

**Návod k použití**

---

---

**HB 23GB650J**

---

---

Q4ACZM2202

# Obsah

<b>Bezpečnostní a výstražné pokyny</b> .....	<b>4</b>
Před montáží .....	4
Pokyny pro Vaši bezpečnost .....	4
Příčiny poškození .....	6
<b>Vaše nová pečicí trouba</b> .....	<b>7</b>
Ovládací pole.....	7
Tlačítka a displej.....	8
Volič funkce .....	8
Volič teploty .....	9
Pečicí prostor.....	9
Příslušenství .....	10
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>15</b>
Nastavení času .....	15
Zahřátí pečicí trouby.....	15
Čištění příslušenství .....	15
<b>Nastavení pečicí trouby</b> .....	<b>16</b>
Druh ohřevu a teplota .....	16
Rychloohřev.....	17
<b>Nastavení časových funkcí</b> .....	<b>18</b>
Budík .....	18
Doba trvání .....	19
Čas ukončení pečení.....	20
Čas .....	22
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>23</b>
<b>Změna základních nastavení</b> .....	<b>24</b>
<b>Péče a čištění</b> .....	<b>25</b>
Čistící prostředky .....	25
Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů .....	28
Sklopení grilovacího tělesa.....	29
Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby .....	30
Montáž a demontáž skleněných tabulí dvířek .....	32
<b>Co dělat v případě poruchy?</b> .....	<b>34</b>
Tabulka poruch .....	34
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby .....	35
Skleněný kryt.....	35

---

# Obsah

<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>36</b>
<b>Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí</b> .....	<b>37</b>
Úspora energie .....	37
Ekologická likvidace .....	37
<b>Testováno v naší laboratoři</b> .....	<b>38</b>
Sladké pokrmy a cukroví .....	38
Tipy pro pečení .....	43
<b>Maso, drůbež, ryby</b> .....	<b>45</b>
Tipy pro pečení a grilování masa .....	50
Nákypy, soufflé, toasty .....	51
Hotová jídla .....	52
Speciální recepty .....	54
Rozmrazování .....	55
Sušení .....	55
Zavařování .....	56
<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>58</b>
<b>Normované potraviny</b> .....	<b>59</b>
Pečení .....	59
Grilování .....	60

---

Pro další informace o produktech, příslušenství, náhradních dílech a službách navštivte internetovou stránku [www.siemens-home.com/cz](http://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.

---

## Před montáží

### Poškození během přepravy

Spotřebič ihned po vybalení zkontrolujte. Pokud byl spotřebič během přepravy poškozen, nesmí být připojen.

### Elektrické připojení

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

---

## Pokyny pro Vaši bezpečnost

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

Děti a dospělí osoby nesmí bez dohledu spotřebič provozovat,

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

Nenechávejte nikdy děti, aby si hrály se spotřebičem.

### Horký pečící prostor

#### Nebezpečí popálení!

- Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch a výhřevných těles. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Ze spotřebiče může unikat pára. Děti držte v bezpečné vzdálenosti od pečící trouby
- Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v prostoru pečící trouby vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

### **Nebezpečí požáru!**

- V pečícím prostoru neuchovávejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když ze spotřebiče vystupuje kouř. Spotřebič vypněte. Vytáhněte síťovou zástrčku resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Během předehřátí nikdy nedávejte pečící papír na příslušenství, pokud není řádně zatížen. Otevření dvířek spotřebiče způsobuje cirkulaci vzduchu, která může pečící papír nazdvihnout. Tímto způsobem by se mohl pečící papír dostat do kontaktu s rozpálenými částmi pečící trouby a mohl by snadno vzplanout. Dbejte na to, aby byl pečící papír vždy zatížen nádobou nebo pečícím plechem. Pečícím papírem pokryjte pouze požadovaný povrch. Pečící papír nesmí přesahovat příslušenství.

### **Nebezpečí elektrického zkratu!**

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

### **Nebezpečí popálení!**

Nikdy nelijte horkou vodu do pečícího prostoru, aby se zabránilo tvorbě horké páry.

### **Příslušenství a horké nádoby**

#### **Nebezpečí opaření!**

Nikdy nevyndávejte příslušenství nebo horké nádoby z pečícího 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.

---

## Příčiny poškození

### Pozor!

- Na dno pečícího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečícího prostoru nevykládejte fólií ani pečícím 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 pečícím prostoru: Do horkého pečícího prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Rozdíly teplot mohou způsobit škody na smaltu a příslušenství.
- Tekuté potraviny: v uzavřeném pečícím prostoru neskladujte delší čas žádné tekutiny. Smalt by se mohl poškodit.
- Ovocné šťávy: pečící plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřepíňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečícího plechu zanechává skvrny, které nelze odstranit. Použijte raději hlubší smaltovaný pečící plech.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče: Pečící prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřená jen trochu, mohou se časem poškodit sousedící čelní strany nábytku.
- Silné znečištění těsnění trouby: pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní strany nábytku.
- Používání dvířek pečící trouby jako odkládací plochy: nikdy se neopírejte ani nesedejte na otevřená dvířka trouby. Na dvířka trouby neodkládejte žádné nádoby nebo příslušenství.
- Přeprava spotřebiče: nenoste a nedržte spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunesete hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

# Vaše nová pečicí trouba

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

## Ovládací pole

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









### Voliče funkcí

Voliče funkcí jsou zapustitelné otočné knoflíky. Pro zapuštění a vysunutí stiskněte na otočný knoflík v nulové pozici.

## Tlačítka a displej








Tlačítka slouží k nastavení různých přídavných funkcí. Nastavené hodnoty můžete vidět na displeji.

Tlačítko	Použití
 Časové funkce	Vyberte budíku  , dobu trvání $\leftarrow \rightarrow$ , čas ukončení pečení $\rightarrow$ a aktuální čas  .
- Mínus + Plus	Snížení nastavených hodnot. Zvýšení nastavených hodnot.
 Rychloohřev  Dětská pojistka	Obzvláště rychlé zahřátí pečící trouby. Zablokování a odblokování ovládacího pole.

Která časová funkce na displeji je v popředí, poznáte podle šipky  $\blacktriangleright$  před příslušným symbolem.  
Výjimka: U času svítí symbol  jen tehdy, když provádíte změnu.

## Volič funkce

Voličem funkcí nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
 Nulová poloha	Pečící trouba je vypnutá.
 3D-horký vzduch*	Na koláče a pečivo v 1-3 výšce. Ventilátor na zadní straně pečící trouby rozděluje teplo rovnoměrně v pečícím prostoru.
 Horní / spodní ohřev*	Na koláče, nákypy a libové kousky pečeně, např. hovězí nebo zvěřina, v jedné výšce. Teplo proudí rovnoměrně seshora a zespodu.
 Cirkulační gril	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Grilování steaků, uzenin, toastů a rybích kousků. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.
 Spodní ohřev	Zavařování a dopékání nebo opékání. Teplo proudí zespodu.
 Osvětlení pečící trouby	Zapnutí osvětlení v pečící troubě.


\* Druh ohřevu, kterým byla určena energetická třída spotřeby energie podle EN50304.

Během fáze nastavení se rozsvítí kontrolka na displeji nad voličem funkcí. Zapne se osvětlení pečícího prostoru.



## Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo grilovací stupeň.


Poloha		Význam
●	Nulová pozice	Pečící trouba nehřeje.
50 - 270	Rozsah teploty	Teplota v pečícím prostoru v °C.
●, ●●, ●●●,	Grilovací stupeň	Grilovací stupně pro velkoplošný gril  ● = stupeň 1, mírný ●● = stupeň 2, střední ●●● = stupeň 3, silný

Když pečící trouba hřeje, rozsvítí se kontrolka na displeji nad voličem teploty. V pauzách během zahřívání zhasne.

## Pečící prostor

Vaše pečící trouba má v pečícím prostoru chladicí ventilátor a žárovku.

### Světlo

Během provozu svítí osvětlení v pečícím prostoru. Polohou  na voliči funkcí můžete zapnout osvětlení trouby bez ohřevu.

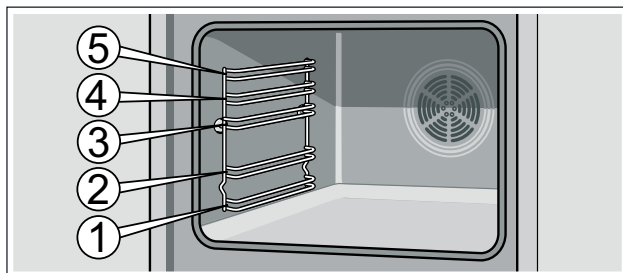
### Chladicí ventilátor

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

Aby po provozu pečící prostor rychleji vychladnul, ventilátor po vypnutí pečící trouby ještě nějaký čas dobíhá.

## Příslušenství

Příslušenství lze do trouby zasunout v 5 různých úrovních.



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

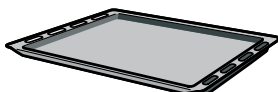
Příslušenství si můžete dokoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně. Uveďte prosím HZ – číslo.



### Rošt

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

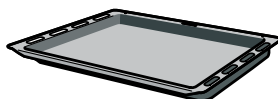
Rošt zasuňte zakřivením směrem dolů .



### Smaltovaný pečící plech, plochý

Na koláče a cukroví.

Pečící plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.



### Smaltovaný pečící plech, hluboký (univerzální pánev)

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

Pečící plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.

## Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit ve specializovaném obchodě nebo přes náš zákaznický servis. Na našich internetových stránkách je k dispozici bohatá nabídka veškerého vybavení pro pečící troubu. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání je v každé zemi odlišná. Pro bližší informace o dostupnosti ve vaší zemi se prosím podívejte do prodejních podkladů.

Některá zvláštní příslušenství nemusí být kompatibilní se všemi zařízeními. Při nákupu uveďte vždy kód produktu (kód. E) spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Rošt	HZ334000	Na nádobí, formy na koláče, pečeně, kousky ke grilování a mražené produkty.
Smaltovaný pečící plech	HZ331000	Na koláče a cukroví. Pečící plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Univerzální pánve	HZ332000	Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Je možné ho použít také jako záchytnou nádobu tuku, když grilujete přímo na roštu. Pečící plech ( univerzální pánve) zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Zasouvací rošt	HZ324000	Pro pečení. Rošt umístěte vždy do univerzální pánve aby zachytila tuk a šťávy z masa.
Speciální rošt	HZ325000	Pro použití místo standardního roštu a k ochraně pečící trouby před nadměrným znečištěním. Speciální rošt umístěte do univerzální pánve.  Pro grilování na speciálním roštu používejte pouze výšku 1, 2 a 3.  Speciální rošt pro ochranu proti stříkům: vložte s univerzální pánví pod standardní rošt.
Skleněná pánve	HZ336000	Hluboká pečící pánve ze skla. Vhodná také jako servírovací nádobí.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální na 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.

<b>Zvláštní příslušenství</b>	<b>HZ číslo</b>	<b>Použití</b>
Pečící deska	HZ327000	Pečící deska je vhodná na přípravu domácího chleba, bochníků a pizzy a to především pokud chcete získat křupavou chlebovou kůrku nebo základ na pizzu. Pečící deska musí být vždy předehřátá na doporučenou teplotu.
Smaltovaný pečící plech s nepřilnavou vrstvou	HZ331010	Koláče a cukroví se snáze oddělí od pečícího plechu. Pečící plech zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Univerzální pánve s nepřilnavou vrstvou	HZ332010	Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně, které lze snadno oddělit od nepřilnavé vrstvy univerzální pánve. Univerzální pánve zasuňte do trouby zkosením směrem ke dvířkům.
Profesionální pečící plech s roštem	HZ333000	Vhodná především na přípravu velkého množství jídla.
Poklice na profesionální pečící plech	HZ333001	Poklice dodává pečicímu plechu vysokou profesionalitu.
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč se hodí pro dušené pokrmy a nákypy, které připravujete v pečící troubě. Obzvláště vhodný je pro programovou a pečící automatiku.
<b>Teleskopický vysuv</b>		
Dvojité	HZ338250	Pomocí výsuvných lišt 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo.
Trojité	HZ338352	Pomocí výsuvných lišt 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. Trojitý vysuv není vhodný pro spotřebiče s otáčivým rožněm.
Plný trojitý vysuv	HZ338356	Pomocí výsuvných lišt 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. Plný trojitý vysuv není vhodný pro spotřebiče s otáčivým rožněm.
Plný trojitý vysuv s funkcí Stop	HZ338357	Pomocí výsuvných lišt 1, 2 a 3 můžete příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. Ramena vysuvů jsou uložena tak, aby bylo snadné na ně pokládat příslušenství. Plný trojitý vysuv s funkcí Stop není vhodný pro spotřebiče s otáčivým rožněm.

<b>Zvláštní příslušenství</b>	<b>HZ číslo</b>	<b>Použití</b>
Samočisticí vrstva na horní stěně a na bočních stěnách	HZ329020	Je možné vybavit horní stěnu a také boční stěny tak, aby se pečící prostor při jeho používání automaticky čistil.
System pro vaření v páře	HZ24D300	Pro delikátní přípravu zeleniny a ryb.

## Produkty zákaznického servisu

Čistící prostředky vhodné pro péči nebo čištění domácích spotřebičů, nebo jiných příslušenství můžete zakoupit v našem zákaznickém centru, ve specializovaných obchodech. Uvádějte vždy kód produktu.

Utěrka na povrchy z nerezové oceli	Kód produktu 311134	Zabraňuje hromadění nečistot a to především díky speciálnímu oleji, kterým je utěrka napuštěna. Po použití této utěrky se veškeré nerezové povrchy spotřebiče lesknou.
Gel na čištění grilu a pečící trouby	Kód produktu 463582	Na čištění pečicího prostoru. Gel je bez parfumace.
Utěrka z mikrovlákna	Kód produktu 460770	Vhodná pro použití na jemné povrchy, jako např. sklo, sklokeramika, nerezová ocel nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraní veškeré nečistoty a tuk pouze jedním setřením.
Bezpečnostní zámek na dvířka	Kód produktu 612594	Chcete-li zabránit dětem otevřít dvířka. Bezpečnostní zámek je umístěn různými způsoby, které závisí na typu spotřebiče. Pro bližší informace čtěte instrukce přiložené k bezpečnostnímu zámku.


---


# Před prvním použitím

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

---

## Nastavení času


Po připojení svítí na displeji symbol  a tři nuly. Nastavte aktuální čas.


1. Stiskněte tlačítko .  
Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Tlačítkem + nebo – nastavte čas.

Po několika vteřinách se nastavený čas zobrazí.

---

## Zahřátí pečicí trouby

Pro odstranění zápachu “novoty”, rozehejte pečicí troubu v uzavřeném a prázdném stavu. Ideální k tomuto je hodina s horním / spodním ohřevem  na 240 °C. Dbejte na to, aby se uvnitř pečicí trouby nenacházely žádné zbytky obalu.

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

Po jedné hodině vypněte pečicí troubu otočením voličem funkcí na nulovou polohu.

---

## Čištění příslušenství

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

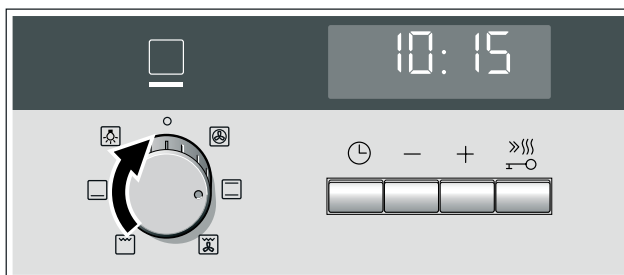
# Nastavení pečící trouby

Máte různé možnosti programování Vaší pečící trouby. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavíte druh ohřevu a teplotu nebo grilovací stupeň. Pro Vaš pokrm můžete nastavit jak dobu trvání, tak dobu ukončení tepelné úpravy v pečící troubě. Pro další informace konzultujte kapitolu “Nastavení časových funkcí”.

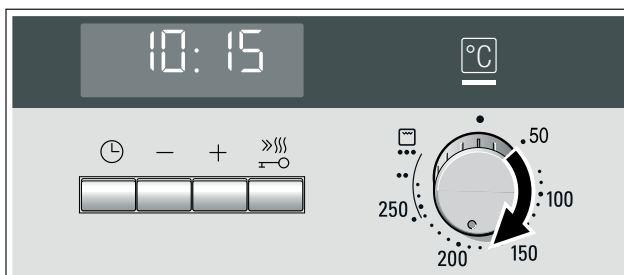
## Druh ohřevu a teplota

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

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.



Pečící trouba začne hřát.



**Vypnutí pečící trouby**

Volič funkcí otočte do nulové polohy.

**Změna nastavení**



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

---

## Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne pečící trouba nastavené teploty obzvláště rychle.


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

- 3D-horký vzduch 
- Horní / spodní ohřev 

Pro dosažení rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby až po ukončení rychloohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.


2. Stiskněte krátce tlačítko .

Na displeji se rozsvítí symbol . Pečící trouba začne hřát.

**Rychloohřev je ukončen**






Zazní akustický signál. Symbol  na displeji zhasne. Vložte pokrm do pečící trouby.

**Přerušování rychloohřevu**

Stiskněte krátce tlačítko . Symbol  na displeji zhasne.

---








# Nastavení časových funkcí



Vaše pečící trouba má k dispozici různé časové funkce. Tlačítkem  lze menu otevřít a přepínat mezi různými funkcemi. Dokud můžete provádět nastavení, svítí časové symboly. Šipka  Vám ukáže, u které časové funkce se nacházíte. Nastavenou časovou funkci můžete měnit přímo tlačítky  nebo , když se před časovým symbolem nachází šipka .

---


## Budík

Budík můžete používat jako kuchyňskou minutku. Budík běží nezávisle na pečícím prostoru. Budík má svůj vlastní akustický signál, který Vás upozorní na uplynutí nastaveného času nebo doby tepelné úpravy.



1. Stiskněte jednu tlačítko .  
Na displeji svítí časové symboly, šipka  se nachází před .
2. Tlačítkem  nebo  nastavte čas na budíku.  
Navrhovaná hodnota tlačítko  = 10 minut  
Navrhovaná hodnota tlačítko  = 5 minut

Po několika vteřinách se nastavený čas zobrazí. Budík se spustí. Na displeji svítí symbol   a čas na budíku viditelně ubíhá. Ostatní časové symboly zhasnou.


### Čas na budíku uplynul

Zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí 0:00. Tlačítkem  vypnete budík.



### Změna času na budíku







Pomocí tlačítka  nebo  změňte čas na budíku. Za několik vteřin se změna převezme.

### Smazání času na budíku

Pomocí tlačítka  vraťte čas na budíku až na 0:00. Za několik vteřin se změna převezme. Budík je vypnutý.

### Zjištění časových funkcí




Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí na displeji příslušné symboly. Budík ubíhá v popředí. Před symbolem  se nachází šipka  a čas na budíku viditelně ubíhá.

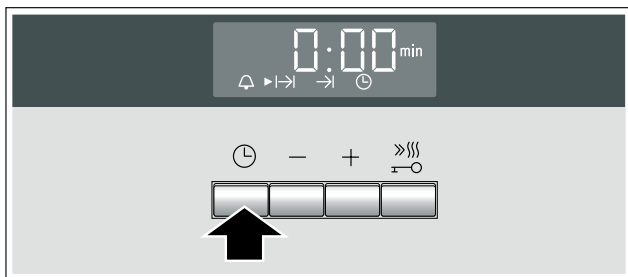
Pro zjištění času na budíku , doby trvání |, času ukončení pečení | nebo aktuálního času , stiskněte opakovaně tlačítko  až se před příslušným symbolem zobrazí šipka . Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

## Doba trvání

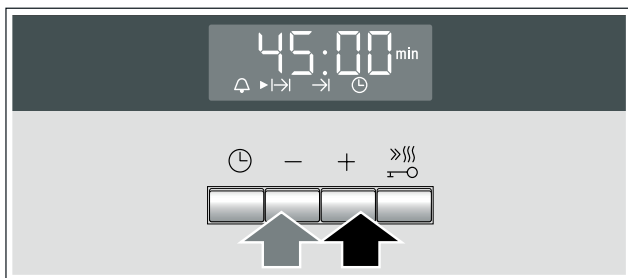
Můžete nastavit dobu trvání tepelné úpravy Vašeho pokrmu na pečící troubě. Po uplynutí nastavené doby trvání se automaticky pečící trouba vypne. Nemusíte tak přerušit jinou práci, abyste vypnuli pečící troubu. Nebude nechtěně překročena doba trvání tepelné úpravy,


Příklad v obrázku: Doba trvání 45 minut.





1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo grilovací stupeň.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko .  
Na displeji se zobrazí 0:00. Svítí časové symboly, šipka  se zobrazí před .








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



Za několik vteřin se pečící trouba spustí. Na displeji je vidět ubíhající doba tepelné úpravy a svítí symbol . Ostatní časové symboly zhasnou.

<b>Uplynutí doby trvání</b>	Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 0:00. Stiskněte tlačítko  . Tlačítkem + nebo – můžete znovu nastavit dobu tepelné úpravy, anebo stiskněte dvakrát tlačítko  a volič funkcí otočte do nulové polohy. Pečící trouba je vypnutá.
<b>Změna doby trvání</b>	Tlačítkem + nebo – změňte dobu trvání tepelné úpravy. Po několika vteřinách se změna převezme. Pokud je nastavený budík, stiskněte předtím tlačítko  .
<b>Zrušení doby trvání</b>	Pomocí tlačítka – vraťte dobu trvání až na 0:00. Po několika vteřinách se změna převezme. Doba trvání je zrušena. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím tlačítko  .
<b>Zjištění časových nastavení</b>	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 trvání , času ukončení pečení  nebo aktuálního času , stiskněte opakovaně tlačítko  až se před příslušným symbolem zobrazí šipka ►. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.



---

## Čas ukončení pečení

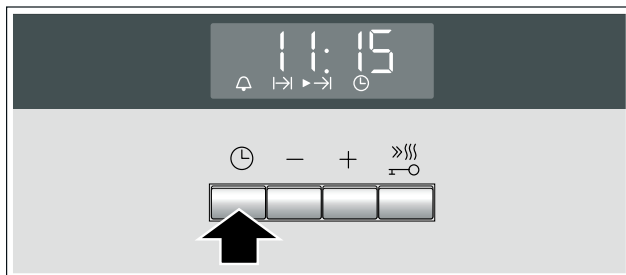
Čas, kdy má být Váš pokrm připraven, můžete přesunout. Pečící trouba se automaticky spustí a pokrm bude hotov v požadovaný okamžik. Můžete Váš pokrm vložit např. ráno do pečícího prostoru a nastavit troubu tak, aby byl hotov v poledne.

Dbejte na to, aby potraviny nestály v pečícím prostoru příliš dlouho a nezkazily se.

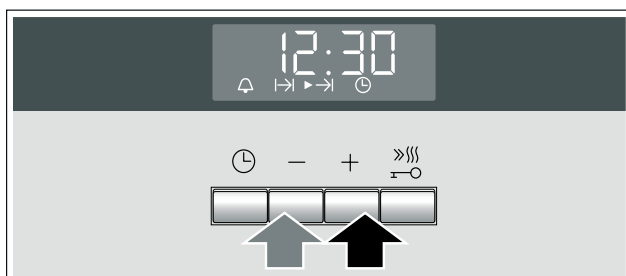
Příklad v obrázku: Je 10:30, doba trvání je 45 minut a pečící trouba má být hotova ve 12:30.

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko .
4. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte dobu trvání.
5. Stiskněte tlačítko .

Šipka ► se nachází před →|. Zobrazí se čas, kdy má být pokrm hotov.



6. Přesuňte tlačítkem + nebo – čas ukončení na později.



Po několika minutách převezme pečící trouba nastavení a zapne se do pozice čekání. Na displeji se zobrazí čas, kdy bude pokrm hotový a před symbolem →| se nachází šipka ►. Symboly ⏰ a ⏸ zhasnou. Když se pečící trouba spustí, viditelně ubíhá doba trvání a šipka ► se nachází před symbolem |→|. Symbol →| zhasne.

### Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 0:00. Stiskněte tlačítko ⏸. Tlačítkem + nebo – můžete znovu nastavit dobu tepelné úpravy, anebo stiskněte dvakrát tlačítko ⏸ a volič funkcí otočte do nulové polohy. Pečící trouba je vypnuta.

### Změna doby trvání

Tlačítkem + nebo – změňte dobu trvání tepelné úpravy. Po několika vteřinách se změna převezme. Pokud je nastavený budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko ⏸. Čas ukončení neměňte, pokud již doba trvání uplynula. Výsledek tepelné úpravy by již neodpovídal.

## Zrušení času ukončení

Pomocí tlačítka – vraťte čas ukončení na aktuální čas. Po několika vteřinách se změna převezme. Pečící trouba se spustí. Když je budík nastaven, stiskněte předtím dvakrát 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 trvání |→|, času ukončení pečení →| nebo aktuálního času ⊖, stiskněte opakovaně tlačítko ⊖ až se před příslušným symbolem zobrazí šipka ►. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

---

## Čas

Po připojení nebo po výpadku proudu svítí na displeji symbol ⊖ a tři nuly. Nastavte aktuální čas.

1. Stiskněte tlačítko ⊖.  
Na displeji se zobrazí čas 12:00.
2. Pomocí tlačítka + nebo – nastavte čas.

Po několika vteřinách se nastavený čas převezme.

## Změna času

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte čtyřikrát tlačítko ⊖.  
Na displeji svítí časové symboly, šipka ► se zobrazí před ⊖.
2. Pomocí tlačítka + a – změňte čas.

Po několika vteřinách se nastavený čas převezme.

## Vypnutí zobrazení času

Zobrazení času můžete vypnout. Návod na provedení této změny najdete v kapitole "Základní nastavení".

---

# Dětská pojistka


Aby děti omylem nezapnuly pečící troubu, má trouba dětskou pojistku.


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

Je-li nastaven druh ohřevu a teplota nebo grilovací stupeň, přeruší dětská pojistka ohřev.


## Zapnutí dětské pojistky


Nesmí být nastavena ani doba trvání ani čas ukončení.

Stiskněte tlačítko  po dobu cca čtyř vteřin.

Na displeji se objeví symbol .  
Dětská pojistka je zapnutá.

## Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  po dobu cca čtyř vteřin..

Symbol  na displeji zmizí.  
Dětská pojistka je vypnutá.

# Změna základních nastavení

Vaše pečící trouba má různá nastavení.  
Tato nastavení můžete upravit dle Vašich zvyků.

Základní nastavení	Volba 1	Volba 2	Volba 3
<b>c1</b> Zobrazení času	vždy*	pouze s tlačítkem ⊖	–
<b>c2</b> Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo času na budíku	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
<b>c3</b> Doba čekání než je nastavení převzato	cca 2 sec.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.

\* Nastavení z výroby

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte tlačítko ⊖ po dobu cca 4 vteřin.  
Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro zobrazení času, např. c1 pro volbu 1.
2. Pomocí tlačítka + nebo – změňte základní nastavení.
3. Tlačítkem ⊖ potvrďte.  
Na displeji se zobrazí další základní nastavení.  
Tlačítkem ⊖ můžete procházet všechny úrovně a měnit je pomocí tlačítka + nebo –.
4. Na závěr stiskněte tlačítko ⊖ po dobu cca 4 vteřin.

Všechna základní nastavení byla převzata.

Vaše základní nastavení můžete kdykoliv měnit.



---

# Péče a čištění

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

## Upozornění

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

---

## Čistící prostředky

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

- Ostré nebo abrazivní čistící prostředky,
- Čistící prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- Tvrdé drhnoucí houbičky,
- Vysokotlakové nebo parní čističe.


Nové mycí utěrky před použitím řádně vyperte.

<b>Oblast</b>	<b>Čistící prostředek</b>
Čelo pečící trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycí houbičkou a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte čistící prostředky nebo škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horký mycí roztok: Očistěte mycí houbičkou a vysušte měkkou utěrkou. Okamžitě odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku, jinak by se pod nimi mohla vytvářet koroze.  V zákaznickém servisu nebo specializované prodejně jsou k dostání speciální čistící prostředky určené na nerez, které jsou vhodné na horké povrchy. Měkkým hadříkem naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku.
Skleněné tabule dvířek	Čistící prostředek na sklo: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení pečící trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte mycím hadříkem.
Těsnění Nesundávejte!	Horký mycí roztok: Vyčistěte mycím hadříkem. Nedrhňte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.
Teleskopický vysuv	Horký mycí roztok: Vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčkem. Nenechávejte odmočit a nemyjte v myčce.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.

## Čištění samočisticích ploch pečícího prostoru

Zadní stěna pečícího prostoru je potažena keramikou s drobnými póry. Tato vrstva nasává a odbourává stříkance vzniklé při pečení a smažení, zatímco je pečící trouba v provozu. Čím větší je teplota a čím déle je pečící trouba v provozu, tím lepší bude výsledek.

Pokud je znečištění vidět i po několikerém provozu, postupujte následovně:

1. Řádně očistěte dno pečící trouby a boční stěny.
2. Nastavte horký vzduch .
3. Zahřejte prázdnou, uzavřenou pečící troubu po dobu cca 2 hodiny na maximální teplotu.

Keramický potah se zregeneruje. Po vychladnutí pečícího prostoru, odstraňte hnědé a bílé zbytky skvrn vodou a měkkou houbičkou.

Lehké zbarvení povrchu nemá na samočištění žádný vliv.

### Pozor!

- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Poškrábaly resp. zničily by vrstvu s jemnými póry.
- Keramickou vrstvu nikdy neošetřujte čističem na trouby. Pokud se omylem čistič na trouby dostane na keramickou vrstvu, odstraňte ho ihned houbičkou a dostatečným množstvím vody.

### Čištění dna a stěn pečící trouby.

Použijte mycí hadřík a horký mycí roztok nebo octovou vodu.

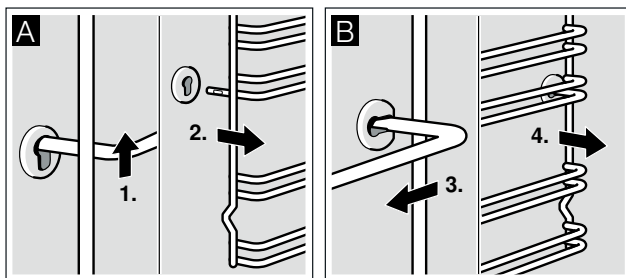
U silnějšího znečištění použijte kovovou houbičku z nerezové oceli nebo čistič na trouby. Použijte jen ve vychladnuté pečící troubě. Nikdy nepoužívejte kovovou houbičku na samočisticí povrchy.

## Vyvěšení a zavěšení závěsných roštů

Rošty můžeme pro čištění vyjmout. Pečící trouba musí být vychladnutá.

### Vyvěšení závěsných roštů

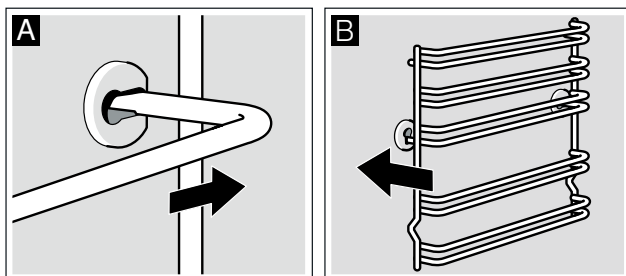
1. Rošty nazvedněte vpředu nahore
2. a vyvěste (obrázek A).
3. Poté celý rošt vytáhněte dopředu
4. a vyndejte (obrázek B).



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

### Zavěšení roštů

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



Rošty musí být umístěny vlevo a vpravo. Vyklenutí musí směřovat vždy dolů.

## Sklopení grilovacího tělesa

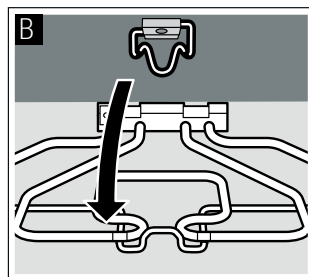
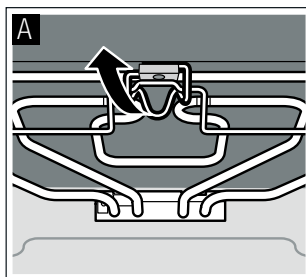
Pro usnadnění čištění se dá grilovací těleso pečicí trouby sklopit dolů.



### **Nebezpečí popálení!**

Pečicí trouba musí být vychladlá.

1. Grilovací těleso potáhněte dopředu a potlačte nahoru, až slyšitelně zaskočí (obrázek A).
2. Přitom držte grilovací těleso a sklopte ho dolů (obrázek B).

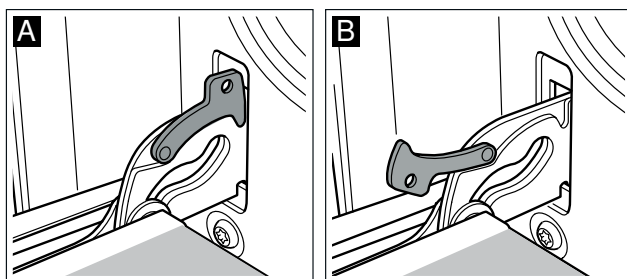


3. Po očištění grilovací těleso opět sklopte nahoru.
4. Grilovací rameno potlačte dolů a grilovací těleso nechte zaskočit.

## Zavěšení a vyvěšení dvířek pečicí trouby

Pro demontáž a čištění skleněných tabulí dvířek můžeme dvířka trouby odmontovat.

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

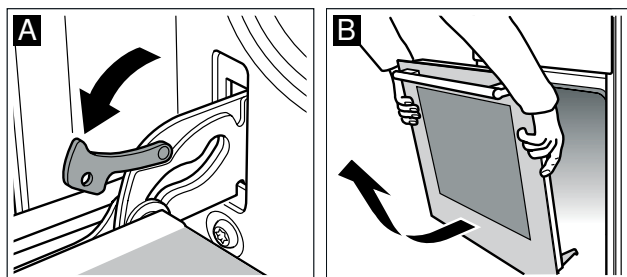


### Nebezpečí poranění!

Když jsou závěsy zajištěny, mohou náhle zaskočit. Dbejte na to, aby byly blokovací páčky zcela zaklopeny, resp. při vyvěšení dvířek trouby zcela vyklopeny.

### Vyvěšení dvířek

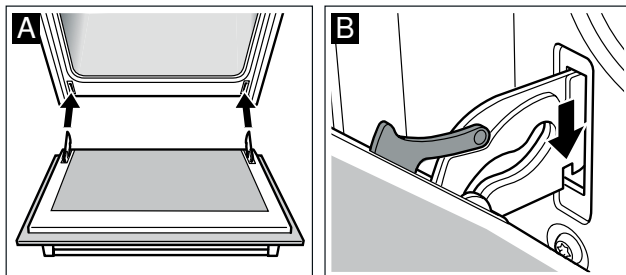
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. dklopte obě blokovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až nadoraz. Uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu dovřete a vytáhněte (obrázek B).



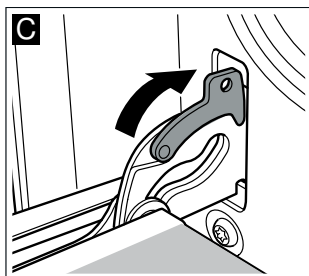
## Zavěšení dvířek

Dvířka pečící trouby zavěste v opačném pořadí.

1. Při zavěšení dvířek pečící trouby dbejte na to, aby byly oba závěsy do příslušného otvoru rovně zasunuty. (obrázek A).
2. Zářez na závěsu musí zaskočit na obou dvou stranách. (obrázek B)



3. Zaklapněte zpět obě blokovací páčky (obrázek C). Uzavřete dvířka pečící trouby.



### Nebezpečí poranění!

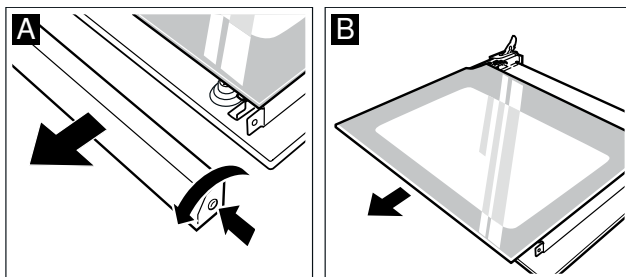
Pokud dvířka pečící trouby nedopatřením vypadnou nebo závěs zaskočí, nesahejte do závěsu. Zavolejte servisní službu.

## Montáž a demontáž skleněných tabulí dvířek

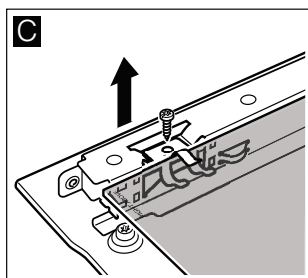
### Demontáž

Skleněné tabule dvířek v pečicí troubě můžeme pro snazší čištění demontovat.

1. Vyvěste dvířka a položte je madlem dolů na utěrku.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomu povolte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zvedněte horní skleněnou tabuli dvířek a vytáhněte (obrázek B).



4. Povolte šrouby vlevo a vpravo. Zvedněte tabuli dvířek odstraňte držáky (obrázek C). Vyjměte skleněnou tabuli.



Očistěte skla pomocí čistícího prostředku určeného na mytí skel a měkkým hadříkem.

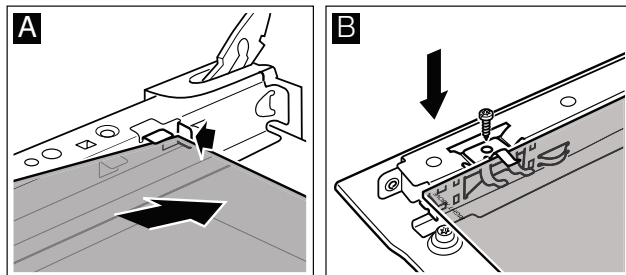
Nepoužívejte žádné ostré a abrazivní čistící prostředky, škrabku na sklo nebo tvrdé kovové čističe na hrnce, protože by mohly poškodit resp. poškrábat sklo.



## Montáž

Během montáže dejte pozor na to, aby nápis "right above" byl obrácen (vzhůru nohama).

1. Skleněnou tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Připevněte zástrčky na pravé a levé straně tabule a vyrovnejte tak, aby byly pružiny umístěny nad maticí a šroubem. (obrázek B).



3. Horní skleněnou tabuli zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha musí ležet vně.
4. Nasadte kryt a přišroubujte.
5. Zavěste dvířka pečící trouby.

**Používejte pečící troubu, až když budou skleněné tabule řádně namontovány.**

# Co dělat v případě poruchy?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, zkuste prosím za pomoci pokynů v tabulce závadu sami odstranit.

## Tabulka poruch

Pokud některý z pokrmů není připraven tak, jak jste očekávali, prosím konzultujte kapitolu “*Testováno v naší laboratoři*”, která obsahuje velké množství návrhů a upozornění na přípravu výtečných pokrmů.

Porucha	Možná příčina	Odstranění / pokyny
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 svítí ☹ a nuly.	Výpadek proudu.	Nastavte znovu čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Otočte vypínači několikrát sem a tam.

## Chybové hlášení

Když se na displeji zobrazí chybové hlášení  $E$ , stiskněte tlačítko ☹. Hlášení zmizí. Smaže se nastavená funkce. Pokud se chybové nastavení nesmaže, volejte zákaznický servis.

U následujících chybových hlášení můžete poruchu odstranit sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Odstranění/pokyny
$E011$	Některé tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo zaskočilo	Stiskněte postupně všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda se tlačítko nezaklínilo, není zakryté nebo zašpiněné.



### Nebezpečí zasažení elektrickým proudem !

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi vyškolený technik zákaznického centra smí provádět opravy.

---

## Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

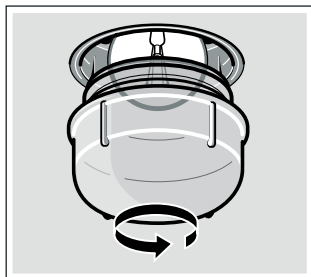
Když žárovka pečicí trouby přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Náhradní žárovky 40Watt obdržíte v zákaznickém centru nebo ve specializovaném obchodě. Použijte pouze tyto žárovky.



### **Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Skleněný kryt vyšroubujte otáčením po směru hodinových ručiček.



3. Nahradte žárovku stejným typem žárovky.
4. Našroubujte zpátky kryt žárovky.
5. Vyměňte utěrku na nádobí a zapněte pojistku.

---

## Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Vhodný skleněný kryt můžete zakoupit u zákaznického servisu. Uvedte číslo výrobku (E) a výrobní číslo (FD) Vašeho spotřebiče.

# Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je k dispozici našim zákazníkům pro opravu spotřebiče. Pokud to bude možné, najdeme správné řešení i bez začlenění technika.

## Číslo spotřebiče (E) a výrobní číslo (FD)

Pokud budete kontaktovat náš zákaznický servis, uveďte prosím číslo spotřebiče (E) a výrobní číslo (FD) Vašeho spotřebiče. Typový štítek s čísly naleznete na pravé straně dvířek pečící trouby. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo na zákaznický servis.

Číslo produktu (E)	Výrobní číslo (FD)
Zákaznický servis ☎	

Věnujte prosím pozornost tomu, že v případě nesprávného použití, zásah našeho technika není zdarma ani v tom případě, pokud je Váš spotřebič ještě v záruční lhůtě.

Veškeré kontakty na zákaznické servisy v zahraničí najdete v příloženém seznamu.

Objednávky oprav a poradenství při poruchách  
**I** 800-018346 Zelená linka  
**CH** 0848 840 040

Věřte odborným znalostem a zkušenostem výrobce.  
Pouze tak máte záruku na opravu provedenou našimi kvalifikovanými technikami, kteří používají pouze originální díly určené pro Váš spotřebič.

---

# Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

Zde naleznete tipy, jak ušetřit při pečení a smažení energií a o řádné likvidaci Vašeho spotřebiče.

---

## Úspora energie

- Pečící troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách k tepelným úpravám.
- Používejte jen tmavé, černé lakované nebo smaltované pečící formy. Tyto obzvláště dobře přijímají teplo.
- Dvířka pečící trouby otevírejte během pečení co nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečící trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete vedle sebe zasunout i 2 truhlíkové formy.
- V případě delší doby tepelné úpravy můžete pečící troubu vypnout 10 minut před konce pečení a využít pro dokončení pokrmu zbytkové teplo.

---

## Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí týkající se elektrických a elektronických starých spotřebičů (WEEE2002/96/CE). Tato směrnice upravuje zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v rámci EU.

---

# Testováno v naší laboratoři

Zde naleznete výběr pokrmů a k nim optimální nastavení. Naleznete zde také druh ohřevu a doporučenou teplotu pro dokonalou přípravu Vašeho pokrmu. Uvádíme také informace o vhodném příslušenství a informace, na kterou výšku pečící trouby máte pokrm umístit. Informace jsou doplněny o návrhy na varné nádobí a přípravu pokrmů.


## Upozornění


- Údaje uvedené v tabulce platí vždy pro pokrmy, které vkládáme do prázdné a studené pečící trouby. Předehřejte pečící troubu pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulkách. Obalte příslušenství pečícím papírem až po předehřátí pečící trouby.
- Doba pečení uvedená v tabulce je pouze orientačního charakteru. Závisí především na kvalitě a vlastnostech samotných potravin.
- Používejte dodávané příslušenství. Speciální a doplňující příslušenství můžete zakoupit v našem zákaznickém servisu, nebo u specializovaných prodejců. Před použitím pečící trouby vyjměte veškeré příslušenství, které není nutné.
- Veškeré příslušenství a nádobí vytahujte z pečící trouby pomocí chňapky.

---

## Sladké pokrmy a cukroví

### Pečení v troubě na výšce 1.

Pro optimální výsledek použijte funkci horního/spodního ohřevu .

Při pečení v troubě s 3D horkým vzduchem , používejte pro uložení příslušenství následující výšky:

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

## Pečení v pečící troubě ve více výškách

Používejte 3D-horký vzduch (☼).

Výška pro vkládání při pečení v pečící troubě ve 2 výškách:

- Univerzální pánev: výška 3
- Plech: výška 1

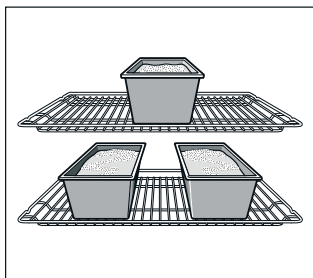
Výška pro vkládání při pečení v pečící troubě ve 3 výškách:

- Plech: výška 5
- Univerzální pánev: výška 3
- Plech: výška 1

Plech vložené do pečící trouby nemusí být dopečeny ve stejnou dobu.

Tabulky obsahují různé návrhy pro přípravu pokrmů.

Pokud budete péct tři obdélníkové formy současně, umístěte je dle znázornění na obrázku.



## Formy na pečení

Mezi nejvhodnější formy na pečení patří ty tmavé a kovové.

Zřídka se používají světlé kovové formy, nebo formy ze skla, u kterých se zvyšuje doba pečení a sladký pokrm nemá jednotnou barvu.














Pokud se rozhodnete používat silikonové formy, dbejte na pokyny a recepty od výrobce. Velmi často jsou silikonové formy menších rozměrů než ty standardní. Z toho vyplývá, že se dávky na těsto a pokyny v receptu mohou lišit.

## Tabulky

Následující tabulky ukazují optimální druh ohřevu pro koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a kvalitě těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny teplotní rozsahy. Při prvním pečení zkuste nastavit nejnižší uvedenou teplotu. Nižší teplota umožňuje rovnoměrné propečení. V případě potřeby příště nastavte vyšší uvedenou hodnotu.

Když pečicí troubu předehřejete, zkrátíte uvedené doby pečení o 5 až 10 minut.

Další informace najdete v odstavci *“Praktické rady pro pečení”*.

Koláče pro přípravu v pečicí formě	Pečicí forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Měkký dort, jednoduchý	kulatá/obdélníková pečicí forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 kulaté pečicí formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Měkký dort, delikátní	kulatá/obdélníková pečicí forma	2		150 - 170	65 - 75
Dortové fondy, polotekuté těsto	forma na ovocný koláč	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč, jemné těsto	otevřací forma/na pudink	2		160 - 180	50 - 60
Piškotový dort, 2 vejce (předehřejte)	forma na ovocný koláč	2		160 - 180	20 - 30
Dort, 6 vajec (předehřejte)	otevřací forma	2		160 - 180	40 - 50
Křehké těsto s okraji	otevřací forma	1		170 - 190	25 - 35
Ovocné nebo tvarohové dorty, křehké těsto*	otevřací forma	1		170 - 190	70 - 90
Švýcarský koláč nebo Schweizer Wähe	plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenké těsto málo naplněná (předehřejte)	plech na pizzu	1		250 - 270	10 - 15
Slané dorty*	otevřací forma	1		180 - 200	45 - 55

\* Po ukončení pečení nechte koláče ve vypnuté a zavřené pečicí troubě odpočinout po dobu asi 20 minut.



Koláč na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Těsto se suchou výplní	pečicí plech	2	☐	170 - 190	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1	☉	150 - 170	35 - 45
Těsto se šťavnatou výplní (ovoce)	univerzální pánev	2	☐	180 - 200	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1	☉	140 - 160	40 - 50
Kynuté těsto se suchou výplní	pečicí plech	3	☐	170 - 190	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1	☉	150 - 170	35 - 45
Kynuté těsto se šťavnatou výplní (ovoce)	univerzální pánev	3	☐	160 - 180	40 - 50
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1	☉	150 - 170	50 - 60
Křehké těsto se suchou výplní	pečicí plech	2	☐	170 - 190	20 - 30
Křehké těsto se šťavnatou výplní (ovoce)	univerzální pánev	2	☐	170 - 190	60 - 70
Švýcarský koláč nebo Schweizer Wähe	univerzální pánev	1	☐	210 - 230	40 - 50
Piškotová roláda (předehřejte)	pečicí plech	2	☐	170 - 190	15 - 20
Kynutý pletenec z 500g mouky	pečicí plech	2	☐	170 - 190	25 - 35
Štola z 500g mouky	pečicí plech	3	☐	160 - 180	60 - 70
Štola z 1kg mouky	pečicí plech	3	☐	140 - 160	90 - 100
Štrúdl, moučník	univerzální pánev	2	☐	190 - 210	55 - 65
Pizza	pečicí plech	2	☐	210 - 230	25 - 35
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1	☉	180 - 200	40 - 50
Tarte flambée (předehřejte)	univerzální pánev	2	☐	250 - 270	10 - 15
Börek	univerzální pánev	2	☐	180 - 200	40 - 50

Cukroví	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Cukroví	pečicí plech	3	⊕	140 - 160	15 - 25
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1	⊕	130 - 150	25 - 35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1	⊕	130 - 150	30 - 40
Cukroví (předehřejte)	pečicí plech	3	☐	140 - 150	30 - 40
	pečicí plech	3	⊕	140 - 150	30 - 40
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1	⊕	140 - 150	30 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1	⊕	130 - 140	40 - 55
Sušenky Amaretti	pečicí plech	2	☐	100 - 120	30 - 40
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1	⊕	100 - 120	35 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1	⊕	100 - 120	40 - 50
Sněhové pusinky	pečicí plech	3	⊕	80 - 100	100 - 150
Muffiny	rošt s plechem na muffiny	2	☐	170 - 190	20 - 25
	2 rošty s plechem na muffiny	3 + 1	⊕	160 - 180	25 - 30
Koláče z odpalovaného těsta	pečicí plech	2	☐	210 - 230	30 - 40
Koláče z listového těsta	pečicí plech	3	⊕	180 - 200	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1	⊕	180 - 200	25 - 35
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5 + 3 + 1	⊕	170 - 190	35 - 45
Koláče z kynutého těsta	pečicí plech	2	☐	180 - 200	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1	⊕	160 - 180	25 - 35

## Chléb a housky

Pokud není uvedeno jinak, pro pečení chleba vždy předehřejte pečící troubu. Nikdy nelijte vodu do horké pečící trouby.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální pánev	2	☐	270 200	5 30 - 40
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální pánev	2	☐	270 200	8 35 - 45
Turecký chléb	univerzální pánev	2	☐	270	10 - 15
Housky (bez předehřevu)	pečicí plech	3	☐	200 - 220	20 - 30
Housky, kynuté těsto, koláče	pečicí plech	3	☐	180 - 200	15 - 20
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1	☒	160 - 180	20 - 30

## Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Můžete se orientovat podle podobného receptu, který je uveden v tabulce.
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 koláč 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 pouze dnu otevírací formy. Když je koláč hotový, uvolněte ho pomocí nože od pečicí formy.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Vložte koláč o úroveň níže, nastavte nižší teplotu a pečte jej o chvíli déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik malých otvorů. Do nich nakapte 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 pečivo nechte trochu déle při nižší teplotě v pečící troubě. U dortů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte pokyny v receptu a dobu pečení.
Barva cukroví je nerovnoměrně hnědá.	Nastavte nižší teplotu, cukroví bude rovnoměrně propečené. Delikátní cukroví pečte s horním a spodním ohřevem ☐ na první výšce. Přesahující pečící papír může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Ustříhněte ho vždy tak, aby odpovídal velikosti pečícího plechu.
Spodní část ovocného dortu je příliš světlá.	Při příštím pečení vložte plech o výšku níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální pánev, pokud ji máte k dispozici.
Během pečení se cukroví z kynutého těsta lepí jedno na druhé	Rozmístěte cukroví ve vzdálenosti cca 2 cm, aby mělo dodatečně místa na kynutí a propečení ze všech stran.
Pecli jste na různých úrovních. Na horním plechu je cukroví tmavší než na spodním plechu.	Při pečení na více úrovních vždy používejte cirkulaci ☑. Když zasunete několik pečících plechů, nemusí být současně hotové.
Při pečení šťavnatých koláčů vznikla kondenzovaná voda.	Při pečení může docházet ke vzniku vodní páry. Část této vodní páry je odváděna odvodem par pečící trouby a může se srážet ve formě vodních částíček na ovládacím poli nebo na čelní straně sousedního nábytku. Závisí to na dané situaci.

---

# Maso, drůbež, ryby

## Nádobí

Můžete používat jakékoli žáruvzdorné nádobí. Pro pečené velkých rozměrů je ideální použít univerzální pánve.

Nejlepším řešením je používání skleněného nádobí. Ujistěte se, že horní kryt pánve má stejnou velikost s pánví a dobře se uzavírá.

Pokud používáte smaltované pánve, přidejte o trochu více tekutiny.

Při použití nerezové pánve může být propečení světlejší a maso málo upečené. Prodlužte čas pečení.

Hodnoty v tabulkách:

Nádobí bez pokličky =otevřená

Nádobí s pokličkou =uzavřená

Nádobí umístěte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádobí postavte nejlépe na utěrku. Je-li podložka mokrá nebo studená, mohlo by sklo prasknout.

## Pečení masa

Pokud je maso libové, přidejte trochu tekutiny. Dno pánve musí být zaplněno až do výšky ½ cm.

Na dušení masa přidejte více tekutiny.

Dno pánve musí být zaplněno až do výšky cca 1 - 2 cm.

Množství tekutiny závisí na kvalitě masa a druhu pánve. Pokud připravujete maso ve smaltované pánvi, je nutné přidat trochu více vody oproti přípravě masa ve skleněné nádobě.

Pánve z nerezové oceli nejsou vždy vhodné. Maso se v nich peče pomalu a hůře se opéká. Na pečení použijte vyšší teplotu a /nebo nastavte delší dobu pečení.

## Grilování

Dříve než vložíte pokrm do pečícího prostoru předehejte gril po dobu cca 3 minut.

Grilujte vždy v zavřené pečící troubě.

Kousky masa, které chcete grilovat, mají mít pokud možno stejnou tloušťku, aby byly rovnoměrně opečené a zůstaly šťavnaté.

Kousky ke grilování otočte po uplynutí dvou třetin uvedené doby tepelné úpravy.

Okořeňte steak až po grilování.

Položte plátky masa přímo na rošt. Pokud chcete grilovat pouze jeden kousek masa, položte ho doprostřed roštu.

Doporučujeme také zasunout univerzální plech do výšky 1. Zasunutím univerzálního plechu zachytíte šťávu z masa a pečící trouba zůstane čistější.

Při použití grilu nedávejte pečící plech nebo univerzální pánev do výšky 4 a 5. Vzhledem k vysokým teplotám by se plech deformoval a při jeho vytahování by mohl poničit pečící prostor.

Grilovací těleso se automaticky vypíná a zapíná. Jedná se o normální jev. Intervaly mezi vypínáním a zapínáním závisí na nastavení výkonu.

## Maso












Kousky masa otočte po uplynutí poloviny uvedené doby pečení.

Po uplynutí doby pečení ponechejte maso v zavřené pečící troubě asi 10 minut, aby se šťáva rovnoměrně rozprostřela.

Po uplynutí tepelné úpravy zabalte rosbif do hliníkové fólie a nechte asi 10 min odležet v pečící troubě.

Příprava vepřové pečené s kůží: kůži masa naříznete a položte ho do nádoby nejprve kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v min.
<b>Hovězí maso</b>						
Hovězí dušená pečeně	1,0 kg	zakryté	2		210 - 230	100
	1,5 kg		2		200 - 220	120
	2,0 kg		2		190 - 210	140
Hovězí svíčková	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Rostbif, středně propečený	1,0 kg	odkryté	1		220 - 240	60
Steak, o tloušťce 3 cm, středně propečený		rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	15
<b>Telecí maso</b>						
Telecí pečeně	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Telecí noha	1,5 kg	odkryté	2		210 - 230	140
<b>Vepřové maso</b>						
Vepřové maso bez tučné kůže (např. krkovička)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Vepřové maso s kůží (např. plecko)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Vepřová panenka	500 g	rošt + univerzální pánev	3 + 1		220 - 230	30
Libová vepřová pečeně	1,0 kg	odkryté	2		200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg		2		180 - 200	160
Vepřové maso s kostí	1,0 kg	odkryté	2		200 - 220	70

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v minutách
Steak, o tloušťce 2 cm		rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	20
Medailonky z vepřové panenky, o tloušťce 3 cm		rošt + univerzální pánev	5 + 1		3	10
<b>Jehněčí maso</b>						
Jehněčí kotletky s kostí	1,5 kg	odkryté	2		190	60
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odkryté	1		150 - 170	120
<b>Zvěřina</b>						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odkryté	2		200 - 220	50
Vykostěná kýta z jelena	1,5 kg	zakryté	2		210 - 230	100
Pečeně z divokého prasete	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	140
Pečeně z jelena	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	130
Králík	2 kg	zakryté	2		220 - 240	60
<b>Mleté maso</b>						
Sekaná	z 500 g masa	odkryté	1		180 - 200	80
<b>Klobásy</b>						
Klobásy		rošt + univerzální pánev	4 + 1		3	15



## Drůbež















Hmotnostní údaje v tabulce se týkají drůbeže bez náplně, která byla připravena pro tepelnou úpravu.

Celé kuře položte na rošt prsní stranou dolů a po uplynutí 2/3 uvedené doby grilování, kuře otočte.

V polovině pečení otočte kusy pečeně jako je roláda nebo krůtí prsa. Drůbež otočte po uplynutí 2/3 uvedené doby grilování.

Při přípravě kachny a husy propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.

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





Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba trvání v min.
Kuře, celé	1,2 kg	rošt	2		200 - 220	60 - 70
Velké kuře, celé	1,6 kg	rošt	2		190 - 210	80 - 90
Kuře, rozpůlené	á 500 g	rošt	2		220 - 240	40 - 50
Kousky kuřete	á 150 g	rošt	3		210 - 230	30 - 40
Kousky kuřete	á 300 g	rošt	3		220 - 240	35 - 45
Kuřecí prsa	á 200 g	rošt	2		3	30 - 40
Kachna, celá	2,0 kg	rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kachní prsa	á 300 g	rošt	3		240 - 260	30 - 40
Husa, celá	3,5 - 4 kg	rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husí stehna	á 400 g	rošt	3		220 - 240	50 - 60
Krůta celá	3,0 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
Krůtí roláda	1,5 kg	odkryté	1		190 - 210	110 - 130
Krůtí prsa	1,0 kg	zakryté	2		180 - 200	80 - 90
Krůtí stehno	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

## Ryba

Otočte kousky ryb po uplynutí 2/3 času.

Není třeba otáčet celou rybu. Vložte celou rybu do trouby, položenou na břicho a s hřbetní ploutví otočenou směrem nahoru. Aby ryba zůstala ve stabilní poloze, přidejte do břicha jednu bramboru, nebo malý zásobník, který je vhodný pro pečení v pečící troubě.

Rybí filé podusíme přidáním několika lžiček vody.

Ryba	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v min.
Ryba, celá	à cca 300 g	rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		210 - 230	45 - 55
	1,5 kg	rošt	2		180 - 200	60 - 70
	2,0 kg	zakryté	2		180 - 200	70 - 80
Rybí řízek, o tloušťce 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybí filé		zakryté	2		210 - 230	20 - 30

## Tipy pro pečení a grilování masa

Pod danou hmotností 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, nechte ho ještě chvíli v pečící troubě.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená.	Zkontrolujte, zda je správně nastavená výška zasunutí a teplota.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení, nebo přidejte více tekutin.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodová.	Příště použijte menší nádobu na pečení a přidejte méně tekutin.

Při přípravě omáčky vzniká vodní pára.









Jedná se o normální fyzikální jev. Část této vodní páry je odváděna výstupem páry v pečicí troubě a může se srážet ve formě kondenzované vody na ovládacím panelu nebo na čelních stěnách sousedního nábytku. Je to závislé na dané situaci.

## Nákypy, soufflé, toasty

Nádobu pokládejte vždy na rošt.

Pokud pečete přímo na roštu, vložte také univerzální pánev do výšky 1. Takto se pečicí trouba méně zašpiní.

Stupeň pečení nákypu závisí na jeho tloušťce a velikosti nádoby. Hodnoty uvedené v tabulce jsou pouze orientační.














Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Doba trvání v min.
<b>Nákypy</b>					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Soufflé	forma na nákyp	2		170 - 190	35 - 45
	forničky na jednotlivé porce	2		190 - 210	25 - 30
Nákyp z těstovin	forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
<b>Gratinované pokrmy</b>					
Gratinované syrové brambory, o tloušťce max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákypy	3 + 1		150 - 170	60 - 80
<b>Toasty</b>					
Gratinujte 12 kusů	rošt	4		3	5 - 8






## Hotová jídla

Řiďte se pokyny od výrobce uvedenými na obalu.


Pokud používáte pečicí papír ujistěte se, že je odolný vůči vysokým teplotám. Přizpůsobte velikost pečicího papíru velikosti připravovaného pokrmu.

Výsledek pečení závisí především na druhu potravin. Již v syrových potravinách se mohou objevit nesrovnalosti nebo spálení způsobené předvařením.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v min.
<b>Pizza, mražená</b>					
Pizza s tenkým základem	univerzální pánev	2		190 - 210	15 - 25
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza se silným základem	univerzální pánev	2		180 - 200	20 - 30
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza-bagety	univerzální pánev	3		180 - 200	20 - 30
Mini-pizza	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
<b>Pizza, mražená</b>					
Pizza (předehřejte)	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 15
<b>Výrobky z brambor, zmrazené.</b>					
Hranolky	univerzální pánev	3		190 - 210	20 - 30
	univerzální pánev + pečicí plech	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzální pánev	3		200 - 220	20 - 25
Rosti brambory, bramborové závitky	univerzální pánev	3		210 - 230	15 - 25
<b>Pekařské výrobky, zmrazené</b>					
Bochníky, bagety	univerzální pánev	3		170 - 190	10 - 20
Preclík (k pečení)	univerzální pánev	3		210 - 230	15 - 25

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v min.
<b>Pekařské výrobky, předpečené</b>					
Bagety k dopékání	univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
	univerzální pánev + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
<b>Karbanátky, zmrazené</b>					
Rybí prsty	univerzální pánev	2		220 - 240	10 - 20
Tyčinky/kuřecí nugety	univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
<b>Štrúdl, zmrazený</b>					
Štrúdl	univerzální pánev	3		200 - 220	35 - 40

## Speciální recepty

Při nízkých teplotách s 3D-horkým vzduchem  můžete získat Krémové jogurty a mnohem měkčí kynuté těsto .



Na začátku vyjměte veškerá příslušenství, záchytná zařízení a teleskopické výsuvky z pečicí trouby.

### Příprava jogurtu

1. Uvařte 1 litr mléka (3,5 % tuku). Nechte mléko vychladnout až na teplotu 40 °C.
2. Přidejte 150 g jogurtu (teplota jogurtu z ledničky).
3. Vše nalijte do hrnků, nebo malých skleniček se šroubovacím víčkem a přikryjte potravinovou fólií.
4. Předehřejte pečicí prostor dle návodu.
5. Umístěte hrníčky nebo skleničky na dno pečicího prostoru a pokračujte v přípravě dle návodu.

### Kynutí těsta

1. Připravte si těsto jako obvykle, vložte těsto do teplovzdorné keramické nádoby a přikryjte.
2. Předehřejte pečicí prostor dle návodu.
3. Vypněte pečicí troubu a nechte těsto odpočinout v pečicím prostoru.

Pokrm	Nádobí		Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
Jogurt	Umístěte hrníčky nebo skleničky se šroubovacím víčkem	Na dno pečicího prostoru		50 °C předehřejte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kynutí těsta	Teplovzdomé nádobí	Na dno pečicího prostoru		50 °C předehřejte Vypněte přístroj a vložte kynuté těsto do pečicího prostoru.	5-10 min. 20-30 min.


## Rozmrazování

Doby rozmrazování závisí na druhu a množství mraženého pokrmu.

Přečtěte si pokyny výrobce týkající se přípravy uvedené na obalu.

Odstraňte obal, položte mražený pokrm do vhodného nádobí a postavte ho na rošt.

Kousky drůbeže položte na talíř prsní stranou dolů.

Mražené pokrmy	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
např. Dory se šlehačkou, s máslovým krémem, s čokoládou nebo cukrovou glazurou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chleba, housky, koláče a jiné pečivo.	rošt	1		Volič teploty se nenastavuje.

## Sušení

3D-horký vzduch  dosáhnete vynikajícího vysušení.

Použijte jen čerstvé ovoce a zeleninu v dobrém stavu a důkladně ho omyjte.

Nechte ho dobře okapat a zcela ho osušte.

Univerzální pánev nebo pečicí plech zakryjte pečicím papírem nebo pergamentem.

Velmi šťavnaté ovoce nebo zeleninu několikrát promíchejte.

Vysušené ovoce nebo zeleninu ihned odeberte z pečicího papíru.

Ovoce a aromatické bylinky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
600 g plátků jablek	univerzální pánev + rošt	3 + 1		80 °C	cca 5 hod.
800 g kousků hrušek	univerzální pánev + rošt	3 + 1		80 °C	cca 8 hod.
1,5 kg švestek	univerzální pánev + rošt	3 + 1		80 °C	cca 8-10 hod.
200 g aromatické bylinky, dobře očištěné	univerzální pánev + rošt	3 + 1		80 °C	cca 1½ hod.

---

## Zavařování

Použijte jen čisté a nepoškozené zavařovací sklenice s kroužkovým těsněním. Zavařovací sklenice mají být pokud možno stejně velké. Hodnoty v tabulkách se týkají kulatých zavařovacích sklenic o objemu 1 litr.

### Pozor!

Nepoužívejte žádné větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte jen čerstvé ovoce a zeleninu v dobrém stavu. Ovoce a zeleninu důkladně omyjte.

Uvedené doby tepelné úpravy v tabulkách jsou pouze orientační. Tyto hodnoty může ovlivnit pokojová teplota, počet sklenic a teplota obsahu sklenic. Ještě než pečící troubu vypnete, ujistěte se, že obsah sklenic správně perlí.

### Příprava

1. Naplňte sklenice. Sklenice nesmí být příliš plné.
2. Očistěte okraje sklenic; okraje musí být čisté.
3. Mokré gumové těsnění a víčka položte na plné sklenice.
4. Zavařovací sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do prostoru pečící trouby nikdy nevkládejte více než šest sklenic.

### Nastavení

1. Položte univerzální pánve do výšky 2. Postavte zavařovací sklenice na plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte půl litru horké vody (cca 80 °C).
3. Uzavřete dvířka pečící trouby.
4. Nastavte dolní ohřev .
5. Nastavte teplotu na 170 - 180 °C.



## Zavařování marmelády

### Ovoce

Po cca 40 - 50 minutách začnou stoupat malé bublinky. Vypněte troubu.

Po 25 až 35 minutách ve zbytkovém teple pečící trouby můžete zavařovací sklenice vyjmout. Pokud necháte sklenice k vychladnutí déle v pečícím prostoru, mohou se vytvořit zárodky, které způsobí překyselení marmelády.

Ovoce v litrových sklenicích	Jakmile začne perlit	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

### Zelenina

Jakmile ve sklenicích začnou stoupat bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. Podívejte se v tabulce, kdy má být vypnutý volič teploty. Nechte zeleninu ještě cca 30 až 35 minut v pečící troubě. Využijte zbytkového tepla pečící trouby.

Zelenina ve studeném láku v zavařovacích sklenicích o objemu 1 litr.	Jakmile začne perlit	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
Hrách	cca 70 minut	cca 30 minut

### Vyjmutí zavařovacích sklenic z pečícího prostoru

Po ukončení zavařování vyjměte zavařovací sklenice z pečícího prostoru.

### Pozor!

Zavařovací sklenice nestavějte po vyjmutí z pečícího prostoru na studenou nebo vlhkou podložku; sklenice by mohla 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, jemné pečivo (keksy, perník, sušenky „Spekulatius“)..

---

## Tipy k přípravě pokrmů s nízkým obsahem akrylamidů

---

### Všeobecně

- Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší.
- Pokrmy pečte dozlatova, ne příliš dohněda.
- Větší a silnější pečivo obsahuje méně akrylamidu.

---

### Pečení

S horním/spodním ohřevem max. 200 °C.  
S 3D-horkým vzduchem nebo horkým vzduchem max. 180 °C.

---

### Cukroví

S horním/spodním ohřevem max. 190 °C.  
S 3D –horkým vzduchem nebo horkým vzduchem max. 170 °C.  
Vejce nebo žloutek snižuje 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.

---

# Normované potraviny

Tyto tabulky byly vytvořeny pro kontrolní úřady s cílem usnadnit prověřování a testy na různých zařízeních.

Podle EN 50304/EN 60350 (2009) a IEC 60350.

## Pečení

Pečení ve dvou výškách:

Univerzální pánev vkládejte vždy na pečící plech.

Pečení ve třech výškách:

Univerzální pánev vkládejte vždy na střed.

Sušenky, cukroví:

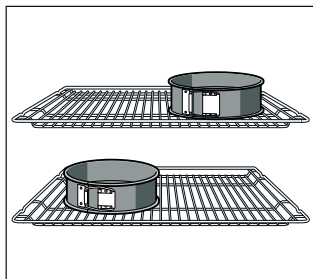
není pravidlem, že pečící plechy vložené do pečící trouby ve stejnou dobu budou také ve stejnou dobu upečeny.

Jablečný koláč – zakrytý, v jedné výšce:


Tmavé otevírací formy umístěte jednu vedle druhé.













Jablečný koláč – zakrytý, ve dvou výškách:

Tmavé otevírací formy umístěte jednu nad druhou, dle obrázku.



Koláče v otevíracích plechových formách:



horní a spodní pečení  v jedné výšce. Místo roštu použijte univerzální pánev a umístěte ji nad otevírací formu.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Cukroví (předehřejte*)	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
	pečicí plech	3		140 - 150	30 - 40
	univerzální pánve + pečicí plech	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánve	5 + 3 + 1		130 - 140	40 - 55
Malé dortíky (předehřejte*)	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 35
	pečicí plech	3		150 - 170	20 - 35
	univerzální pánve + pečicí plech	3 + 1		140 - 160	30 - 45
	2 pečicí plechy + univerzální pánve	5 + 3 + 1		130 - 150	35 - 55
Piškotový dort s vodou (předehřejte*)	otvírací forma na roštu	2		160 - 170	30 - 40
Piškotový dort s vodou	otvírací forma na roštu	2		160 - 170	25 - 40
Jablečný koláč	rošt + 2 otvírací formy o Ø 20 cm	1		170 - 190	80 - 100
	2 rošte + 2 otvírací formy o Ø 20 cm	3 + 1		170 - 190	70 - 100

\* Pro předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

## Grilování

Pokud pečete přímo na grilu, použijte univerzální pánve v 1 výšce. Do univerzální pánve budou odkapávat veškeré tekutiny a trouba zůstane čistější.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba trvání v minutách
Opékání toastů 10 minut předehřejte	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 kusů* nepředehřívajte	rošt + univerzální pánve	4 + 1		3	25 - 30

\* Po uplynutí 2/3 doby grilování obraťte

**Montážní návod**

---

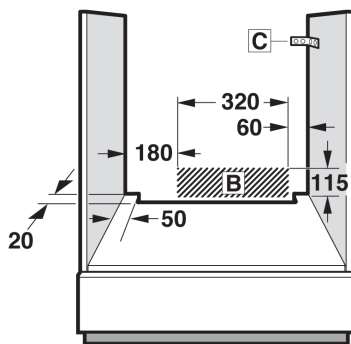
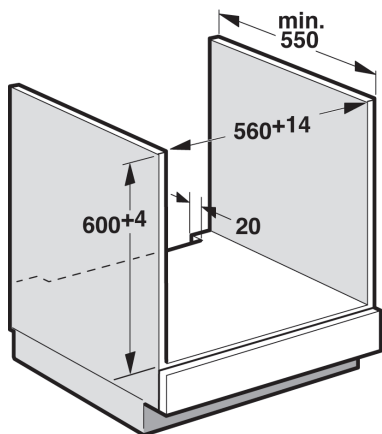
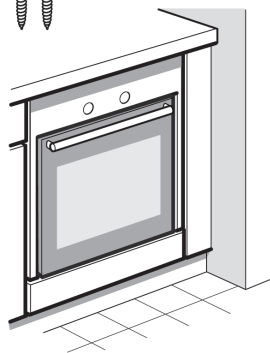
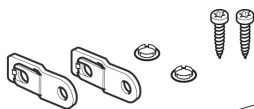
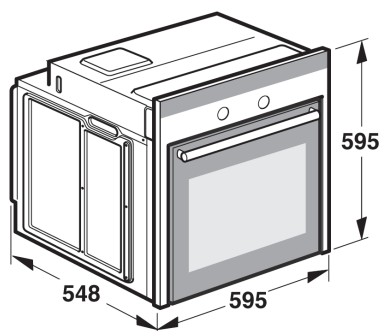
---

**HB 23GB650J**

---

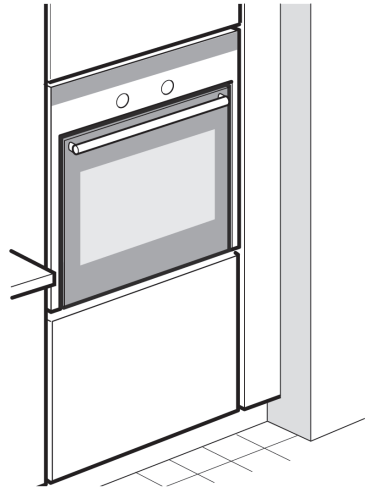
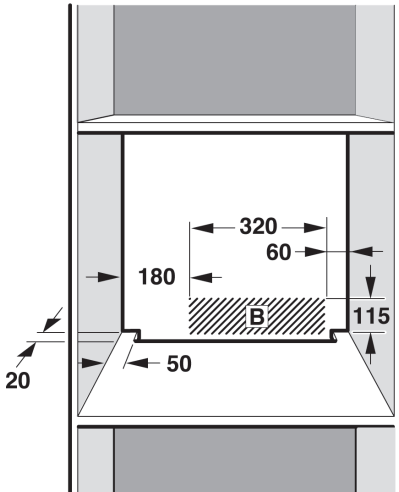
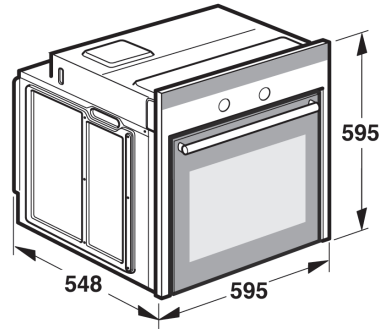
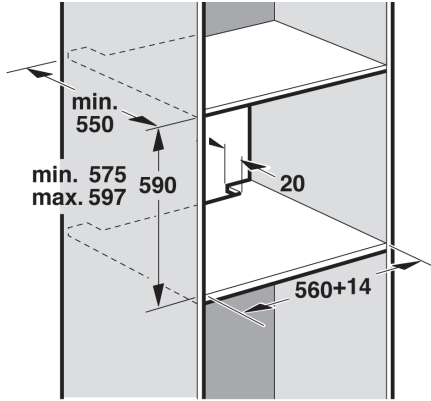
---

1

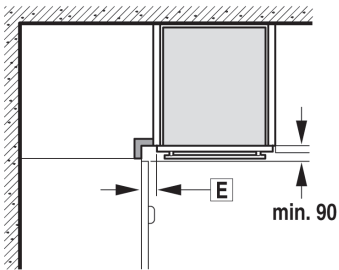


2

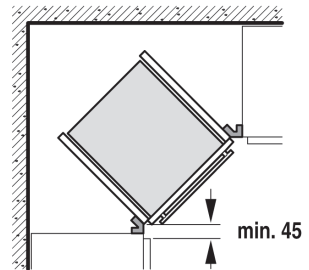
# 2



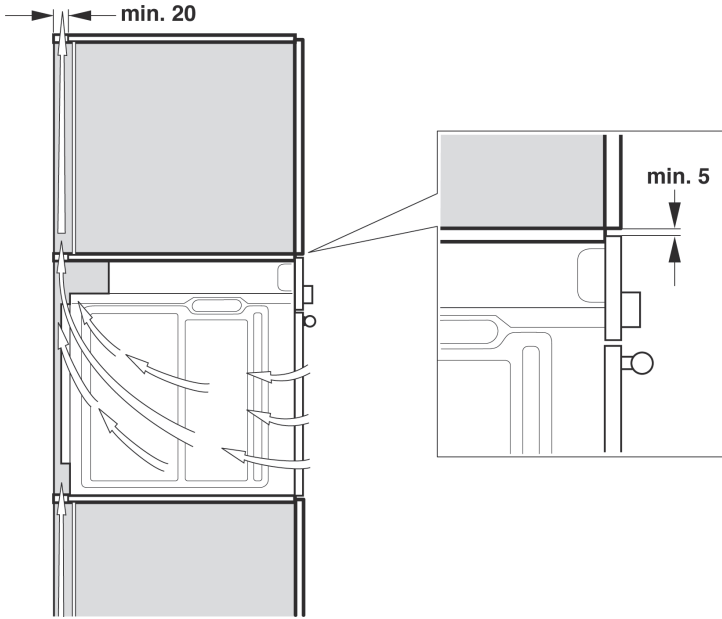
# 3



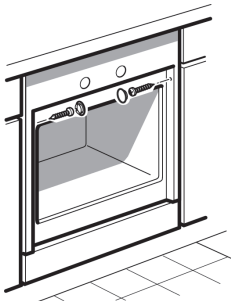
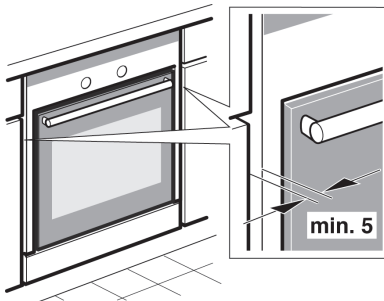
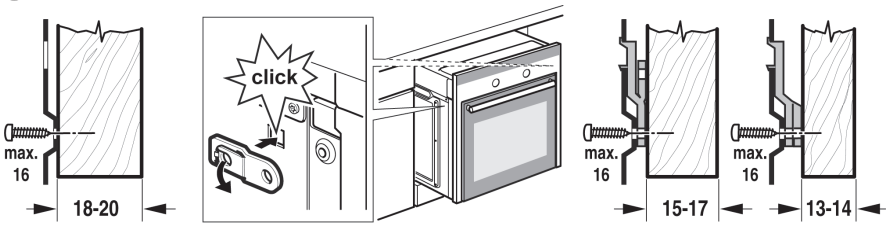
D



4



5



4



### **Příprava nábytku - obrázek 1**

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Všechny výřezové práce na nábytku a pracovní desce proveďte před nasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.
- Pozor při montáži! Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany. Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **B** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Mezi spotřebičem a přilehlými předními hranami nábytku musí být vzduchová mezera 5 mm.
- Neupevnený nábytek připevníte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem **C**.

### **Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1**

U mezidna nábytkového korpusu je nutný větrací výřez. Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku. Pokud vestavnou pečicí troubu montujete pod varnou desku, řiďte se montážním návodem pro varnou desku.

### **Spotřebič ve vysoké skřínce - obrázek 2+4**

Spotřebič lze zabudovat také do vysoké skřínky. Kvůli odvětrávání pečicí trouby musí být mezi stěnou a mezidnem mezera cca 20 mm. Spotřebič umístíte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjímat plechy na pečení.

### **Vestavba do rohu - obrázek 3**

Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet rozměry **D**. Rozměr **E** závisí na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

### **Zapojení spotřebiče**

Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem. Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě. Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přívodní kabel na zadní straně spotřebiče (zacvaknout!). Delší přívodní kabel lze obdržet u zákaznického servisu. V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu. Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

### **Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kontaktem**

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.

Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

### **Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem**

Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny. Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v přípojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče. Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:

zeleno - žlutý	ochranný vodič ⊕
modrá	nulový vodič
hnědá	fáze (krajní vodič)

### **Pouze Velká Británie a Austrálie**

Nepřipojujte pomocí 13 A zástrčky ani nepoužívejte jištění 13 A.

### **Pouze Švédsko, Finsko a Norsko**

Spotřebič lze připojit také pomocí přiložené zástrčky s ochranným kontaktem. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby. Pokud tomu tak není, je nutné na straně instalace rovněž použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.

### **Upevnění spotřebiče - obrázek 5**

- V případě potřeby namontujte rozpěrku.
- Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
- Spotřebič přišroubujte.
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídatnými lištami.

### **Demontáž**

Spotřebič odpojte od sítě. Uvolněte upevňovací šrouby. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

# INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka		SIEMENS
Prodejní označení		HB23GB650J
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,96
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,82
Užitečný objem dutého prostoru (l)		66
Velikost zařízení (l):		
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$		
střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$		
velké: $65 \text{ l} \leq V$		←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		47
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		47
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 <sup>2</sup> )		1350

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](http://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 oprávněn 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](http://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 přemísťováním (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](mailto:opravy@bshg.com)

Objednávky příslušenství a náhradních dílů  
Tel.: +420 251 095 556  
Email: [dily@bshg.com](mailto:dily@bshg.com)

Zákaznické poradenství  
Tel.: +420 251 095 555  
Email: [siemens.spotrebice@bshg.com](mailto:siemens.spotrebice@bshg.com)

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

**Návod na obsluhu**

---

---

**HB 23GB650J**

---

---

# Obsah

<b>Bezpečnostné a výstražné pokyny .....</b>	<b>4</b>
Pred vstavaním .....	4
Upozornenia týkajúce sa Vašej bezpečnosti .....	4
Príčiny poškodení .....	6
<b>Vaša nová rúra na pečenie .....</b>	<b>7</b>
Ovládací panel .....	7
Tlačidlá a displej .....	8
Volič funkcie .....	8
Volič teploty .....	9
Varný priestor .....	9
Príslušenstvo .....	10
<b>Pred prvým použitím .....</b>	<b>15</b>
Nastavenie času .....	15
Zahriatie rúry .....	15
Čistenie príslušenstva .....	15
<b>Nastavenie rúry .....</b>	<b>16</b>
Druh ohrevu a teplota .....	16
Rýchloohrev .....	17
<b>Nastavenie časových funkcií .....</b>	<b>18</b>
Budík .....	18
Čas trvania .....	19
Čas ukončení pečenia .....	20
Čas .....	22
<b>Detská poistka .....</b>	<b>23</b>
<b>Zmena základných nastavení .....</b>	<b>24</b>
<b>Údržba a čistenie .....</b>	<b>25</b>
Čistiace prostriedky .....	25
Vyvesenie a zavesenie roštov .....	28
Sklopenie grilovacieho telesa .....	29
Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry .....	30
Montáž a demontáž sklenených tabúľ dvierok .....	32
<b>Čo robiť v prípade poruchy? .....</b>	<b>34</b>
Tabuľka porúch .....	34
Výmena žiarovky na strope rúry .....	35
Sklenený kryt .....	35



---

# Obsah

<b>Zákaznícky servis</b> .....	<b>36</b>
<b>Tipy pre úsporu energie a k ochrane životného prostredia</b> .....	<b>37</b>
Úspora energie.....	37
Ekologická likvidácia.....	37
<b>Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu</b> .....	<b>38</b>
Sladké pokrmy a koláče .....	38
Tipy pre pečenie .....	43
<b>Mäso, hydina, ryby</b> .....	<b>45</b>
Tipy pre pečenie a grilovanie mäsa.....	50
Nákypy, soufflé, toasty.....	51
Hotové jedlá.....	52
Špeciálne recepty .....	54
Rozmrazovanie.....	55
Sušenie.....	55
Zaváranie.....	56
<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>58</b>
<b>Zkušební pokrmy</b> .....	<b>59</b>
Pečení .....	59
Grilovanie .....	60

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](http://www.siemens-home.com/sk).

---

# Bezpečnostné a výstražné pokyny

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Návod na obsluhu a montážny návod si starostlivo uschovajte. Pokiaľ predáte spotrebič ďalšej osobe, priložte obidva návody.

---

## Pred vstavaním

### Poškodenia počas prepravy

Spotrebič ihneď po vybalení skontrolujte. Ak bol spotrebič počas prepravy poškodený, nesmie byť pripojený.

### Elektrické pripojenie

Spotrebič môže pripojiť iba úradne povolený odborník. Pokiaľ dôjde k poškodeniu v dôsledku chybného pripojenia, stratíte nárok na záruku.

---

## Upozornenia týkajúce sa Vašej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu jedla.

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič používať bez dozoru,

- pokiaľ k tomu nie sú telesne alebo duševne spôsobilí, alebo
- pokiaľ nemajú dostatok vedomostí a skúseností.

Nikdy nenechávajte deti hrať sa so spotrebičom.

### Horúci varný priestor

#### Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch rúry na pečenie a výhrevných telies. Otvárajte opatrne dvierka spotrebiča. Zo spotrebiča môže unikať horúca para. Držte malé deti v bezpečnej vzdialenosti od rúry na pečenie.
- Nikdy nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore na pečenie vznietiť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým obsahom alkoholu a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

### **Nebezpečenstvo požiaru!**

- Nikdy neskladujte v priestore na pečenie horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, pokiaľ zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku, popr. vypnite poistku v poistkovej skrini.
- Nikdy neukladajte počas predhrievania papier na pečenie voľne na príslušenstvo. Pri otvorení dvierok spotrebiča vzniká priedan. Papier na pečenie by sa mohol dotknúť výhrevných telies a vznietiť sa. Papier na pečenie je potrebné vždy zaťažiť nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie obložte iba potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

### **Nebezpečenstvo skratu elektrickým prúdom!**

Dodržiavajte to, aby ste nikdy nezakliesnili pripájací kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

### **Nebezpečenstvo oparenia!**

Nikdy nelejte vodu do horúceho priestoru na pečenie. Tvorí sa horúca vodná para.

### **Horúce príslušenstvo a riad**

#### **Nebezpečenstvo popálenia!**

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

### **Neodborné opravy**

#### **Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!**

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonať iba nami vyškolený servisný technik. Pokiaľ je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku, popr. vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte náš zákaznícky servis.

---

## Príčiny poškodení

### Pozor!

- Plech na pečenie, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nedávajte plech na pečenie ani riad. Dno varného priestoru nevykladajte alobalom ani papierom na pečenie. Dochádza k hromadeniu 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.
- Vlhké potraviny: V uzatvorenom priestore na pečenie neskladujte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Ovocná šťava: Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov nepreplňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapka z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Pokiaľ je to možné, použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Priestor na pečenie nechajte vychladnúť len so zatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča iba pootvorené, môžu byť časom poškodené susedné čelné steny nábytku.
- Veľmi znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka rúry už počas prevádzky správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susedné čelné steny nábytku. Tesnenie rúry udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka rúry na pečenie nepoužívajte ako sedadlo alebo odkladací plochu: Nikdy si nestúpajte ani nesadajte na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka rúry nikdy neodkladajte žiadne nádoby alebo príslušenstvo.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

# Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s Vašou novou rúrou. Vysvetlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládacie prvky. Získate informácie o priestore na pečenie a príslušenstve.

## Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Podľa typu spotrebiča sú v jednotlivých detailoch možné odchýlky.



Volič funkcií

Tlačidlá a ukazovatele






Volič teploty


### Voliče funkcií

Ovládacie prvky sú zápusťné . Pre zasunutie a vysunutie stlačte ovládač v nulovej polohe.

## Tlačidlá a displej




Tlačidlá slúžia na nastavenie rôznych prídavných funkcií. Nastavené hodnoty môžete vidieť na displeji.

Tlačidlo	Použitie
 Časové funkcie	Vyberte budík  , čas trvania $\rightarrow$ , čas ukončenia pečenia $\rightarrow$ a aktuálny čas  .
- Mínus + Plus	Zníženie nastavovacích hodnôt. Zvýšenie nastavovacích hodnôt.
 Rýchloohrev  Detská poistka	Rýchle rozohriatie rúry. Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.

Ktorá časová funkcia v ukazovateli stojí v popredí, vidíte na šípke ► pred príslušná, symbolom. Výnimka: Pri hodinách svieti symbol  len vtedy, ak hodiny nastavujete.

## Volič funkcie

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.


Poloha	Použitie
<input type="radio"/> Nulová poloha	Rúra je vypnutá.
 3D-horúci vzduch*	Pre koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rozdeľuje teplo kruhového telesa v zadnej stene rovnomerne do priestoru rúry.
<input type="checkbox"/> Horný/spodný ohrev*	Pre koláče, nákypy a jemné pečienky, napr. hovädzie alebo zverina, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
 Cirkulačný gril	Pre pečenie mäsa, hydiny a rýb vcelku. Grilovacie ohrevné teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor fúka horúci vzduch okolo pokrmu.
<input type="checkbox"/> Veľkoplošný gril	Pre grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Ohrieva sa celá plocha pod grilovacím ohrevným telesom.
<input type="checkbox"/> Spodný ohrev	Pre zaváranie a dopekánie alebo zhnednutie. Teplo prichádza zdola.
 Osvetlenie rúry	Zapnutie osvetlenia rúry.

\*Druh ohrevu, ktorým bola určená energetická trieda spotreby energie podľa EN50304

Počas nastavovania svieti kontrolka nad voličom funkcií. Osvetlenie rúry sa zapne.

## Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu alebo grilovací stupeň


Poloha		Význam
●	Nulová poloha	Rúra nehreje.
50 - 270	Rozsah teploty	Teplota v priestore rúry v °C.
●, ●●, ●●●,	Grilovacie stupne	Grilovací stupne pre veľkoplošný gril  ● = stupeň 1, mierny ●● = stupeň 2, stredný ●●● = stupeň 3, silný

Ak rúra hreje, rozsvieti sa kontrolka na displeji nad voličom teploty. V pauzách počas zahrievania zhasne.

## Varný priestor

V priestore sa nachádza osvetlenie rúry. Chladiaci ventilátor chráni rúru pred prehriatím.

### Svetlo

Počas prevádzky svieti osvetlenie vo varnom priestore. Polohou  na voliči funkcií môžete zapnúť osvetlenie rúry bez ohrevu.

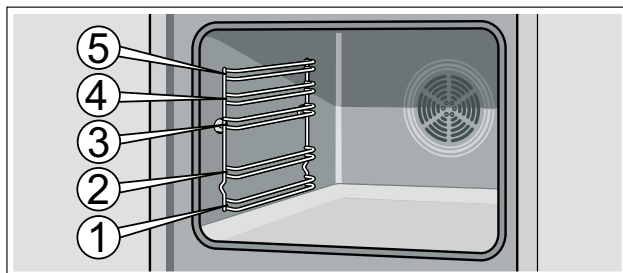
### Chladiaci ventilátor

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

Aby po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, ventilátor po vypnutí rúry ešte nejaký čas dobieha.

## Príslušenstvo

Príslušenstvo je možné do rúry zasunúť v 5 rôznych výškach.



Keď je príslušenstvo horúce, môže sa zdeformovať. Po vychladnutí deformácia zmizne a nemá žiadny vplyv na funkciu.

Príslušenstvo je možné zakúpiť v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni. Uveďte HZ- číslo.



### Rošt

Pre nádoby, koláčové formy, pečenie, grilované pokrmy a mrazené pokrmy.

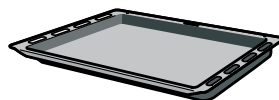
Rošt zasuňte zakrivením smerom dolu .



### Smaltový plech na pečenie

Na koláče a drobné pečivo.

Plech na pečenie zasuňte do rúry skosením k dvierkam.



### Smaltovaný plech, hlboký (univerzálna panvica)

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

Plech na pečenie zasuňte do rúry skosením smerom k dvierkam.

---



## Špeciálne príslušenstvo

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

Nie každé špeciálne príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Pri kúpe uveďte, prosím, vždy presné označenie (E-Nr.) Vášho spotrebiča.

Špeciálne príslušenstvo	obj. číslo	Použitie
Rošt	HZ334000	Na riad, formy na koláče, na pečenie a grilovanie mäsa a na mrazené pokrmy.
Smaltovaný plech na pečenie	HZ331000	Na koláče a drobné pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry na pečenie skosením k dvierkam.
Univerzálny plech	HZ332000	Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Pokiaľ grilujete priamo na rošte, môžete ho použiť ako nádobu na zachytávanie tuku. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou smerom ku dvierkam.
Zasúvací rošt	HZ324000	Pre pečenie. Rošt umiestnite vždy do univerzálnej panvice, aby zachytila tuk a šťavy z mäsa.
Špeciálny rošt	HZ325000	Pre použitie štandardného roštu a na ochranu rúry pred nadmerným znečistením. Špeciálny rošt umiestnite do univerzálnej panvice.  Pre grilovanie na špeciálnom rošte používajte len výšku 1, 2 a 3.  Špeciálny rošt pre ochranu proti striekancom: vložte s univerzálnou panvicou pod štandardný rošt.
Sklenená panvica	HZ336000	Hlboká panvica zo skla. Vhodný také jako servírovací nádobí.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené výrobky alebo veľké guľaté koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Plech postavte na rošt a orientujte sa podľa údajov uvedených v tabuľkách.

<b>Špeciálne príslušenstvo</b>	<b>obj. číslo</b>	<b>Použitie</b>
Kameň na pečenie	HZ327000	Kameň na pečenie sa hodí na pečenie chrumkavého domáceho chleba, žemlí a pizze. Kameň na pečenie musíte vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie s neprilnavou vrstvou	HZ331010	Koláče a cukrovinky sa ľahšie uvoľnia z plechu. Plech na pečenie zasunúť do rúry skosenou stranou smerom k dvierkam.
Univerzálna panvica s neprilnavou vrstvou	HZ332010	Šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso sa ľahšie uvoľnia z univerzálnej panvice. Univerzálnu panvicu zasunúť do rúry skosenou stranou smerom k dvierkam.
Profi-panvica s vkladacím roštom	HZ333000	Je vhodná hlavne na prípravu veľkého množstva jedla.
Pokrievka na profesionálny plech	HZ333001	Veko premení profi-panvicu na profi-pekáč.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu duseného jedla a nákypu, ktoré pripravujete v rúre. Veľmi vhodný je pre programovú automatiku alebo automatiku pečenia.
<b>Teleskopický vysuv</b>		
Dvojnásobný teleskopický	HZ338250	Pomocou výsuvných líšt 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez prevrátenia.
Trojnásobný teleskopický	HZ338352	Pomocou výsuvných líšt 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez prevrátenia. Trojitý vysuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Trojnásobný teleskopický (úplne výsuvný)	HZ338356	Pomocou výsuvných líšt 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho, aby sa prevrátilo. Plný trojitý vysuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
3-násobný teleskopický vysuv (úplne výsuvný) so StopFunkciou	HZ338357	Pomocou výsuvných líšt 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho, aby sa prevrátilo. Ramená vysuvov sú uložené tak, aby bolo jednoduché na ne pokladať príslušenstvo. Plný trojitý vysuv s funkciou Stop nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.

<b>Špeciálne príslušenstvo</b>	<b>obj. číslo</b>	<b>Použitie</b>
Samočistiaca vrstva na hornej stene a na bočných stenách		
Rúry so žiarovkou a rezistencia sklopného grilu	HZ329020	Je možné vybaviť hornú stenu a taktiež bočné steny tak, aby sa varný priestor pri jeho používaní automaticky čistil.
Systém pre varenie v pare	HZ24D300	Pre šetrnú prípravu zeleniny a rýb.

## Produkty zákaznickeho servisu

Pre Vaše domáce spotrebiče si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo v e-shope príslušnej krajiny vhodné prostriedky pre čistenie a údržbu alebo ďalšie príslušenstvo. Pritom vždy uvádzajte príslušné objednávacie číslo požadovaného tovaru.

Utierky na ošetrovanie nerezových povrchov	Kód produktu 311134	Redukujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom optimálne ošetrujú povrchy nerezových spotrebičov.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	Kód produktu 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	Kód produktu 460770	Hodí sa hlavne na čistenie citlivých povrchov, ako napr. skla sklokeramiky, nerezovej ocele alebo hliníka. Utierka z mikrovlákna odstráni jedným utrením tekutú a mastnú špinu.
Poistka dvierok	Kód produktu 612594	Zabráni deťom otvárať dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí od typu spotrebiča. Venujte pozornosť prílohe, ktorá je k poistke dvierok priložená.


---


# Pred prvým použitím

V tejto kapitole sa dozviete, čo musíte urobiť, kým začnete vo Vašej rúre prvý krát pripravovať jedlo. Najskôr si preštudujte kapitolu „Bezpečnostné pokyny.“

---

## Nastavenie času


Po pripojení svieti na displeji symbol  a tri nuly. Nastavte aktuálny čas.


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

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí.

---

## Zahriatie rúry

Pre odstránenie zápachu “novoty”, rozohrejte rúru v zatvorenom a prázdnom stave. Ideálna na to je hodina s horným/spodným ohrevom  na 240 °C. Dbajte na to, aby sa v rúre nenachádzali žiadne zvyšky obalu.

1. Voličom funkcií nastavte horný/spodný ohrev .
2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

Po jednej hodine vypnite rúru otočením voličom funkcií na nulovú polohu.

---


## Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo poriadne umyte v horúcom čistiacom roztoku a vyčistite mäkkou utierkou.

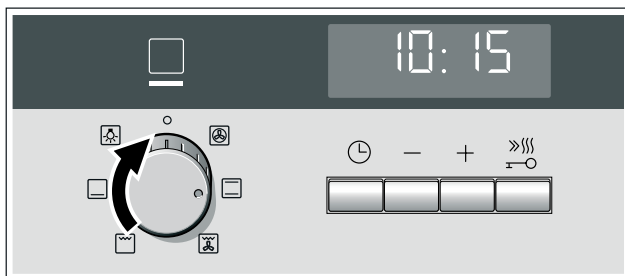
# Nastavenie rúry

Máte rôzne možnosti, ako nastaviť Vašu rúru na pečenie. Tu Vám vysvetlíme, ako nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo grilovací stupeň. Na prípravu jedla môžete na Vašej rúre na pečenie nastaviť čas tepelnej úpravy a čas ukončenia. Viď kapitola „Nastavenie časových funkcií“.

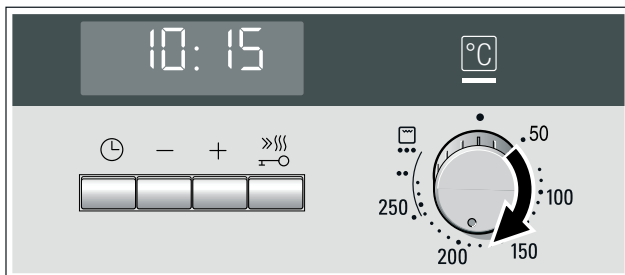
## Druh ohrevu a teplota

Príklad v obrázku: Horný/spodný ohrev  pri teplote 190 °C.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.



Rúra začne hriať.

**Vypnutie rúry**

Voličom funkcií otočte do nulovej polohy.

**Zmena nastavenia**



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

---

## Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne Vaša rúra veľmi rýchlo nastavenú teplotu.

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

- 3D-horúci vzduch 
- Horný/spodný ohrev 


Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, vložte pokrm do rúry, až keď je ukončený rýchloohrev.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.

2. Stlačte krátko tlačidlo .

Na displeji sa rozsvieti symbol . Rúra začne hriať.


**Rýchloohrev je ukončený**

Zaznie akustický signál. Symbol  na displeji zhasne. Vložte pokrm do rúry.

**Zrušenie rýchloohrevu**



Stlačte krátko tlačidlo . Symbol  na displeji zhasne.


# Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra má k dispozícii rôzne časové funkcie. Tlačidlom  môžete menu otvoriť a prepínať medzi rôznymi funkciami. Kým môžete vykonávať nastavenia, svietia časové symboly. Šípka ► Vám ukáže, pri ktorej časovej funkcii sa nachádzate. Nastavenú časovú funkciu môžete meniť priamo tlačidlami + alebo -, keď sa pred časovým symbolom nachádza šípka ►.


## Budík

Budík môžete používať ako kuchynskú minútku. Budík beží nezávisle na varnom priestore. Budík má svoj vlastný akustický signál, ktorý Vás upozorní na uplynutie nastaveného času alebo času tepelnej úpravy.

1. Stlačte raz tlačidlo .  
Na displeji svietia časové symboly, šípka ► sa nachádza pred .
2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas na budíku.  
Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 10 minút  
Navrhovaná hodnota tlačidlo - = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas zobrazí. Budík sa spustí. Na displeji svieti symbol  a čas na budíku viditeľne plynie. Ostatné časové symboly zhasnú.

### Čas na budíku uplynul

Zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí 0:00. Tlačidlom  vypnete budík.


### Zmena času na budíku





Pomocou tlačidla + alebo - zmeňte čas na budíku. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme.

### Zmazanie času na budíku

Pomocou tlačidla - vráťte čas na budíku až na 0:00. Za niekoľko sekúnd sa zmena prevezme. Budík je vypnutý.

### Zistenie časových funkcií

Ak je nastavených viac časových funkcií, svietia na displeji príslušné symboly. Budík plynie v popredí. Pred symbolom  sa nachádza šípka ► a čas na budíku viditeľne plynie.




Pre zistenie času na budíku , času trvania |→|, času ukončenia pečenia →| alebo aktuálneho času , stlačte opakovane tlačidlo  kým sa pred príslušným symbolom zobrazí šípka ►. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

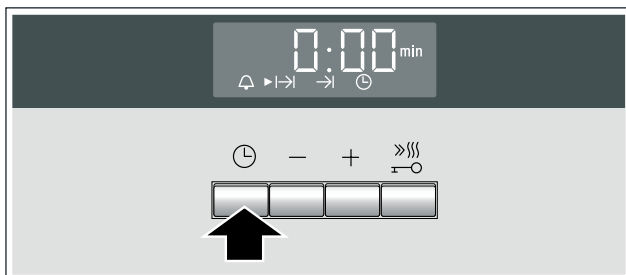


## Čas trvania

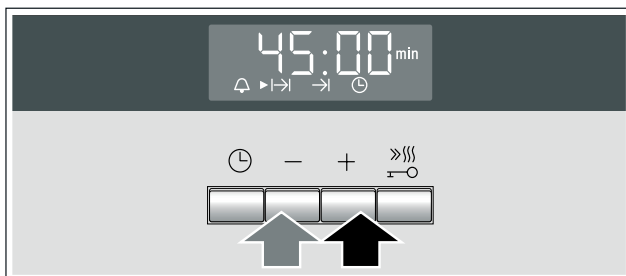
Môžete nastaviť čas trvania tepelnej úpravy Vášho pokrmu na rúre. Po uplynutí nastaveného času sa automaticky rúra vypne. Nemusíte tak prerušiť inú prácu, aby ste vyplí rúru. Nebude nechtiac prekročený čas trvania tepelnej úpravy,


Príklad v obrázku: Čas trvania 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo grilovací stupeň.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo .  
Na displeji sa zobrazí 0:00. Svieta časové symboly, šípka  sa zobrazí pred .



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



Za niekoľko sekúnd sa rúra spustí. Na displeji vidieť plynúci čas tepelnej úpravy a svieta symbol . Ostatné časové symboly zhasnú.

## Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. V ukazovateli sa zobrazí 0:00. Stlačte tlačidlo ☹. Pomocou tlačidla + alebo – môžete opäť nastaviť čas tepelnej úpravy. Alebo dvakrát stlačte tlačidlo ☹ a volič funkcií otočte do nulovej polohy. Rúra je vypnutá.

## Zmena času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidiel + alebo – zmeňte čas tepelnej úpravy. Za niekoľko sekúnd sa zmena uloží. Ak je nastavený budík, stlačte najskôr tlačidlo ☹.

## Zrušenie času tepelnej úpravy

Pomocou tlačidla – nastavte čas tepelnej úpravy späť na 00:00. Za niekoľko sekúnd je zmena uložená. Čas tepelnej úpravy je zrušený. Ak je nastavený budík, stlačte najskôr tlačidlo ☹.

## Zistenie časových nastavení

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

Pre zistenie času na budíku ☹, času trvania |→|, času ukončenia pečenia →| alebo aktuálneho času ☹, stlačte opakovane tlačidlo ☹, kým sa pred príslušným symbolom zobrazí šípka ►. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

---

## Čas ukončení pečení

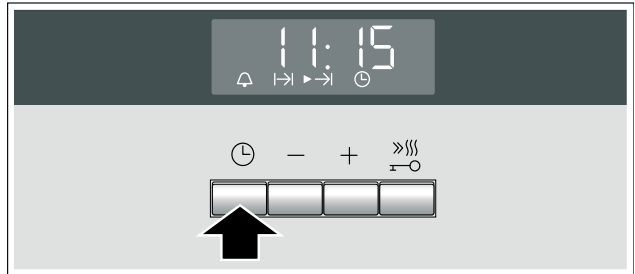
Čas, kedy má byť Váš pokrm pripravený, môžete presunúť. Rúra sa automaticky spustí a pokrm bude hotový v požadovaný čas. Môžete Váš pokrm vložiť napr. ráno do varného priestoru a nastaviť rúru tak, aby bol hotový na poľudnie.

Dbajte na to, aby potraviny nestáli vo varnom priestore veľmi dlho a neskazili sa.

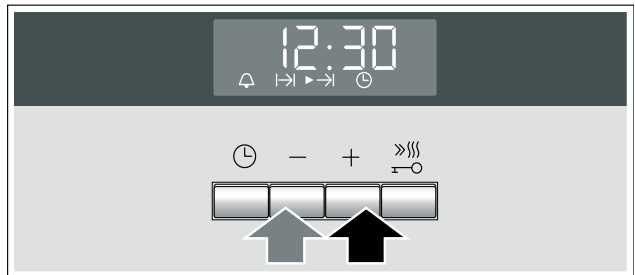
Príklad v obrázku: Je 10:30, čas trvania je 45 minút a pokrm má byť hotový o 12:30.

1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo ☹.
4. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas trvania.
5. Stlačte tlačidlo ☹.

Šípka ► sa nachádza pred →l. Zobrazí sa čas, kedy má byť pokrm hotový.



6. Presuňte tlačidlom + alebo – čas ukončenia na neskôr.




Po niekoľkých minútach prevezme rúra nastavenia a zapne sa do pozície čakania. Na displeji sa zobrazí čas, kedy bude pokrm hotový a pred symbolom →l sa nachádza šípka ►. Symboly ⏰ a ⏸ zhasnú. Keď sa rúra spustí, viditeľne plynie čas trvania a šípka ► sa nachádza pred symbolom ↳l. Symbol ↳l zhasne.

### Uplynutie času trvania






Zaznie akustický signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 0:00. Stlačte tlačidlo ⏰. Tlačidlom + alebo – môžete opäť nastaviť čas tepelnej úpravy, alebo stlačte dvakrát tlačidlo ⏰ a volič funkcií otočte do nulovej polohy. Rúra je vypnutá.

### Zmena času trvania

Tlačidlom + alebo – zmeňte čas trvania tepelnej úpravy. Po niekoľkých sekundách sa zmena prevezme. Ak je nastavený budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo ⏰. Čas ukončenia nemeňte, ak už čas trvania uplynul. Výsledok tepelnej úpravy by už nezodpovedal.

**Zrušenie času ukončenia** Pomocou tlačidla – vráťte čas ukončenia na aktuálny čas. Po niekoľkých sekundách sa zmena prevezme. Rúra sa spustí. Keď je budík nastavený, stlačte predtým dvakrát tlačidlo .


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

Pre zistení času na budíku , času trvania , času ukončenia pečenia  alebo aktuálneho času , stlačte opakovane tlačidlo  kým sa pred príslušným symbolom zobrazí šípka ►. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

---

## Čas



Po pripojení alebo po výpadku prúdu svieti na displeji symbol  a tri nuly. Nastavte aktuálny čas.

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

2. Pomocou tlačidla + alebo – nastavte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas prevezme.

**Zmena času** Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo .  
Na displeji svietia časové symboly, šípka ► sa zobrazí pred .

2. Pomocou tlačidla + a – zmeňte čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas prevezme.

**Vypnutie zobrazenia času** Zobrazenie času môžete vypnúť. Návod na vykonanie tejto zmeny nájdete v kapitole "Základné nastavenia".

---

# Detská poistka


Aby deti omylom nezapli rúru, má rúra detskú poistku.


Rúra nereaguje na žiadne nastavenia. Kuchynský budík a hodiny môžete nastavovať taktiež pri aktívnej detskej poistke.


Ak je nastavený druh ohrevu a teplota alebo grilovací stupeň, detská poistka preruší zahrievanie rúry.

Nesmie byť nastavený žiadny čas tepelnej úpravy alebo čas ukončenia.


## Zapnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo  na cca štyri sekundy.

Na displeji sa objaví symbol . Detská poistka je zapnutá.


Stlačte tlačidlo  na cca štyri sekundy.

## Vypnutie detskej poistky

Symbol  na displeji zmizne. Detská poistka je vypnutá.





# Zmena základných nastavení

Vaša rúra má k dispozícii rôzne nastavenia.  
Tieto nastavenia môžete prispôbiť Vaším zvyklostiam.

Základné nastavenie	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
<b>c1</b> Ukazovateľ času	vždy*	len s tlačidlom 	–
<b>c2</b> Čas trvania signálu po uplynutí času tepelnej úpravy alebo času nastaveného na budíku	cca 10 sek.	cca 2 min.*	cca 5 min.
<b>c3</b> Čas čakania, kým sa nastavenie uloží	cca 2 sec.	cca 5 sek.*	cca 10 sek.

\* Nastavenie z výroby

Nesmí byť nastavená žiadna jiná časová funkce.

1. Stisknete tlačidlo  po dobu cca 4 vterin.  
Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro zobrazení času, napr. c1 pro volbu 1.
2. Pomocí tlačítka + alebo – zmeňte základní nastavení.
3. Tlačidlom  potvrdíte.  
Na displeji se zobrazí další základní nastavení.  
Tlačidlom  můžete procházet všechny úrovně a menit je pomocí tlačítka + alebo –.
4. Na záver stisknete tlačidlo  po dobu cca 4 vterin.

Všetchna základní nastavení byla převzata.

Vaše základní nastavení můžete kdykoliv menit.

---

# Údržba a čistenie

Dôkladnou údržbou a čistením zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. Tu Vám vysvetlíme, ako sa o Vašu rúru na pečenie správne starať a ako ju čistiť.

## Upozornení

- Malé farebné rozdiely na čelnej strane rúry na pečenie sú zapríčinené používaním rôznych materiálov, ako je sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tiene na okienku dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy pochádzajúce z osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. Tým môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. Tento jav je normálny a nemá vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne posmaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým nie je nijako narušená.

---

## Čistiace prostriedky

Aby ste nepoškodili rozdielne povrchy spotrebiča použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov, dodržiavajte údaje v tabuľke. Nepoužívajte žiadne

- agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- tvrdé čistiace špongie,
- vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové penové utierky pred prvým použitím poriadne vyperte.


<b>Oblasť</b>	<b>Čistiaci prostriedok</b>
Čelná strana rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Umyte a mäkkou utierkou utrite do sucha. Nepoužívajte prostriedky na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horúci čistiaci roztok: Umyte a mäkkou utierkou utrite do sucha. Škvryny od vody, tuku, škrobu a bielkovín okamžite odstráňte. Pod týmto škvrynami by sa mohla vytvoriť korózia.  V zákazníkovi servise alebo v špecializovaných predajniach sú k dostaniu špeciálne prostriedky, vhodné pre údržbu teplých nerezových povrchov. Mäkkou utierkou naneste tenkú vrstvu ošetrojúceho prostriedku.
Presklené dvierka	Čistiaci prostriedok na sklo: Čistite mäkkou utierkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite utierkou.
Tesnenie Neskladajte!	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite utierkou. Nedrhňte.
Rošty	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci čistiaci roztok: Vyčistite utierkou alebo kefkou. Nenamáčajte a neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Namočte a vyčistite utierkou alebo kefkou.



## Čistenie samočistiacich plôch vo varnom priestore

Zadná stena vo varnom priestore je vybavená samočistiacim katalytickým plechom. Škvŕny od pečenia budú z tejto vrstvy nasaté a odstránené počas prevádzky rúry. Čím je teplota vyššia a čím dlhšie je rúra v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Ak sú znečistenia viditeľné aj po niekoľkonásobnej prevádzke, postupujte nasledovne:

1. Riadne vyčistite dno, strop a bočné steny varného priestoru.
2. Nastavte 3D-horúci vzduch .
3. Zahrejte prázdnu, zatvorenú rúru na cca 2 hodiny na maximálnu teplotu.

Keramický poťah sa zregeneruje. Po vychladnutí varného priestoru odstráňte hnedé a biele zvyšky škvŕn vodou a mäkkou špongiou.

### Pozor!

Mierne sfarbenie povrchu nemá na samočistenie žiadny vplyv.

- Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky. Poškriabali príp. zničili by vrstvu s jemnými pórmí.
- Keramickú vrstvu nikdy neošetríte čističom na rúry. Ak sa omylom čistič na rúry dostane na keramickú vrstvu, odstráňte ho ihneď špongiou a dostatočným množstvom vody.

### Čistenie dna a stien rúry.

Používajte čistiacu handričku a horúci čistiaci roztok alebo octovú vodu.

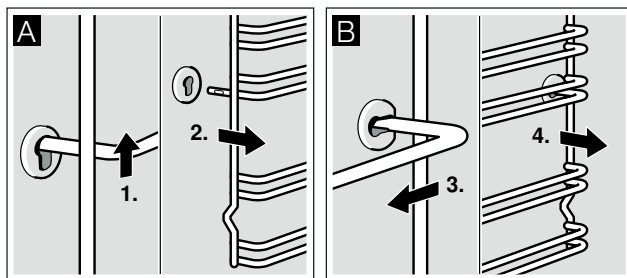
Pri silnejšom znečistení použite kovovú špongiu z nerezovej ocele alebo čistič na rúry. Použite len vo vychladnutej rúre. Nikdy nepoužívajte kovovú špongiu na samočistiace povrchy.

## Vyvesenie a zavesenie roštov

### Vyvesenie závesných roštov

Závesné rošty môžete pred čistením vybrať. Rúra musí najskôr vychladnúť.

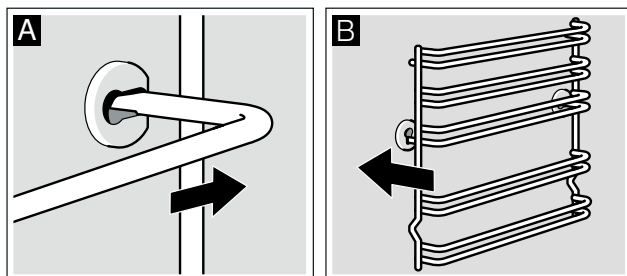
1. Rošt vpredu nadvihnite
2. a vyveste (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý závesný rošt dopredu a
4. a vyberte (obrázok B).



Závesné rošty vyčistíte čistiacim prostriedkom a špongiou. Na hrubé nečistoty použijete kefku.

### Zavesenie roštov

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



Je potrebné odlišovať pravý a ľavý závesný rošt. Vyklenutie musí byť vždy dolu.

## Sklopenie grilovacieho telesa

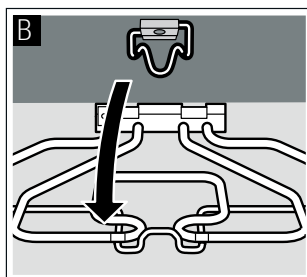
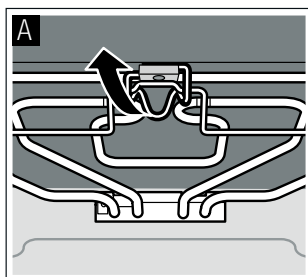
Pre uľahčenie čistenia sa dá grilovacie teleso rúry sklopiť dolu.



### Nebezpečenstvo popálenia!

Rúra musí byť vypnutá.

1. Držiaci strmeň na sklopnom grile vytiahnite dopredu a zatlačte hore, kým počuteľne zaskočí (obrázok A).
2. Grilovacie ohrevné teleso pritom podržte a sklopte dolu (obrázok B).

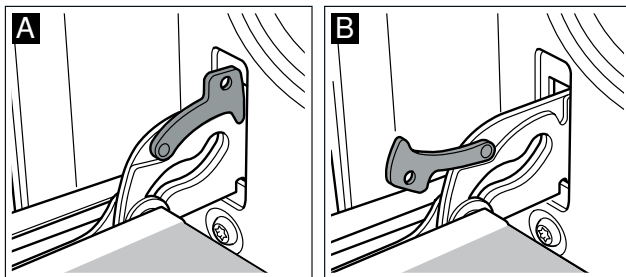


3. Po vyčistení grilovacie ohrevné teleso vyklopte opäť hore.
4. Strmeň zatlačte dolu a grilovacie ohrevné teleso nechajte zaskočiť.

## Zavesenie a vyvesenie dvierok rúry

Dvierka rúry je možné za účelom čistenia a demontáže skiel vysadiť.

Závesy dvierok rúry na pečenie majú na každej strane blokovaciu páčku. Ak je blokovacia páčka zacvaknutá (obrázok A), sú dvierka rúry zaistené. Nemôžete ich vyvesiť. Pokiaľ sú blokovacie páčky pre zavesenie dvierok vyklopené (obrázok B), sú závesy zaistené. Nemôžu zapadnúť.

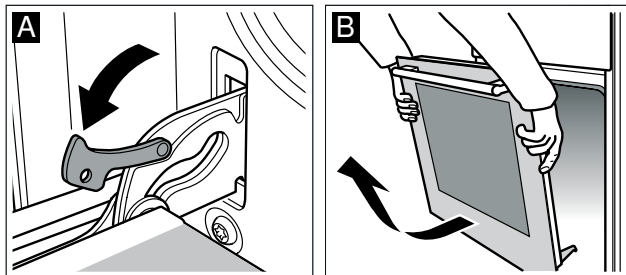


### Nebezpečenstvo poranenia!

Pokiaľ nie sú závesy zaistené, zaskočia použitím veľkej sily. Dbajte na to, aby boli blokovacie páčky vždy úplne zacvaknuté, príp. pri vyvesení dvierok vyklopené.

### Vyvesenie dvierok

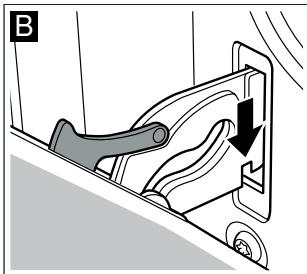
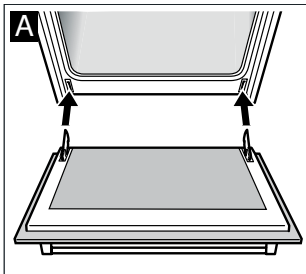
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obidve blokovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka rúry až na doraz. Uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte o niečo zatvorte a vytiahnite (obrázok B).



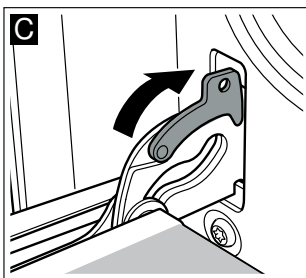
## Zavesenie dvierok

Dvierka rúry na pečenie v opačnom poradí opäť zavesíte.

1. Pri zavesení dvierok rúry dodržiavajte to, aby boli obidva závesy rovnomerne zasunuté do závesov (obrázok A).
2. Zárez na závесе musí na oboch stranách zapadnúť (obrázok B).



3. Obidve blokovacie páčky opäť zacvaknite (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry na pečenie.



### Nebezpečenstvo poranenia!

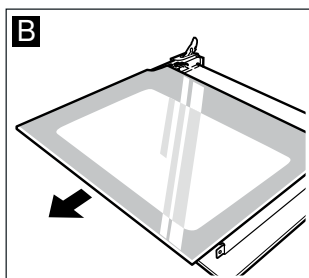
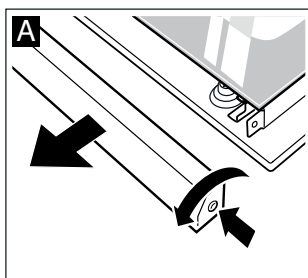
Pokiaľ dvierka rúry na pečenie nedopatrením vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

# Montáž a demontáž sklenených tabúl dvierok

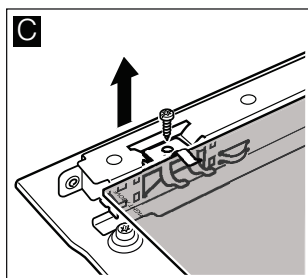
## Demontáž

Pre lepšie čistenie môžete sklenené tabuľky dvierok vymontovať.

1. Vyveste dvierka rúry a položte ich na utierku rukoväťou smerom dolu.
2. Uvoľnite kryt na hornej strane dvierok. Uvoľnite skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Nadvihnite a vytiahnite sklenenú tabuľku (obrázok B).



4. Vyskrutkujte svorky vpravo a vľavo. Tabuľu nadvihnite a stiahnite z nej svorky (obrázok C). Vyberte tabuľu.



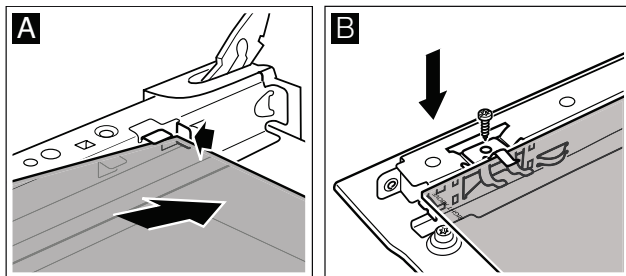
Sklenené tabule vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkú utierku.

Nepoužívajte agresívne alebo drsné prostriedky ani škrabku na sklo. Sklo sa môže poškodiť.

## Montáž

Pri montáži dbajte na to, aby sa vľavo dolu nachádzal otočený nápis „Right above“.

1. Tabuľu zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Nasadte vpravo a vľavo svorky na tabuľu, vycentrujte a pevne zaskrutkujte (obrázok B).



3. Zasuňte najvyššiu tabuľu šikmo dozadu. Hladká plocha musí byť z vonkajšej strany.
4. Nasadte a naskrutkujte kryt.
5. Zaveďte dvierka rúry.

**Rúru používajte až vtedy, ak sú tabule opäť riadne namontované.**

# Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často ide o maličkosť. Kým zavoláte zákaznícky servis, pokúste sa prosím pomocou tabuľky poruchu sami odstrániť.

## Tabuľka porúch

Ak sa Vám nejaký pokrm nepodarí optimálne, pozrite sa prosím do kapitoly „*Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu*“. Nájdete tam veľké množstvo tipov a pokynov k vareniu.

Porucha	Možná príčina	Odstránenie/Pokyny
Rúra nefunguje.	Je chybná poistka.	Pozrite sa do poistkovej skrine, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji svieti ☹ a nuly.	Výpadok prúdu.	Opäť nastavte aktuálny čas.
Rúra nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Spínačom otáčajte sem a tam.

## Chybové hlásenia

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie s  $E$ , stlačte tlačidlo ☹. Nastavená časová funkcia sa zruší. Ak sa chybové hlásenie opäť zobrazí, zavolajte zákaznícky servis.

Pri nasledujúcich chybových hláseniach môžete poruchu odstrániť sami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Odstránenie/Pokyny
$E011$	Tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo je zakryté.	Stlačte postupne všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa niektoré tlačidlo nezaseklo alebo či nie je zakryté alebo znečistené.



**Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!**  
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len nami vyškolený technik zákazníckeho servisu.



---

## Výmena žiarovky na strope rúry

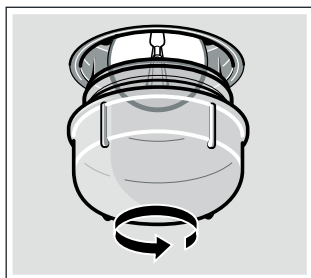
Pokiaľ žiarovka osvetlenia rúry prestane svietiť, musí byť vymenená. Náhradné žiaruvzdorné žiarovky, 40 W, získate v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Používajte výhradne tento typ žiaroviek.



### **Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!**

Vypnite poistku v poistkovej skrini.

1. Aby sa zamedzilo poškodeniu, položte do studenej rúry utierku.
2. Sklenený kryt vyskrutkujte otáčaním smerom doľava.



3. Žiarovku nahraďte žiarovkou rovnakého typu.
4. Sklenený kryt opäť naskrutkujte.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

---

## Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je nutné vymeniť. Príslušný sklenený kryt je dostupný v zákazníckom servise. Uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FDNr.) Vášho spotrebiča.

---

# Zákaznícky servis

Pokiaľ Váš spotrebič potrebuje opraviť, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Nájdeť vždy vhodné riešenie a taktiež zabránime zbytočným výjazdom technika.

## Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)

Aby sme Vám mohli kvalifikovane pomôcť, uveďte pri telefonáte vždy číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítk s číslami nájdete vpravo, na boku dvierok rúry na pečenie. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si tu zapísať údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

---

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznícky servis 	

---

Majte na pamäti, že návštevu servisného technika musíte v prípade chybnéj obsluhy spotrebiča uhradiť aj počas záruky.

Kontaktné údaje zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete v priloženom zozname zákazníckych stredísk.

Dôverujte kompetencii výrobcu. Tak zaistíte, že bude oprava vykoná vyškoleným servisným technikom, ktorý je vybavený originálnymi náhradnými dielmi pre Váš spotrebič.

---

# Tipy pre úsporu energie a k ochrane životného prostredia

Tu získate informácie, ako pri pečení usporiť energiu a ako Váš spotrebič správne zlikvidovať.

---

## Úspora energie

- Rúru predhrievajte iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách tohto návodu na obsluhu.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto veľmi dobre prijímajú teplo.
- Dvierka rúry na pečenie otvárajte počas pečenia pokiaľ je to možné čo najmenej.
- Viac koláčov pečte radšej jeden po druhom. Rúra je ešte teplá. Tým sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Môžete taktiež vložiť do rúry dve formy obdĺžnikového tvaru vedľa seba.
- Pri dlhšom čase tepelnej úpravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred ukončením času prípravy a na dokončenie jedla využiť zostatkové teplo.

---

## Ekologická likvidácia



Zlikvidujte obal šetrne k životnému prostrediu.

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

---

# Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a optimálne nastavenie pri jeho príprave. Ukážeme Vám, ktorý druh ohrevu a ktorá teplota je na prípravu Vášho jedla najvhodnejšia. Získate informácie, aké príslušenstvo máte použiť a v akej výške ho máte zasunúť do rúry. Získate tipy ohľadne nádoby a prípravy.


## Upozornenie


- Hodnoty v tabuľkách sú platné, pokiaľ vložíte jedlo do studeného a prázdneho priestoru na pečenie. Rúru predhrievajte iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vykladajte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré bolo súčasťou dodávky. Ďalšie príslušenstvo získate ako špeciálne príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise. Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo a nádoby, ktoré nebudete potrebovať.
- Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo nádoby z priestoru na pečenie vždy používajte chňapky.

---

## Sladké pokrmy a koláče


### Pečenie v rúre na výške 1.

Pre optimálny výsledok použite funkciu horného/spodného ohrevu .

Pri pečení v rúre s 3D horúcim vzduchom , používajte pre uloženie príslušenstva nasledujúce výšky:

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

## Pečenie v rúre vo viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výška zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

■ Univerzálny plech: výška 3

■ Plech na pečenie: výška 1

Výška zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

■ Plech na pečenie: výška 5

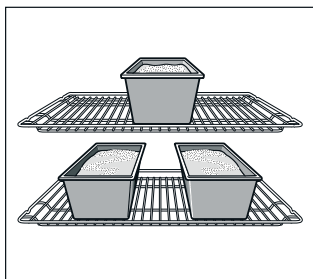
■ Univerzálny plech: výška 3

■ Plech na pečenie: výška 1

Súčasne vložené plechy nemusia byť súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete mnoho námetov pre Vaše pokrmy.

Ak pečiete v troch obdĺžnikových formách súčasne, postavte ich na rošty, podľa obrázku.



## Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé, kovové formy na pečenie.

Pri použití svetlých foriem na pečenie z tenkého kovu alebo skla sa predlžuje čas tepelnej úpravy a koláč nezozlatne tak rovnomerne.














Pokiaľ chcete použiť silikónové formy, riadte sa údajmi a receptmi výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako klasické formy. Množstvo cesta a údaje v recepte sa môžu líšiť.

## Tabuľky





















V tabuľke nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisí od množstva a kvality cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené rozpätia. Vyskúšajte najskôr nižšiu hodnotu. Nižšou teplotou dosiahnete rovnomernejšie zhnednutie. V prípade potreby nastavte ďalšiu vyššiu hodnotu.

Pokiaľ rúru predhrejte, skrúti sa čas pečenia o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete v kapitole „Tipy na pečenie“ za tabuľkami.

Koláč vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Trený jednoduchý koláč	vencovitá/hranatá forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 hranaté formy	3 + 1		140 - 160	60 - 80
Jemný trený koláč	vencovitá/hranatá forma	2		150 - 170	65 - 75
Tortový korpus z treného cesta	koláčová forma	3		160 - 180	20 - 30
Jemný ovocný koláč z treného cesta	bábovková /tortová forma	2		160 - 180	50 - 60
Piškótový korpus, 2 vajcia (predhrejte)	koláčová forma	2		160 - 180	20 - 30
Piškótová torta, 6 vajec (predhrejte)	tortová forma	2		160 - 180	40 - 50
Korpus z treného cesta s okrajom	tortová forma	1		170 - 190	25 - 35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z treného cesta *	tortová forma	1		170 - 190	70 - 90
Švajčiarsky ovocný koláč	plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	bábovková forma	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenké dno s menšou oblohou (predhrejte)	plech na pizzu	1		250 - 270	10 - 15
Pikantné koláče *	tortová forma	1		180 - 200	45 - 55

\* Koláč nechajte cca 20 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre.

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Trené cesto so suchou oblohou	plech na pečenie	2		170 - 190	20 - 30
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Trené cesto so šťavnatou oblohou, ovocie	univerzálny plech	2		180 - 200	25 - 35
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		140 - 160	40 - 50
Kysnuté cesto so suchou oblohou	univerzálny plech	3		170 - 190	25 - 35
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	35 - 45
Kysnuté cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálny plech	3		160 - 180	40 - 50
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		150 - 170	50 - 60
Krehké cesto so suchou oblohou	univerzálny plech	2		170 - 190	20 - 30
Krehké cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	univerzálny plech	2		170 - 190	60 - 70
Švajčiarsky koláč	univerzálny plech	1		210 - 230	40 - 50
Píškótová roláda (predhrejte)	univerzálny plech	2		170 - 190	15 - 20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	univerzálny plech	2		170 - 190	25 - 35
Štola z 500 g múky	univerzálny plech	3		160 - 180	60 - 70
Štola z 1 kg múky	univerzálny plech	3		140 - 160	90 - 100
Závin, sladký	univerzálny plech	2		190 - 210	55 - 65
Pizza	univerzálny plech	2		210 - 230	25 - 35
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	40 - 50
Slaný koláč (predhrejte)	univerzálny plech	2		250 - 270	10 - 15
Börek	univerzálny plech	2		180 - 200	40 - 50

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Drobné koláčiky	Plech na pečenie	3	⊕	140 - 160	15 - 25
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1	⊕	130 - 150	25 - 35
	2 plechy na pečenie + univerzálny plech	5 + 3 + 1	⊕	130 - 150	30 - 40
Striekané koláče (predhrejte)	plech na pečenie	3	☐	140 - 150	30 - 40
	plech na pečenie	3	⊕	140 - 150	30 - 40
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1	⊕	140 - 150	30 - 45
	2 plechy na pečenie + univerzálny plech	5 + 3 + 1	⊕	130 - 140	40 - 55
Makróvky	plech na pečenie	2	☐	100 - 120	30 - 40
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1	⊕	100 - 120	35 - 45
	2 plechy na pečenie + univerzálny plech	5 + 3 + 1	⊕	100 - 120	40 - 50
Bezé	plech na pečenie	3	⊕	80 - 100	100 - 150
Muffiny	rošt s plechom na muffiny	2	☐	170 - 190	20 - 25
	2 rošty s plechy na muffiny	3 + 1	⊕	160 - 180	25 - 30
Pečivo z odpaľovaného testa	plech na pečenie	2	☐	210 - 230	30 - 40
Pečivo z lístkového testa	plech na pečenie	3	⊕	180 - 200	20 - 30
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1	⊕	180 - 200	25 - 35
	2 plechy na pečenie + univerzálny plech	5 + 3 + 1	⊕	170 - 190	35 - 45
Pečivo z kysnutého testa	plech na pečenie	2	☐	180 - 200	20 - 30
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1	⊕	160 - 180	25 - 35





## Chlieb a žemle

Pri pečení chleba rúru predhrejte, ak sa neuvádza inak. Do horúcej rúry nikdy nelejte vodu.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálny plech	2		270 200	5 30 - 40
Kvasnicový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálny plech	2		270 200	8 35 - 45
Chlebová placka	univerzálny plech	2		270	10 - 15
Žemle (nepredhrievajte)	plech na pečenie	3		200 - 220	20 - 30
Sladké žemle z kysnutého cesta	plech na pečenie	3		180 - 200	15 - 20
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		160 - 180	20 - 30

## Tipy pre pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistíte, či je trený koláč už prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte zapichnete špajľu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špajle na dreve nie je žiadne cesto, je koláč hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte čas trenia uvedený v recepte.
Koláč vybehol v strede 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.	Vložte ho o úroveň nižšie, zvolte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Do hotového koláča urobte špáradlom niekoľko malých otvorov. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.

Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (vlhký, miestami sa zvyškom vody).	Nabudúce používajte trochu menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Dodržiavajte recepty a čas pečenia.
Pečivo je nerovnomerne prepečené.	Nastavte nižšiu teplotu; pečivo sa tak rovnomernejšie upeče. Citlivé pečivo pečte s Horným/dolným ohrevom  na jednej úrovni. Prečnievajúci papier na pečenie môže narušiť cirkuláciu vzduchu, preto by mal vždy zodpovedať veľkosti plechu.
Ovocný koláč je dolu veľmi svetlý.	Nabudúce koláč zasuňte o úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálny plech.
Počas pečenia sa z koláčov z kysnutého cesta lepí jedno na druhé	Rozmiestnite koláče vo vzdialenosti cca 2 cm, aby mali dostatok miesta na vykysnutie a prepečenie zo všetkých strán.
Piekli ste na viac úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na dolnom plechu.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte cirkuláciu  . Keď zasuniete niekoľko plechov na pečenie, nemusia byť súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení môže dochádzať ku vzniku vodnej pary. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na čelnej strane priliehajúceho nábytku a ako kondenzovaná voda odkvapkávať. Tento jav je fyzikálne podmienený.

---

# Mäso, hydina, ryby

## Riad

Môžete používať akékoľvek žiaruvzdorné nádoby. Pre veľké mäso je vhodná taktiež univerzálna panvica.

Najvhodnejšia je nádoba zo skla. Dbajte na to, aby pokrievka dobre priliehala a dobre uzatvárala pekáč.

Pokiaľ používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

V nereзовom pekáči mäso neupečiete tak do hneda a mäso nemusí byť tak mäkké. Predĺžte čas tepelnej úpravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = otvorená

Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádobu ukladajte vždy do stredu roštu.

Horúce sklenené nádoby postavte na suchú podložku. Pokiaľ je podložka mokrá alebo studená, môže sklo prasknúť.

## Pečenie mäsa

K suchému mäsu pridajte malé množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky asi ½ cm.

K dusenému mäsu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky asi 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu, z ktorého je vyrobená nádoba. Pokiaľ pripravujete mäso v smaltovanom pekáči, je potrebné o niečo viac tekutiny, ako keď pečiete v sklenenej nádobe.

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

## Grilovanie

Pri grilovaní predhrievajte rúru počas asi 3 minút, kým do nej vložíte potraviny určené na grilovanie.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

Na grilovanie používajte pokiaľ je to možné kúsky potravín rovnakej hrúbky. Tak rovnomerne zozlatnú a zostanú rovnako šťavnaté. Kúsky potravín otočte po uplynutí  $\frac{2}{3}$  času grilovania.

Steaky osolte až po grilovaní.

Kúsky potravín na grilovanie ukladajte priamo na rošt. Jeden kúsok najlepšie ugrilujete, keď ho položíte do stredu roštu.

Do výšky 1 zasuňte univerzálnu panvicu. 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 môžu poškodiť priestor na pečenie.

Grilovacie teleso sa neustále zapína a vypína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza sa riadi nastaveným grilovacím stupňom.























## Mäso












Kúsky mäsa otočte po uplynutí polovice času prípravy.

Pokiaľ je mäso hotové, malo by ešte 10 minút odpočívať vo vypnutej, zatvorenej rúre. Mäso lepšie nasiakne šťavu z mäsa.

Rostbeaf zabaľte po upečení do alobalu a nechajte 10 minút odpočívať v rúre.

Pri bravčovom mäse s kožou narežte kožu krížom a mäso položte do pekáča najskôr kožou dolu.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v min.
<b>Hovädzie mäso</b>						
Dusená hovädzia pečenka	1,0 kg	zakryté	2		210 - 230	100
	1,5 kg		2		200 - 220	120
	2,0 kg		2		190 - 210	140
Hovädzia sviečková, medium	1,0 kg	odkryté	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	odkryté	1		220 - 240	60
Steaky, hrubé 3 cm, medium		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	15
<b>Teľacie mäso</b>						
Teľacia pečenka	1,0 kg	odkryté	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Teľacie koleno	1,5 kg	odkryté	2		210 - 230	140
<b>Bravčové mäso</b>						
Pečenka bez kože (napr. krkoviča)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Pečenka s kožou (napr. plece)	1,0 kg	odkryté	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Bravčová panenka	500 g	rošt + univerzálna panvica	3 + 1		220 - 230	30
Bravčová pečenka, jemná	1,0 kg	odkryté	2		200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg		2		180 - 200	160
Údené s kosťou	1,0 kg	odkryté	2		200 - 220	70

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril. stupeň	Čas trvania v min.
Steaky, hrubé 2 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	20
Bravčové medajlónky, hrubé 3 cm		rošt + univerzálna panvica	5 + 1		3	10
<b>Jahňacie mäso</b>						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		190	60
Jahňacie stehno bez kosti, medium	1,5 kg	odkryté	1		150 - 170	120
<b>Zverina</b>						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkryté	2		200 - 220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zakryté	2		210 - 230	100
Pečienka z diviaka	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	140
Jelenia pečienka	1,5 kg	zakryté	2		180 - 200	130
Králik	2 kg	zakryté	2		220 - 240	60
<b>Sekaná</b>						
Sekaná pečienka	z 500 g masa	odkryté	1		180 - 200	80
<b>Klobásy</b>						
Klobásy		rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	15

## Hydina















Hmotnosti uvedené v tabuľke platia pre hydinu bez náplne pripravenu na pečenie.

Hydinu, ktorú budete piecť v celku, položte na rošt najskôr prsami dolu. Po uplynutí  $\frac{2}{3}$  uvedeného času tepelnej úpravy hydinu otočte.

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

Pred pečením kačky alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Môže tak odtekať tuk.

Hydina sa upeče do chrumkavá a do zlatistá, ak ju pred koncom potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.





Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas trvania v min.
Kurča, celé	1,2 kg	rošt	2		200 - 220	60 - 70
Kohút, celý	1,6 kg	rošt	2		190 - 210	80 - 90
Kurča, polené	á 500 g	rošt	2		220 - 240	40 - 50
Časti kurčaťa	á 150 g	rošt	3		210 - 230	30 - 40
Časti kurčaťa	á 300 g	rošt	3		220 - 240	35 - 45
Kuracie prsia	á 200 g	rošt	2		3	30 - 40
Celá kačka	2,0 kg	rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kačacie prsia	á 300 g	rošt	3		240 - 260	30 - 40
Celá hus	3,5 - 4 kg	rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husie stehná	á 400 g	rošt	3		220 - 240	50 - 60
Mladá morka, celá	3,0 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
Morčacia roláda	1,5 kg	odkryté	1		190 - 210	110 - 130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakryté	2		180 - 200	80 - 90
Morčacie horné stehno	1,0 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

## Ryba

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

Celú rybu nemusíte obracať. Vložte celú rybu do rúry na pečenie chrbtovou plutvou hore, v polohe ako keď pláva. Do brucha ryby vložte narezaný zemiak alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Pri dusení rybieho filé pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Ryba	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Celá ryba	à cca 300 g	rošt	2		2	20 - 25
	1,0 kg	rošt	2		210 - 230	45 - 55
	1,5 kg	rošt	2		180 - 200	60 - 70
	2,0 kg	zakryté	2		180 - 200	70 - 80
Rybia podkova, hrubá 3 cm		rošt	3		2	20 - 25
Rybie filé		zakryté	2		210 - 230	20 - 30

## Tipy pre pečenie a grilovanie mäsa

Pre danú hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje. Nastavte najbližšiu nižšiu hodnotu a predĺžte čas tepelnej úpravy.

Ako zistíte, či je už mäso hotové. Použite teplomer na mäso (možnosť zakúpiť v špecializovaných obchodoch) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Zatláčte lyžicu na pečené mäso. Pokiaľ je pevné, je mäso hotové, ak povolí, potrebuje ešte trochu času.

Mäso je veľmi tmavé a kôrka miestami spálená. Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená. Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je veľmi svetlá a vodová. Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menej tekutiny.



Pri príprave omáčky vzniká vodná para.









Tento jav je fyzikálne podmienený a sú úplne normálne. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Môže sa zrážať na chladnejšom ovládacom paneli alebo na čelných stenách susedného nábytku a odkvapkávať vo forme kondenzovanej vody.

## Nákypy, soufflé, toasty

Nádoby ukladajte vždy na rošt.

Pokiaľ grilujete priamo na rošte bez nádoby, zasuňte do výšky 1 univerzálnu panvicu. Rúra zostane čistejšia.

Stav tepelnej úpravy nákypu závisí na veľkosti použitej nádoby a výške nákypu. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.














Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
<b>Nákypy</b>					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180 - 200	50 - 60
Souflé	forma na nákyp	2		170 - 190	35 - 45
	formičky na jednotlivé porcie	2		190 - 210	25 - 30
Nákyp z cestovín	forma na nákyp	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	forma na nákyp	2		180 - 200	40 - 50
<b>Gratinované pokrmy</b>					
Gratinované surové zemiaky, s hrúbkou max. 4 cm	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákypy	3 + 1		150 - 170	60 - 80
<b>Toasty</b>					
12 kusov, zapekané	rošt	4		3	5 - 8






## Hotové jedlá

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedených na obale.


Pokiaľ vyložíte príslušenstvo papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol papier vhodný pre nastavenú teplotu. Veľkosť papiera prispôbte jedlu.

Konečný výsledok závisí na použitých potravinách. Tmavý povrch a nerovnomernosti sa môžu vyskytnúť už pri surovom výrobku.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Pizza, mrazená</b>					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálny plech	2		190 - 210	15 - 25
	univerzálny plech + rošt	3 + 1		180 - 200	20 - 30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálny plech	2		180 - 200	20 - 30
	univerzálny plech + rošt	3 + 1		170 - 190	25 - 35
Pizza - bagety	univerzálny plech	3		180 - 200	20 - 30
Mini pizza	univerzálny plech	3		190 - 210	10 - 20
<b>Pizza, mrazená</b>					
Pizza (predhrejte)	univerzálny plech	3		190 - 210	10 - 15
<b>Zemiakové produkty, mrazené</b>					
Hranolky	univerzálny plech	3		190 - 210	20 - 30
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		180 - 200	30 - 40
Krokety	univerzálny plech	3		200 - 220	20 - 25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	univerzálny plech	3		210 - 230	15 - 25
<b>Pečivo, mrazené</b>					
Žemle, bagety	univerzálny plech	3		170 - 190	10 - 20
Praclíky (drobnosti z cesta)	univerzálny plech	3		210 - 230	15 - 25

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
<b>Pekárske výrobky, predpečené</b>					
Žemie na pečenie bagety na pečenie	univerzálny plech	3		190 - 210	10 - 20
	univerzálny plech + rošt	3 + 1		160 - 180	20 - 25
<b>Karbonátky, zmrazené</b>					
Rybie prsty	univerzálny plech	2		220 - 240	10 - 20
Tyčinky/kuracie nugety	univerzálny plech	3		200 - 220	15 - 25
<b>Štrúdľa, zmrazená</b>					
Štrúdľa	univerzálny plech	3		200 - 220	35 - 40

## Špeciálne recepty

Pri nízkych teplotách s 3D-horúcim vzduchom  môžete získať krémové jogurty a omnoho mäkkšie kysnuté cesto.



Najskôr vyberte z priestoru rúry príslušenstvo, závesnú mriežku alebo teleskopické výsuvy.

### Príprava jogurtu

1. 1 liter mlieka privedzte (3,5 % tuku) k varu, ochladzte na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte šálky alebo malé zatváracie poháre a zakryte ich fóliou.
4. Varný priestor predhrejte podľa pokynov.
5. Šálky alebo poháre postavte na dno priestoru na pečenie a postupujte podľa receptu.

### Kysnutie cesta

1. Kysnuté cesto pripravte ako obvykle. Dajte do teple odolnej nádoby a zakryte.
2. Varný priestor predhrejte podľa pokynov.
3. Rúru vypnite a cesto postavte do rúry a nechajte vykysnúť.

Pokrm	Riad		Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
Jogurt	Umiestnite hmččky alebo poháre so skrutkovacím uzáverom	Na dno varného priestoru		50 °C predhrejte 50 °C	5 min. 8 hod.
Kysnutie cesta	Teplu odolný riad	Na dno varného priestoru		50 °C predhrejte Vypnete prístroj a vložte kysnuté cesto do varného priestoru.	5-10 min. 20-30 min.


## Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedených na obale.

Mrazené potraviny vyberte z obalov a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.

Hydinu položte na tanier prsami smerom dolu.

Mrazené pokmy	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
napr. torty so šľahačkou, s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo	rošt	1		Volič teploty sa nenastavuje.

## Sušenie

3D-horúci vzduch  dosiahnete vynikajúce vysušenie.

Používajte len kvalitné a dôkladne umyté ovocie a zeleninu.

Nechajte riadne odkvapkať a osušte ho.

Univerzálny plech a rošt vyložte papierom na pečenie.

Šťavnaté ovocie alebo šťavnatú zeleninu niekoľkokrát otočte. Ihneď po usušení odstráňte z papiera.

Vysušené ovocie alebo zeleninu ihneď odoberte z papiera na pečenie.

Ovocie a aromatické bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania
600 g krúžkov z jablák	univerzálny plech + rošt	3 + 1		80 °C	cca 5 hod.
800 g kúskov hrušiek	univerzálny plech + rošt	3 + 1		80 °C	cca 8 hod.
1,5 kg sliviek	univerzálny plech + rošt	3 + 1		80 °C	cca 8-10 hod.
200 g kuchynských bylín, umyté	univerzálny plech + rošt	3 + 1		80 °C	cca 1½ hod.

---

## Zaváranie

Použite len čisté a nezničené zaváracie poháre s krúžkovým tesnením. Zaváracie poháre majú byť ak je to možné, rovnako veľké. Hodnoty v tabuľkách sa týkajú okrúhlych zaváracích pohárov s objemom 1 liter.

### Pozor!

Nepoužívajte žiadne väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.

Používajte len čerstvé ovocie a zeleninu v dobrom stave. Ovocie a zeleninu dôkladne umyte.


Uvedené časy tepelnej úpravy v tabuľkách sú len orientačné. Tieto hodnoty môže ovplyvniť izbová teplota, počet pohárov a teplota obsahu pohárov. Ešte kým rúru vypnete, uistite sa, že obsah pohárov správne perlí.

### Príprava

1. Naplňte poháre. Poháre nesmú byť veľmi plné.
2. Očistite okraje pohárov; okraje musia byť čisté.
3. Mokré gumové tesnenie a viečka položte na plné poháre.
4. Zaváracie poháre zatvorte pomocou svoriek.

Do priestoru rúry nikdy nekladajte viac ako šesť pohárov.

### Nastavenie

1. Položte univerzálnu panvicu do výšky 2. Postavte zaváracie poháre na plech tak, aby sa vzájomne nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte pol litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Nastavte spodný ohrev .
5. Nastavte teplotu na 170 - 180 °C.

## Zaváranie marmelády

### Ovocie

Po asi 40 až 50 minútach začnú vo fľašiach v krátkych intervaloch stúpať bublinky.

Po 25 až 35 minútach zostatkového tepla vyberte fľaše z priestoru na pečenie. Pri dlhšom chladnutí v priestore na pečenie sa môžu vytvárať choroboplodné zárodky a podporiť kvasenie zaváraného ovocia.

Ovocie v litrových pohároch	Keď začne perliť	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreš	vypnite	cca 30 minút
Jablkové pyrė, hrušky, slivky	vypnite	cca 35 minút

### Zelenina

Keď v pohároch začnú stúpať bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Pozrite sa v tabuľke, kedy má byť vypnutý volič teploty. Nechajte zeleninu ešte cca 30 až 35 minút v rúre. Využite zostatkové teplo rúry.

Zelenina v studenom náleve v zaváracích pohároch s objemom 1 liter.	Akonáhle začne perliť	Zostatkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrach	cca 70 minút	cca 30 minút

### Vybratie zaváracích pohárov z varného priestoru

Po ukončení zavárania vyberte zaváracie poháre z varného priestoru.

### Pozor!

Zaváracie poháre nedávajte po vybratí z varného priestoru na studenú alebo vlhkú podložku; pohár by mohol prasknúť.

---

# Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilninových a zemiakových produktoch, ktoré sú pripravované zahriatím na vysokú teplotu, napr. zemiakové lupienky, hranolčky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo (keksy, perník, sušienky „Spekulatius“).

---

## Tipy na prípravu jedla bez akrylamidov

---

### Všeobecne

- Čas tepelnej úpravy by mal byť čo najkratší.
- Jedlo pečte dozlatista, nie veľmi dohneda.
- Väčšie a hrubšie pečivo obsahuje menej akrylamidu.

---

### Pečenie

S Horným/dolným ohrevom max. 200 °C.  
S 3D-horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 180 °C.

---

### Cukrovinky

S Horným/dolným ohrevom max. 190 °C.  
S 3D-horúcim vzduchom alebo horúci vzduch max. 170 °C.  
Vajce alebo žltok 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.

---



# Zkušební pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné ústavy s cieľom uľahčiť testovanie rôznych spotrebičov.

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

## Pečení

Pri pečení na 2 úrovniach zasuňte vždy univerzálny plech nad plech na pečenie.

Pri pečení na 3 úrovniach zasuňte univerzálny plech doprostred.

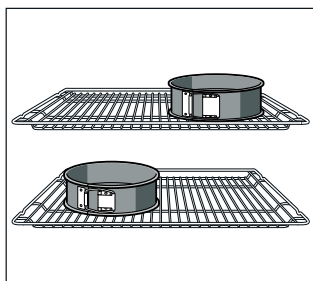
Striekané pečivo: Súčasne zasunutú plechy však nemusia byť súčasne hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé otváracie formy postavte striedavo vedľa seba.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé otváracie tortové formy postavte striedavo nad seba, viď obrázok.



Koláče v otvorených plechových formách:

horný a spodný ohrev  v jednej výške. Namiesto roštu použite univerzálnu panvicu a umiestnite ju nad otváraciu formu.

Pokrm	Príslušenstvo a formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Koláče (predhrejte*)	plech na pečenie	3		140 - 150	30 - 40
	plech na pečenie	3		140 - 150	30 - 40
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		140 - 150	30 - 45
	2 plechy na pečenie + univerzálny plech	5 + 3 + 1		130 - 140	40 - 55
Malé koláče (predhrejte*)	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 35
	plech na pečenie	3		150 - 170	20 - 35
	univerzálny plech + plech na pečenie	3 + 1		140 - 160	30 - 45
	2 plechy na pečenie + univerzálny plech	5 + 3 + 1		130 - 150	35 - 55
Vodový piškót (predhrejte*)	tortová forma na rošte	2		160 - 170	30 - 40
Vodový piškót	tortová forma na rošte	2		160 - 170	25 - 40
Zakrytý jablkový koláč	rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	1		170 - 190	80 - 100
	2 rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	3 + 1		170 - 190	70 - 100

\* Pre predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.

## Grilovanie

Ak ukladáte potraviny priamo na rošt, zasuňte dodatočne univerzálnu panvicu do výšky 1. Tekutina sa zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas trvania v minútach
Opekanie toastov 10 minút predhrejte	rošt	5		3	½ - 2
Beefburger, 12 kusov* nepredhrievajte	rošt + univerzálna panvica	4 + 1		3	25 - 30

\* Po uplynutí 2/3 času grilovania otočte.

**Montážny návod**

---

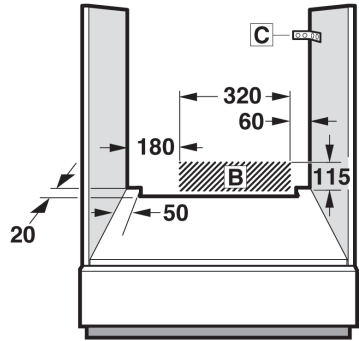
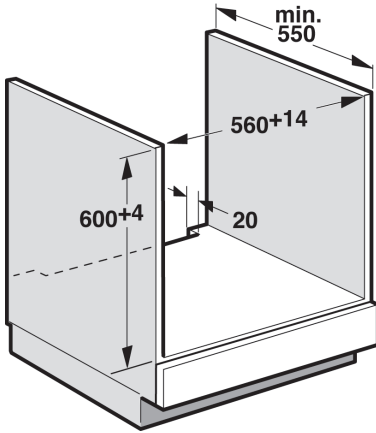
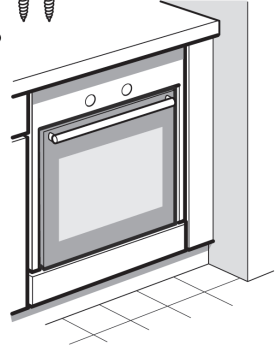
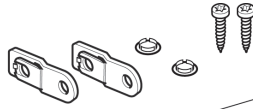
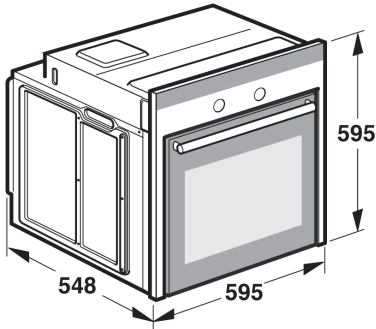
---

**HB 23GB650J**

---

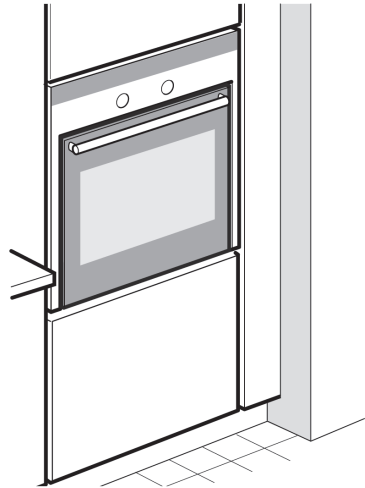
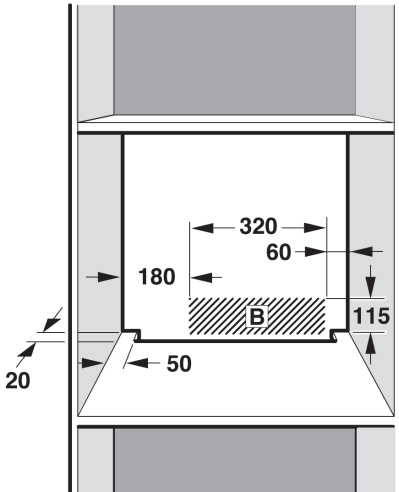
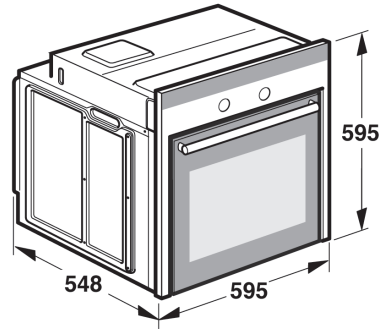
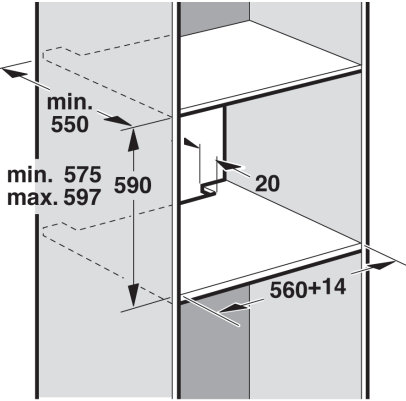
---

1

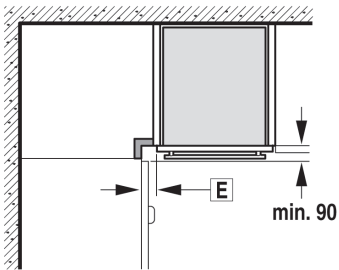


2

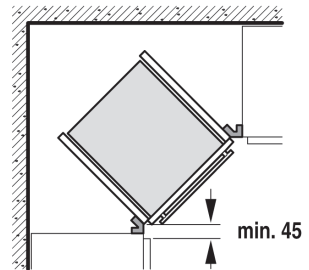
# 2



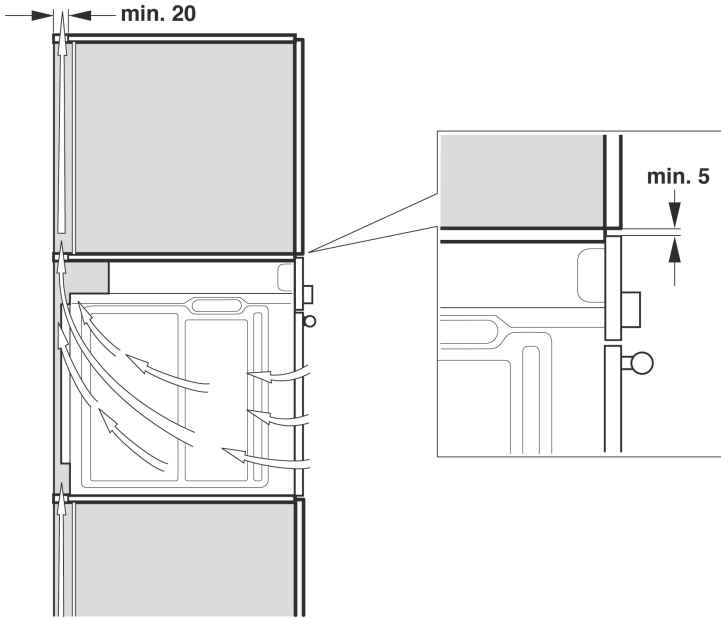
# 3



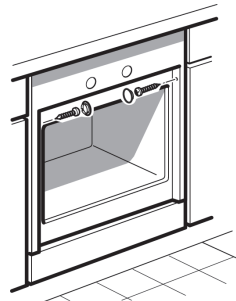
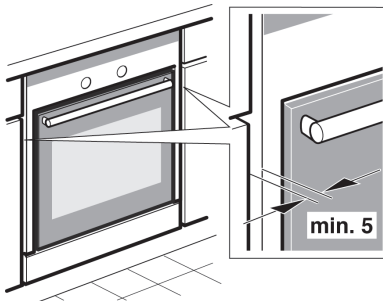
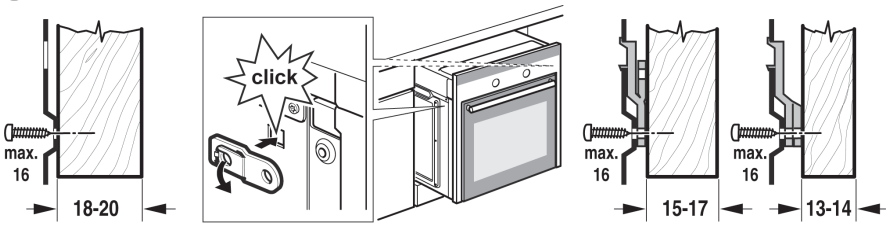
D



# 4



# 5



# 4

### **Príprava nábytku - obrázok 1**

- Len odborná inštalácia podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou ručí firma, ktorá vykonáva inštaláciu.
- Nábytok na inštaláciu musí byť odolný voči teplote až do 90°C, priľahlé predné hrany nábytku až 70°C.
- Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske vykonajte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcie elektrických častí by mohli byť negatívne ovplyvnené.
- Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili úrazu, používajte ochranné rukavice.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **B** alebo mimo priestor zabudovania spotrebiča.
- Medzi spotrebičom a priľahlými prednými hranami nábytku musí byť otvor 5 mm.
- Nepripevnený nábytok pripevnite k stene bežne predávaným uholníkom **C**.

### **Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1**

Medzi nábytkom je nutný vetrací otvor. Pracovnú dosku pripevnite k zabudovanému nábytku. Ak zabudovanú rúru inštalujete pod varnú dosku, riadte sa montážnym návodom pre varnú dosku.

### **Spotrebič vo vysokej skrínke - obrázok 2 + 4**

Spotrebič môžete zabudovať tiež do vysokej skrínky. Kvôli vetraniu rúry musí byť medzi stenou a spotrebičom medzera cca 20 mm. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať plochy na pečenie.

### **Zabudovanie do rohu - obrázok 3**

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je nutné pri inštalácii do rohu dodržať rozmery **D**. Rozmer **E** závisí na hrúbke prednej hrany nábytku pod madlom.

### **Zapojenie spotrebiča**

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany I a môže byť pripojený len káblom s ochranným vodičom. Pri všetkých inštalačných prácach musí byť spotrebič odpojený od siete. Spotrebič môže byť pripojený len pomocou napájacieho káblu, ktorý je súčasťou príslušenstva. Pripojte napájací kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!). Dlhší prívodný kábel môžete získať v autorizovanom servise. V prípade výmeny môže byť použitý kábel, ktorý získate v autorizovanom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená inštaláciou.

### **Napájací kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom**

Spotrebič sa môže pripájať len do predpisovo nainštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.

Ak zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča

prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

### **Napájací kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom**

Elektrické pripojenie môže vykonávať len koncesovaný odborník. Platí pre neho ustanovenie regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť viac pólový istič so vzdialenosťou kontaktov minimálne 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Pripojenie vykonávajte len podľa schémy pripojenia. Napätie viď typový štítok. Pri zapojení vodičov dodržiavajte farebné rozlíšenie:

zelenožltý	ochranný vodič ⊕
modrá	nulový vodič
hnedá	fáza (krajný vodič)

## **Len pre Veľkú Britániu a Austráliu**

Nepripájajte pomocou 13 A zástrčky ani nepoužívajte 13 A istič.

## **Len Švédsko, Fínsko a Nórsko**

Spotrebič môžete pripojiť aj pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení inštalácie. Ak tomu tak nie je, je nutné na strane inštalácie rovnako použiť viac pólový istič so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

## **Pripevnenie spotrebiča - obrázok 5**

- V prípade potreby namontujte rozperku.
- Spotrebič úplne zasuňte a vyrovnajte na stred.
- Spotrebič priskrutkujte.
- Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

## **Demontáž**

Spotrebič odpojte od siete. Uvoľnite pripevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a úplne vytiahnite.



# INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka	SIEMENS
Predajné označenie	HB23GB650J
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži) 0,96
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži) 0,82
Užitočný objem dutého priestoru (l)	66
Veľkosť zariadenia (l):	
	malé: 12 l ≤ V < 35 l
	stredné: 35 l ≤ V < 65 l
	veľké: 65 l ≤ V ←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)	47
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	47
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 <sup>2</sup> )	1350

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](http://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](http://www.siemens-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

