tekutiny.

Ak používate pekáč z nerezovej ocele, mäso nebude tak hnedé a môže byť poprípade ešte krvavé, v tom prípade predĺžte vhodným spôsobom čas tepelnej úpravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoby bez pokrievky = odkryté

Nádoby s pokrievkou = zakryté

Nádoby umiestnite vždy dprostred roštu.

Horúce sklenené nádoby postavte na kuchynskú utierku. Horúce sklo by mohlo prasknúť, ak bude postavené na vlhký alebo studený povrch.

Pečenie mäsa

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky cca ½ cm.

K dusenej pečienky pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Tekutina by mala siahať do výšky 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a materiáli nádoby. Ak pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, pridajte viac tekutiny, ako keď pečiete v sklenenej nádobe.

Pekáče z nerezú nie sú veľmi vhodné. Mäso sa pečie pomalšie a nezozlatne tak. Nastavte vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas tepelnej úpravy.

Grilovanie

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

3 minúty pred zasunutím grilovaného pokrmu do priestoru na pečenie predhrejte rúru na pečenie.

Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt. Ak grilujete len jeden kúsok, položte ho doprostred roštu.

Vsuňte do výšky 1 smaltovaný plech na pečenie, ktorý zachytí šťavu z mäsa a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu počas grilovania nezasúvajte do výšky 4 alebo 5. V dôsledku vysokej teploty sa môžu deformovať a pri vyberaní by sa mohol poškodiť priestor na pečenie.

Na grilovanie používajte podľa možnosti kúsky rovnakej veľkosti. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Osolte ich až po grilovaní.

Kúsky na grilovanie otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. To ako často k tomu dochádza, závisí na nastavenom grilovacom stupni.






















Mäso

Kúsky mäsa otáčajte po uplynutí polovice času.

Ak je pečienka hotová, mala by si ešte 10 minút odpočinúť vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Pečienka lepšie nasiakne šťavu z mäsa a zvláčne.

Rostbíf zabalte po upečení do hliníkovej fólie a nechajte 10 minút odpočinúť v rúre na pečenie.

Pri bravčovom mäse s kožou narežte kožu mriežkovito a potom pečienku položte do pekáča kožou dole.

Mäso	Hmotnosť	Varná nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v minútach
Dusená hovädzia pečienka (napr. rebro)	1,0 kg	zakrytá	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Hovädzia sviečková	1,0 kg	odkrytá	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Rostbíf, krvavý	1,0 kg	odkrytá	1		210-230	40
Prepečené steaky		rošt	5		3	20
Steaky, krvavé			5		3	15
Bravčové mäso bez tučnej kože (napr. krkovička)	1,0 kg	odkrytá	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Bravčové mäso s tučnou kožou (napr. pliecko, noha)	1,0 kg	odkrytá	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Údené bravčové rebro s kosťou	1,0 kg	zakrytá	2		210-230	70
Sekaná pečienka	z 750 g masa	odkrytá	1		170-190	70
Údeniny	cca 750 g	rošt	4		3	15
Tefacia pečienka	1,0 kg	odkrytá	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	odkrytá	1		150-170	110

Hydina

Hmotnostné údaje v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Celú hydinu položte na rošt najskôr prsnou stranou dole. Otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy.

Kúsky pečienky, ako sú morčacie rolky alebo morčacie prsia, otočte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy. Kúsky hydiny otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy.

Ak budete piecť kačku alebo hus, prepichnete kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

Hydina krásne zozlatne a získa chrumkavú kožu, ak ju pred koncom času pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Ak budete grilovať priamo na rošte, vsuňte smaltovaný plech na pečenie do výšky 1.

Hydina	Hmotnosť	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v minútach
Polky kurčatá, 1 až 4 kusy	po 400 g	rošt	2		200-220	40-50
Porciované kurča	po 250 g	rošt	2		200-220	30-40
Kurča, celé, 1 až 4 kusy	po 1,0 kg	rošt	2		190-210	50-80
Kačka	1,7 kg	rošt	2		180-200	90-100
Hus	3,0 kg	rošt	2		170-190	110-130
Mladý moriak	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
2 morčacie stehná	po 800 g	rošt	2		190-210	90-110





Ryba

Kúsky ryby otáčajte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času tepelnej úpravy.

Celú rybu nemusíte otáčať. Vložte celú rybu do rúry na pečenie v polohe plávania, chrbtovou plutvou hore. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby sa ryba neprevrátila na bok.

Ak chcete tepelne upraviť rybie filé, pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny na pripečenie.

Keď budete grilovať priamo na rošte, vsuňte smaltovaný plech na pečenie do výšky 1.

Ryba	Hmotnosť	Varná nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v minútach
Grilovaná ryba	po 300 g	rošt	3		2	20-25
	1,0 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Kolieska ryby	po 300 g	rošt	4		2	20-25

Tipy pre pečenie a grilovanie mäsa








Pre danú hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Vyberte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.
Ako zistíte, či je už pečienka hotová.	Použite teplomer na mäso (k dispozícii v špecializovaných predajniach) alebo spravte „skúšku lyžicou“. Zatláčte lyžicou na pečené mäso. Ak je pevné, je mäso hotové, ak povolí, potrebuje ešte trochu času.
Pečienka je veľmi tmavá a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Pečienka vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Pečienka vyzerá dobre, ale šťava je veľmi svetlá a vodová.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menej tekutín.
Pri polievaní pečienky vzniká vodná para.	Tento jav je fyzikálne podmienený a je úplne normálny. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Môže sa zrážať na chladnejších predných vypínačoch alebo na susediacich predných stranách nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, soufflé, toasty

Varnú nádobu postavte vždy na rošt.

Ak grilujete bez varnej nádoby priamo na rošte, vsuňte smaltovaný plech na pečenie do výšky 1. Rúra na pečenie tak zostane dlhšie čistejšia.

Výsledok nákypu závisí na veľkosti varnej nádoby a výšky nákypu. Údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty.

Pokrm	Varná nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas tepelnej úpravy v minútach
Sladké nákypy (napr. tvarohový nákyp s ovocím)	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Pikantné nákypy z predvarených prísad (napr. cestovinový)	forma na nákyp alebo smaltovaný plech na pečenie	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Pikantné nákypy zo surových prísad* (napr. zemiakový nákyp)	forma na nákyp alebo smaltovaný plech na pečenie	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Opekanie toastov	rošt	5		3	4-5
Zapekanie toastov	rošt	3+1		170-180	8-12




* Nákyp by nemal byť vyšší ako 2 cm.

Hotové pokrmy

Dodržiavajte údaje výrobcu uvedené na obale.

Keď príslušenstvo vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol papier na pečenie vhodný pre tieto teploty. Veľkosť papiera upravte vzhľadom k pokrmu, ktorý má byť pripravovaný.

Výsledok tepelnej úpravy je závislý na potravinách. Je možné, že už počiatočný produkt bude vopred opečený dozlatista vykazovať nepravidelnosti a rozdiely.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Hranolčky	rošt alebo smaltovaný plech na pečenie	3		190-210	20-30
Pizza	rošt	2		200-220	15-20
Pizza - bagety	smaltovaný plech na pečenie	3		190-200	20-25

Pokyn: Plech na pečenie sa môže pri pečení mrazených pokrmov zdeformovať. Je to spôsobené teplotnými rozdielmi, ktorým je príslušenstvo vystavené. Deformácie pri pečení ustúpia.

Špeciálne pokrmy

Nižšie teploty sú vhodné na prípravu chutného, krémového jogurtu a vláčneho kysnutého cesta.



Najskôr z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo, rošty alebo výsuvy.

Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte vychladnúť na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky alebo malé skrutkovacie poháre a prikryte priehľadnou fóliou.
4. Rúru na pečenie predhrejte podľa pokynov.
5. Následne vložte šálky alebo poháre na dno priestoru na pečenie a pripravte podľa údajov.

Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravujte ako obvykle, vložte ho do žiaruvzdornej keramickej nádoby a prikryte.
2. Rúru na pečenie predhrejte podľa pokynov.
3. Vypnite rúru na pečenie a cesto nechajte v rúre vykysnúť.

Pokrm	Varné nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas
Jogurt	šálky alebo skrutkovacie poháre	postavte na dno priestoru na pečenie		predhrejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 hod.
Kysnuté cesto	žiaruvzdorné nádoby	postavte na dno priestoru na pečenie		predhrejte na 50 °C vypnite spotrebič a dajte kysnuté cesto do priestoru na pečenie	5-10 min 20-30 min.


Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí na druhu a množstve potravín.

Rešpektujte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Mrazené potraviny vyberte z obalu, vložte do vhodnej nádoby a postavte na rošt.

Hydinu položte na tanier najskôr prsnou stranou dole.

Mrazené pokrmy	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Napr. torty so šľahačkou, s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovou glazúrou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné cestoviny	rošt	1		Volič teploty zostane vypnutý.

Sušenie

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu, všetko riadne umyte.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a osušte ich.

Smaltovaný plech na pečenie a rošt zakryte papierom na pečenie.

Ovocie alebo zeleninu sem tam otáčajte.

Hneď ako sú zlatisté, osušte a odstráňte papier.

Potravina	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v hodinách
600 g krúžkov z jablák	1+3		80	cca 5 hodín
800 g kúskov hrušiek	1+3		80	cca 8 hodín
1,5 kg sliviek	1+3		80	cca 8-10 hodín
200 g kuchynských bylín, očistených	1+3		80	cca 1½ hodiny

Zaváranie marmelády

Poháre a zaváracie gumičky musia byť čisté a v poriadku. Používajte poháre podľa možností rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na okrúhle litrové poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie ani vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu, všetko riadne umyté.

Uvedené časy tepelnej úpravy v tabuľkách sú len orientačné. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť počet pohárov a množstvo a teplota ich obsahu. Skôr ako vypnete rúru na pečenie, presvedčite sa, či obsah pohárov správne perlí.

Príprava

1. Ovocie a zeleninu naplňte do pohárov, nie však až po okraj.
2. Očistite kraje pohárov; musia byť čisté.
3. Na každý pohár nasadte vlhkú zaváraciu gumu a viečko.
4. Poháre zatvorte pomocou svoriek.

Do priestoru rúry na pečenie vložte maximálne šesť pohárov.

Programovanie

1. Smaltovaný plech na pečenie vsuňte do výšky 2. Poháre postavte na plech na pečenie tak, aby sa nedotýkali.
2. Na smaltovaný plech na pečenie vylejte pol litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry na pečenie.
4. Volič funkcie nastavte na dolný ohrev .
5. Nastavte teplotu na 170 až 180 ° C.

Zaváranie marmelády

Po približne 40 až 50 minútach začnú v pohároch v krátkych intervaloch stúpať bublinky. Vypnite rúru na pečenie.

Po cca 25 – 35 minútach vyberte zaváracie poháre z priestoru na pečenie (v tomto čase je využívané zvyškové teplo). Ak necháte poháre na vychladnutie dlhšie v priestore na pečenie, môžu sa tvoriť zárodky, ktoré spôsobia prekyslenie marmelády.

Ovocie v litrových pohároch	Po tvorbe bubliniek	Zvyškové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnite	cca 30 minút
Jablkové, hruškové, slivkové pyré	vypnite	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Hneď ako v pohároch začnú stúpať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C a zavárajte cca 35 až 70 minút (podľa druhu zeleniny). Potom rúru na pečenie vypnite a využite zvyškové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	Pri tvorbe bubliniek 120 - 140 °C	Zvyškové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Cvikla	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Zelený hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybratie zaváracích pohárov z rúry na pečenie

Po zaváraní, vyberte poháre z priestoru rúry na pečenie.

Pozor!

Nestavajte horúce poháre na studenú alebo mokru podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilných a zemiakových produktoch, ktoré sú pripravované zahrievaním na vysokú teplotu, napr. zemiakové hranolčky, toasty, žemle, chlieb a drobné pečivo (sušienky, špeciálne cestoviny a zákusky).

Rady pre prípravu potravín s nízkym obsahom akrylamidov

Všeobecne

- Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší.
- Prísady veľmi nepripekajte.
- Väčšie a hrubšie prísady obsahujú menej akrylamidu.

Pečenie

S horným / dolným ohrevom max. 200 °C
S cirkuláciou max. 180 °C.

Keksy a zákusky

S horným / dolným ohrevom max. 190 °C.
S cirkuláciou max. 170 °C.
Žltok a bielok znižuje tvorbu akrylamidov.

Hranolčky z rúry

Hranolčky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve.
Na jednom plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčky nevysušili.

Testované pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčenia testovania rôznych spotrebičov.

Podľa normy EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Pečenie

Na 2 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte na hornú úroveň a hliníkový plech na pečenie na spodnú úroveň.

Maslové sušienky:

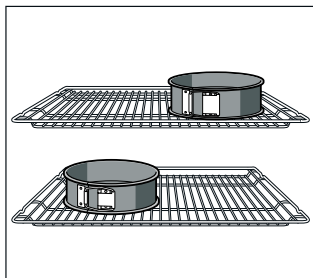
Súčasne zasunuté plechy do rúry na pečenie nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Medzi tmavými otváracími formami nechávajte dostatočný rozstup.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:














Tmavé otváracie formy zasuňte nad seba.



Koláče v otváraciej forme z kovu:

Pečenie s horným a dolným ohrevom ☐ na jednej úrovni.

Otváracie formy nestavajte na rošt, ale na smaltovaný plech na pečenie.



Pokrm	Príslušenstvo a pokyny	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Maslové sušienky (predhrejte*)	plech na pečenie	2		160-170	20-30
	univerzálna panvica	3		150-160	20-30
	hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie	1+3		140-160	20-30
	hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-160	20-30
Tortičky, 20 kusov	smaltovaný plech na pečenie	3		150-170	20-30
Tortičky, 20 kusov na plechu (predhrejte*)	hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie	1+3		140-150	30-40
	hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-150	30-40
Vodový piškót (predhrejte*)	otváracie formy	1		170-180	30-40
Kysnutý koláč na plechu so suchou oblohou	smaltovaný plech na pečenie	3		160-180	30-40
	hliníkový plech na pečenie + plochý plech na pečenie	1+3		150-160	30-45
	hliníkový plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		150-160	30-40
Kysnutý koláč na plechu so šľavnatou oblohou (ovocie)	2 rošty + 2 otváracie formy z plechu Ø 20 cm	1+3		170-180	60-70
	smaltovaný plech na pečenie + 2 otváracie formy z plechu Ø 20 cm	1		190-210	70-90

* Na predhriatie rúry na pečenie nepoužívajte rýchloohrev.

Rošty a plechy na pečenie je možné si zakúpiť ako špeciálne príslušenstvo v špecializovanej predajni.

Grilovanie

Ak kladiete pokrm priamo na rošt, vsuňte do výšky 1 smaltovaný plech na pečenie, ktorý zachytí šťavu z mäsa a rúra na pečenie tak zostane dlhšie čistá.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas v minútach
Opekanie toastov (predhrejte 10 min.)	rošt	5		3	½-2
Hamburger z teľacieho mäsa, 12 kusov* (bez predhriatia)	rošt + smaltovaný plech na pečenie	5+1		3	25-30

* Po uplynutí 2/3 času grilovania otočte.

INFORMAČNÝ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Radlická 350, 158 00 Praha 5

Obchodná značka BSH

Značka	SIEMENS
Predajné označenie	HB43GT540E
Trieda účinnosti dutého priestoru A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev (pri normalizovanej záťaži)	0,85
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch (pri normalizovanej záťaži)	0,79
Užitočný objem dutého priestoru (l)	62
Veľkosť zariadenia (l):	
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$	
stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$	←
veľké: $65 \text{ l} \leq V$	
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)	—
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	40
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)	50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie	—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)	1245

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.siemens-home.com/sk

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**
Radlická 350
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy

Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350
158 00 Praha 5

Príjem opráv:

Tel.: +421 244 450 808
Email: **opravy@bshg.com**

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznícke poradenstvo:

Tel.: +421 244 452 041
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **www.siemens-home.com/sk**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

