

Návod k použití

HB 32GB540S

Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	4
Před montáží	4
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti	4
Příčiny poškození	6
Vaše nová pečicí trouba.....	7
Ovládací panel.....	7
Tlačítka a displej.....	8
Volič funkcí	8
Volič teploty	9
Varný prostor	10
Příslušenství	10
Pojistka dvířek	14
Před prvním použitím.....	15
Zobrazení potvrzení.....	15
Rozehřátí pečicí trouby.....	15
Čištění příslušenství	15
Nastavení pečicí trouby	16
Druh ohřevu a teplota	16
Rychloohřev.....	17
Nastavení časových funkcí.....	18
Časovač.....	18
Doba vaření	19
Dětská pojistka	21
Péče a čištění.....	22
Čisticí prostředky	22
Vyjmutí a nasazení kolejniček	25
Sklopení grilovacího tělesa.....	26
Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby	27
Demontáž a montáž skleněných tabulí.....	29

Obsah

Co dělat v případě závady?	31
Tabulka závad	31
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby	32
Skleněný kryt	32
Zákaznický servis	33
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)	33
Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí	34
Úspora energie	34
Ekologická likvidace	34
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu	35
Koláče a pečivo	35
Tipy k pečení	40
Maso, drůbež, ryby	41
Tipy pro pečení a grilování	46
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	47
Hotové produkty	47
Speciální pokrmy	49
Rozmrazování	50
Sušení	50
Zavařování	51
Akrylamid v potravinách	53
Zkušební pokrmy	54
Pečení	54
Grilování	56

Další informace o produktech, příslušenství, náhradních dílech a službách naleznete na internetové stránce: **www.siemens-home.com/cz** a v internetovém obchodě: **www.siemens-eshop.com**

Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Návod k obsluze a montáži dobře uschovejte. V případě předání další osobě přiložte také oba návody.

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.

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělé osoby a děti nesmí bez dohledu spotřebič provozovat,

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

Nikdy nenechávejte děti, hrát si se spotřebičem.

Horký pečicí prostor

Nebezpečí popálení!

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

Nebezpečí požáru!

- V pečicím prostoru neskladujte žádné hořlavé předměty. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, pokud ze spotřebiče vychází kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Pečicí papír nepokládejte během předehtřívání volně na příslušenství. Při otevření dvířek spotřebiče vzniká průvan. Papír by se mohl dotknout výhřevných těles a vznítit se. Pečicí papír vždy zatíže nádobím nebo formou na pečení. Pečicím papírem vykládejte jenom potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí elektrického zkratu!

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

Nebezpečí opaření!

Do horkého varného prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se horká vodní pára.

Horké příslušenství a nádoby

Nebezpečí popálení!

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

Neodborné opravy

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

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

Příčiny poškození

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicí trouby: Na dno pečicí trouby nepokládejte žádné příslušenství. Dno varného prostoru nevykládejte žádnou fólií ani pečicí papírem. Na dno varného prostoru nepokládejte nádobí, pokud je teplota nastavena na více než 50°C. Přišlo by tak ke hromadění tepla. Doby tepelné úpravy pak již neodpovídají a může dojít k poškození smaltu.
- Voda v horkém varném prostoru: Do horkého varného prostoru nikdy nelijte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty se může poškodit smalt.
- Vlhké potraviny: V uzavřeném varném prostoru neskladujte delší čas vlhké potraviny. Smalt by se poškodil.
- Ovocná šťáva: Pečicí plech v případě hodně šťavnatých ovocných koláčů nepřepĺňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechá skvrny, které nelze odstranit. Používejte raději hlubší univerzální páněv.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky trouby: Varný prostor nechávejte vychladnout jen s uzavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, mohou být časem poškozeny sousedící čelní části nábytku.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní části nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Nikdy si nesedejte ani nestoupejte na otevřené dvířka trouby. Nepokládejte na dveře žádné nádobí nebo příslušenství.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani netahejte za madlo na dvířkách. Madlo neudrží hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Vaše nová pečicí trouba

Zde se seznámíte s Vaším novým spotřebičem. Vysvětlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládací prvky. Zároveň získáte informace k varnému prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Všechny symboly se nikdy neobjevují najednou. Podle modelu spotřebiče se detaily mohou lišit.



Ovládací knoflíky

Otočné voliče jsou zapustitelné. Pro zapuštění a uvolnění otočné voliče stiskněte.

Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek můžete nastavovat různé doplňkové funkce. Hodnoty, které jste nastavili, se zobrazují na displeji.

Tlačítko	Použití
 Časové funkce	Volba budíku  a doby trvání I→I.
- +	Sníží nastavovanou hodnotu. Zvýší nastavovanou hodnotu.
 Rychloohřev	Zahřeje troubu velmi rychle.
 Dětská pojistka	Zamyká a odemyká ovládací panel.

Která časová funkce je v ukazateli v popředí, vidíte na šipce ► před příslušným symbolem.

Volič funkcí

Pomocí voliče funkce nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
 Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
 3D-horký vzduch*	Na koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor distribuuje teplo od kruhového topného tělesa v zadní stěně trouby rovnoměrně po celém pečícím prostoru.
 Horní/Spodní ohřev*	Na koláče, nákypy a libové kusy masa (např. hovězí nebo zvěřinu) na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně seshora i zezdola.
 Pizza stupeň	Rychlá příprava mražených potravin bez předehřátí, např. pizza, hranolky nebo pečivo z listového těsta. Hřeje spodní ohřívací těleso a prstencové těleso v zadní stěně.
 Cirkulační gril	Na pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor umožňuje, aby horký vzduch cirkuloval kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Pro grilování steaků, uzenin, toastů a kousků ryb. Zahřívá se celá plocha pod grilovacím tělesem.
 Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, uzenin, toastů a kousků ryb. Zahřívá se střední část grilovacího tělesa.

* Druh ohřevu, se kterým byla určena energetická třída podle EN50304.

Poloha	Použití
 Spodní ohřev	Na zavařování a dopékání nebo připékání. Teplo proudí ze spodu.
 Rozmrazování	Rozmrazování např. masa, drůbeže, housek a koláčů. Ventilátor fouká teplý vzduchu kolem pokrmu.
 Osvětlení pečicí trouby	Zapnutí osvětlení pečicího prostoru.

* Druh ohřevu, se kterým byla určena energetická třída podle EN50304.

Když provedete nastavení, světlo trouby v pečicím prostoru se rozsvítí. Zapne se osvětlení pečicí trouby ve varném prostoru.

Volič teploty

Volič teploty slouží k nastavení teploty nebo k nastavení grilu.

Poloha	Význam
• Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50-270 Teplotní rozsah	Teplota v pečicím prostoru ve °C.
•, • •, • • • Grilovací stupně	Grilovací stupně pro maloplošný  a velkoplošný  gril. • = nastavení 1, nízké • • = nastavení 2, střední • • • = nastavení 3, vysoké

Když se trouba zahřívá, na displeji se rozsvítí indikátor. Jakmile je zahřívání přerušeno, indikátor zhasne. Při druhu ohřevu Rozmrazování  indikátor nesvítí.

Varný prostor

Ve varném prostoru se nachází osvětlení. Chladicí ventilátor chrání pečicí troubu proti přehřátí.

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí osvětlení v pečicím prostoru. Nastavení  voliče funkcí můžete použít k rozsvícení světla v situaci, kdy se trouba neohřívá.

Chladicí ventilátor

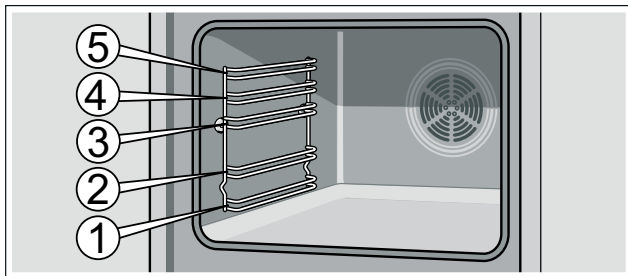
Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Teplý vzduch uniká nad dvířky pečicí trouby. Pozor! Ventilační šterbinu nezakrývejte. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

Aby se varný prostor po použití rychleji ochladil, chladicí ventilátor ještě nějaký čas dobíhá.

Příslušenství

Příslušenství lze do pečicí trouby zasunout ve 5 různých výškách.

Můžete vytáhnout příslušenství do dvou třetin, aniž by se převrhlo. Pokrmu se tak dají snadněji vyjmout.



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

Zvláštní příslušenství si můžete objednat v zákaznickém servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Při koupi uveďte HZ- číslo.



Rošt

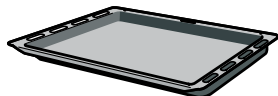
Pro nádoby, koláčové formy, pečení, grilované pokrmy a mražené pokrmy.

Rošt zasuňte zakřivením  směrem dolů.

**Smaltovaný pečicí plech**

Na koláče a cukroví.

Pečicí plech zasuňte do pečicí trouby skosenou stranou směrem ke dvířkům.

**Univerzální pánev**

Pro šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít, jako zachytnou nádobu pro tuk.

Univerzální pánev zasuňte do pečicí trouby skosenou stranou směrem ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku příslušenství k vaší pečicí troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost příslušenství a možnost jeho objednání online se může v jednotlivých zemích lišit. Podívejte se prosím do prodejních podkladů.

Ne každé zvláštní příslušenství se hodí ke všem spotřebičům. Při koupi prosím uveďte vždy přesné označení (E-č.) vašeho spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Rošt	HZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečení, grilované pokrmy a mražené pokrmy.
Smaltovaný pečicí plech	HZ331003	Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasuňte do trouby tak, aby jeho zkosená část směřovala ke dvířkům.
Univerzální pánev	HZ332003	Na šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně. Grilujete-li přímo na roštu, můžete ji rovněž použít, jako zachytnou nádobu pro tuk. Univerzální plech zasuňte do trouby tak, aby jeho zkosená část směřovala ke dvířkům.
Vkládací rošt	HZ324000	Na pečení. Rošt položte vždy do univerzálního plechu. Plech zachytí odkapávající tuk a šťavu z masa.
Grilovací plech	HZ325000	Na grilování místo roštu nebo jako ochrana před postříkáním, aby se pečicí trouba příliš neznečistila. Grilovací plech používejte pouze v univerzálním plechu. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze na úrovních 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana před postříkáním: Univerzální plech s grilovacím plechem zasuňte pod rošt.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální na pizzu, mražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzálního plechu. Postavte plech na rošt a řiďte se údaji v tabulkách.
Pečicí kámen	HZ327000	Pečicí kámen je ideální na přípravu domácího chleba, housek a pizzy, které se mají upéct do křupava. Pečicí kámen musíte vždy nejprve předehřát na doporučenou teplotu.
Smaltovaný pečicí plech s nepřilnavou vrstvou	HZ331011	Koláče a cukroví se z pečicího plechu snáze uvolní. Pečicí plech zasuňte do trouby tak, aby jeho zkosená část směřovala ke dvířkům.
Univerzální plech s nepřilnavou vrstvou	HZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, mražené pokrmy a velké pečeně se z univerzálního plechu snáze uvolní. Univerzální plech zasuňte do trouby tak, aby jeho zkosená část směřovala ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Profesionální pánev s vkládacím roštem	HZ333003	Ideální na přípravu velkého množství pokrmů.
Poklice na profesionální pánev	HZ333001	Poklice promění profesionální pánev v profesionální pekáč.
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy, které budete připravovat v pečicí troubě. Zvláště vhodný je pro automatické programy nebo automatické pečení.
Teleskopické výsuvy		
2-úrovňový	HZ338250	Vysouvací kolejničky na úrovních 2 a 3 vám umožní vysunout příslušenství dále, aniž by se převrhlo.
3-úrovňový	HZ338352	Vysouvací kolejničky na úrovních 1, 2 a 3 vám umožní vysunout příslušenství dále, aniž by se převrhlo. 3-úrovňový výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
3-úrovňový plný výsuv	HZ338356	Vysouvací kolejničky na úrovních 1, 2 a 3 vám umožní příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. 3-úrovňový plný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
3-úrovňový plný výsuv s funkcí stop	HZ338357	Vysouvací kolejničky na úrovních 1, 2 a 3 vám umožní příslušenství zcela vysunout, aniž by se převrhlo. Vysouvací kolejničky se zamknou v dané pozici, takže se na ně dá příslušenství lehce položit. 3-úrovňový plný výsuv s funkcí stop není vhodný pro spotřebiče s otočným rožněm.
Samočisticí strop a boční stěny		
Spotřebiče s jedním osvětlením v troubě a se sklápěcím grilovacím tělesem	HZ329020	Pokud svou pečicí troubu vybavíte stropem a bočními stěnami se samočisticí vrstvou, pečicí prostor se během provozu sám vyčistí.
Systém vaření v páře	HZ24D300	Pro snadnou přípravu zeleniny a ryb.

Produkty zákaznického servisu

Pro své domácí spotřebiče si u zákaznického servisu, ve specializovaných prodejnách nebo (v některých zemích) online v e-shopu můžete dokoupit vhodné čisticí prostředky a další příslušenství. Při nákupu vždy uveďte číslo požadovaného zboží.

Utěrky k otírání nerezových ploch	Číslo produktu 311134	Omezují usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem bude povrch nerezových spotřebičů optimálně ošetřen.
Gel k čištění pečicí trouby a grilu	Číslo produktu 463582	K čištění pečicího prostoru. Gel je bez vůně.
Utěrka z mikrovlákná s voštinovou strukturou	Číslo produktu 460770	Hodí se zvláště k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, nerez nebo hliník. Utěrka z mikrovlákná odstraní zbytky vody a mastnoty jedním otřením.
Pojistka dvířek	Číslo produktu 612594	Zabrání dětem otevřít dvířka pečicí trouby. Způsob přišroubování pojistky závisí na typu spotřebiče. Informace naleznete v informačním dokumentu, který přiložen k pojistce dvířek.

Pojistka dvířek

K Vašemu spotřebiči je přiložena pojistka dvířek. Upevňuje se na pečicí troubě. Prosím, postupujte podle instalačních pokynů.

Pro otevření stiskněte pojistku dvířek nahoru. Podle typu dvířek spotřebiče se pojistka šroubuje různým způsobem.

Informace naleznete v informačním dokumentu, který přiložen k pojistce dvířek. Dbejte při zavírání dvířek pečicí trouby na to, aby dvířka zaklapla.

Před prvním použitím

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

Zobrazení potvrzení

Po připojení svítí na displeji 0. Pro potvrzení stiskněte tlačítko . Displej zhasne.

Rozehrátí pečicí trouby

Abyste odstranili vůni novoty, rozehřejte prázdnou, zavřenou pečicí troubu. Ideální je hodina při horním/spodním ohřevu  při 240 °C. Přitom dejte pozor, aby v pečicí troubě nezůstaly zbytky obalu.

1. Voličem funkcí nastavte Horní/spodní druh ohřevu .
2. Voličem teploty nastavte 240°C.

Asi za hodinu pečicí troubu vypněte. Abyste troubu vypnuli, otočte voličem funkcí do polohy vypnuto.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství pečlivě vyčistěte pomocí mycího roztoku a měkké utěrky.

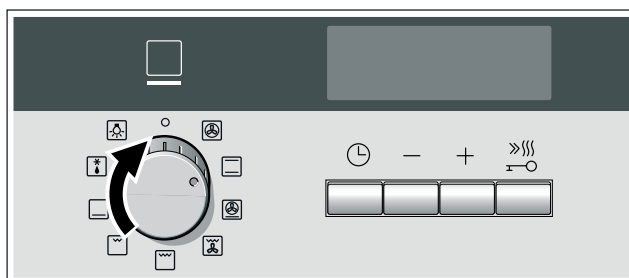
Nastavení pečicí trouby

Existuje několik různých způsobů, jak můžete troubu nastavit. V této kapitole se dočtete, jak můžete zvolit požadovaný typ ohřevu a teplotu a jak nastavit gril. Můžete nastavit dobu vaření, kdy má být vaření dokončeno. Více informací naleznete v části Nastavení časových funkcí.

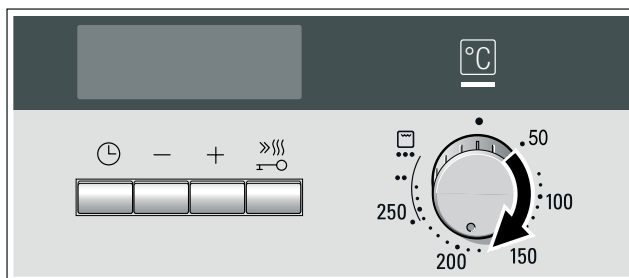
Druh ohřevu a teplota

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

- 1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.**



- 2. Nastavte teplotu nebo nastavení grilu pomocí voliče teploty.**



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Otočte volič funkce do nulové polohy.

Změna nastavení

Typ ohřevu a teplotu, případně nastavení grilu můžete kdykoliv změnit pomocí příslušného voliče.

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne Vaše pečicí trouba nastavenou teplotu obzvláště rychle.

Rychloohřev používejte, pokud je zvolena teplota nad 100 °C. Tato funkce je vhodná pro následující typy ohřevu:

- 3D-horký vzduch 
- Horní/Spodní ohřev 
- Pizza-stupeň 

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku vaření, vložte pokrm do pečicího prostoru, až když je rychloohřev dokončen.

1. Nastavte typ ohřevu a teplotu.

2. Stiskněte tlačítko .

Na displeji se rozsvítí symbol »|||. Pečicí trouba začne hřát.

Proces rychloohřevu byl dokončen

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

Přerušení rychloohřevu

Stiskněte tlačítko . Symbol »||| na displeji zhasne.

Nastavení časových funkcí

Trouba je vybavena různými časovými funkcemi. Časové funkce vyvoláte tlačítkem , potom můžete procházet mezi jednotlivými funkcemi. Když provádíte nastavení, rozsvítí se všechny časové symboly. Šipka ► označuje, že je daná časová funkce právě vybrána. Hodnotu časové funkce, kterou jste již nastavili, můžete změnit přímo pomocí tlačítek + nebo -, pokud je před příslušným časovým symbolem šipka ►.

Časovač

Časovač můžete používat jako kuchyňskou minutku. Běží nezávisle na pečicí troubě. Časovač má vlastní akustický signál. Díky tomu poznáte, zda vypršela doba časovače nebo doba vaření.

1. Stiskněte tlačítko .
V ukazateli svítí časové symboly, šipka ► je před .
2. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte dobu časovače.
Výchozí hodnota pro tlačítko + = 10 minut
Výchozí hodnota pro tlačítko - = 5 minut

Nastavení času bude po několika sekundách uloženo. Časovač bude spuštěn. Na displeji se rozsvítí symbol ►  a odpočítávání časovače bude zahájeno. Ostatní časové symboly zhasnou.

Po uplynutí času

Zazní signál. Na displeji se zobrazí 0. Pomocí tlačítka  časovač vypnete.

Změna času na budíku

Dobu časovače změníte pomocí tlačítek + nebo -. Změna bude po několika sekundách uložena.

Zrušení doby časovače

Pomocí tlačítka - resetujte dobu časovače na 0. Změna bude po několika sekundách uložena. Časovač se vypne.

Kontrola nastavení času

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí na displeji příslušné symboly. V popředí je viditelná doba časovače. Šipka ► je před symbolem ⌚.

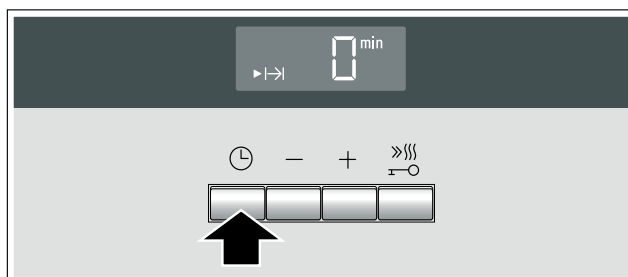
Chcete-li zobrazit dobu trvání |→|, stiskněte tlačítko ⌚. Šipka ► je před symbolem |→| a hodnota se zobrazí na několik sekund na displeji.

Doba vaření

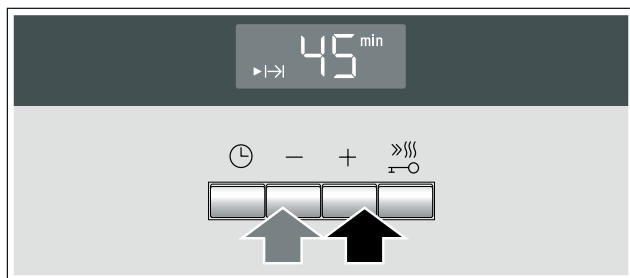
Na troubě můžete nastavit dobu vaření pokrmu. Jakmile uplyne doba vaření, trouba se automaticky vypne. To znamená, že nemusíte přerušovat jinou práci, jen abyste vypnuli troubu. Nemůže se tak ani stát, že dobu tepelné úpravy omylem překročíte.

Příklad na obrázku: doba vaření 45 minut.

1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.
2. Nastavte teplotu nebo nastavení grilu pomocí voliče teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko ⌚.
Na displeji se zobrazí 0. Svítí časové symboly, šipka ► je před |→|.



4. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte dobu vaření.
Výchozí hodnota pro tlačítko + = 30 minut
Výchozí hodnota pro tlačítko - = 10 minut



Trouba se spustí za několik sekund. Bude zahájeno odpočítávání doby vaření a na displeji se rozsvítí symbol ►|→|. Ostatní časové symboly zhasnou.

Doba vaření uplynula

Zazní signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 0. Stiskněte tlačítko ⌚. Novou dobu vaření můžete nastavit pomocí tlačítek + nebo -. Případně můžete dvakrát stisknout tlačítko ⌚ a otočit volič funkcí do polohy vypnuto. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby vaření

Pomocí tlačítek + nebo - změňte dobu vaření. Změna bude po několika sekundách uložena. Pokud byl nastaven časovač, stiskněte nejdříve tlačítko ⌚.

Zrušení doby vaření

Pomocí tlačítka - resetujte dobu trvání na 0. Změna bude po několika sekundách uložena. Doba vaření bude zrušena. Pokud byl nastaven časovač, stiskněte nejdříve tlačítko ⌚.

Kontrola nastavení času

Pokud je nastaveno více časových funkcí, svítí na displeji příslušné symboly. V popředí je viditelná doba časovače. Šipka ► je před symbolem ⌚.

Chcete-li zobrazit dobu trvání ►|→|, stiskněte tlačítko ⌚. Šipka ► je před symbolem ►|→| a hodnota se zobrazí na několik sekund na displeji.

Dětská pojistka

Pečicí trouba je vybavena dětskou pojistkou, aby ji děti nemohly nedopatřením zapnout.

Trouba nebude reagovat na žádná nastavení. Časovač lze nastavit i s aktivovanou dětskou pojistkou.

Pokud byl nastaven typ ohřevu a teplota, případně grilování, dětská pojistka ohřev přeruší.

Aktivace dětské pojistky

Nesmí být nastavena žádná doba trvání.

Stiskněte tlačítko  a přidržte je stisknuté po dobu přibl. 4 sekund.

Na displeji se objeví symbol . Dětská pojistka byla aktivována.

Deaktivace dětské pojistky

Stiskněte tlačítko  a přidržte je stisknuté po dobu přibl. 4 sekund.

Symbol  na displeji zhasne. Dětská pojistka byla deaktivována.

Péče a čištění

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

Upozornění

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

Čisticí prostředky

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

- žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- žádné čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- žádné tvrdé drátěnky ani houbičky,
- žádné vysokotlaké ani parní čističe.

Nové mycí utěrky před prvním použitím řádně vymáchejte ve vodě.

Oblast	Čistící prostředky
Čelo pečicí trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte prostředek k čištění skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Vápenné, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku okamžitě odstraňte. Jinak by pod nimi mohl povrch korodovat. V zákaznickém servisu nebo specializované prodejně jsou k dostání speciální čistící prostředky určené na horké nerezové povrchy. Naneste tenkou vrstvu čistícího prostředku měkkou utěrkou.
Sklo dvířek	Čistič na sklo: Očistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem.
Těsnění Neodstraňujte!	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem. Nedrhňte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Odmočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.
Teleskopické výsuvy	Horký mycí roztok: Očistěte mycím hadříkem nebo kartáčem. Nenamáčejte ani nemyjte v myčce nádobí.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Odmočte a vyčistěte mycím hadříkem nebo kartáčem.

Samočistění spotřebiče

Zadní stěna trouby je vybavena vysoce porézní keramikou. Stříkance z pečení a smažení se absorbují touto vrstvou, během provozu trouby. Čím vyšší je teplota a delší doba provozu, tím lepší jsou výsledky.

V případě viditelných nečistot i po opakovaném použití postupujte následovně:

1. Vyčistěte dno, strop i boční stěny trouby.
2. Nastavte 3D-horký vzduch .
3. Nechte v provozu prázdnou, zavřenou troubu po dobu cca 2 hodin na maximální teplotě.

Keramický povrch se regeneruje. Odstraňte nahnědlé nebo bílé zbytky vodou a měkkou houbičkou po vychladnutí trouby.

Mírné zbarvení povrchové úpravy nemá žádný vliv na samočištění.

Pozor!

- Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky. Mohly byste poškrábat nebo poškodit vysoce porézní vrstvu.
- Nepoužívejte k čištění keramické vrstvy prostředky k čištění trouby. Pokud vylijete nechtěně čistič na trouby, ihned jej odstraňte houbičkou a vodou.

Vyčistěte vnitřní prostor trouby, strop a boční stěny

Použijte utěrku a teplou mýdlovou vodou nebo ocet.

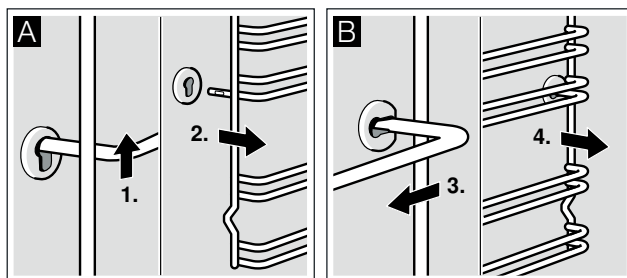
Pro odolné nečistoty použijte drátěnku nebo čistič na trouby. Použijte je jen ve vychladlé pečicí troubě. Nikdy nepoužívejte na samočisticí povrch drátěnku ani čistič na trouby.

Vyjmutí a nasazení kolejniček

Vyjmutí kolejniček

Z důvodu čištění je možné kolejničky vyjmout. Pečící trouba musí nejdříve vychladnout.

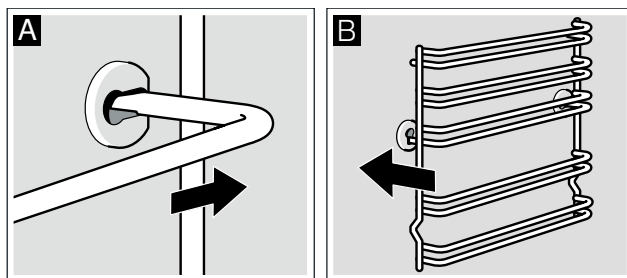
1. Zdvihněte přední část kolejničky
2. a vyhákněte ji (obrázek A).
3. Potom celou kolejničku vysuňte dopředu
4. a vyjměte ji (obrázek B).



Kolejničky vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na silně ulpívající nečistoty použijte kartáč.

Nasazení kolejniček

1. Kolejničky nejprve zasuňte do zadního otvoru, mírně zatlačte dozadu (obrázek A)
2. a potom je zavěste do předního otvoru (obrázek B).



Závěsné rošty se vpravo a vlevo shodují. Dejte pozor na to, aby byla výška 1 a 2 dole a výška 3,4 a 5 nahore, jako na obrázku B.

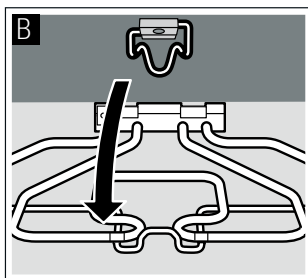
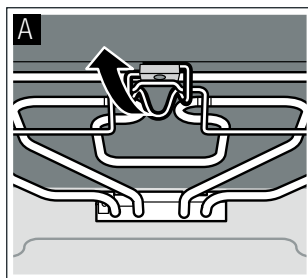
Sklopení grilovacího tělesa

Za účelem čištění můžete sklopit grilovací těleso.

⚠ Nebezpečí popálení!

Trouba musí být vychladlá.

1. Pojistku grilovacího tělesa tahejte dopředu, dokud nezapadne na svém místě (Obrázek A).
2. Sklopte grilovací těleso (obrázek B).

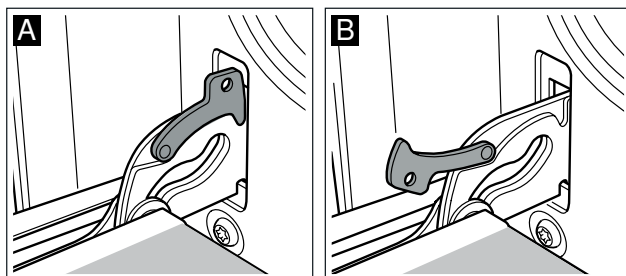


3. Po vyčištění grilovací těleso zaklopte na místo a zajistěte.
4. Zacvakněte držák, dokud slyšitelně nezacvakne.

Vyvěšení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Pro čištění a pro vyndání tabulky dvířek můžete dvířka trouby vyvěsit.

Závěsy dvířek trouby mají na každé straně blokovací páčku. Pokud jsou blokovací páčky zavřené (obrázek A), jsou dvířka trouby zajištěná. Nelze je vyvěsit. Pokud je blokovací páčka vyklopená, aby bylo možné dvířka trouby vyvěsit (obrázek B), jsou závěsy jištěny. Nemohou zapadnout.

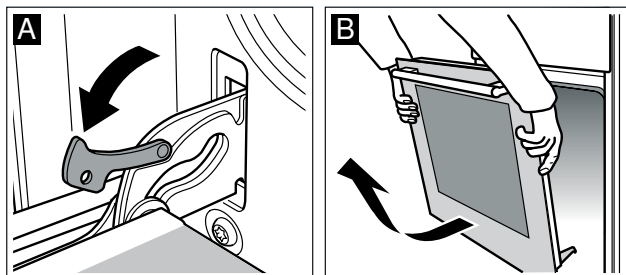


⚠ Nebezpečí poranění!

Pokud nejsou závěsy jištěny, zaskočí velkou silou. Dávejte pozor na to, aby blokovací páčky byly vždy zcela zavřeny, resp. při vysazení dvířek trouby zcela otevřeny.

Vyvěšení dvířek

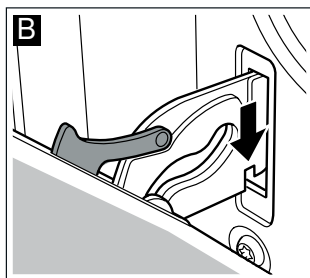
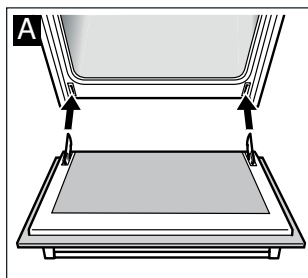
1. Dvířka pečicí trouby zcela otevřete.
2. Vyklopte obě blokovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka trouby až nadoraz. Dvířka uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu zavřete a vytáhněte (obrázek B).



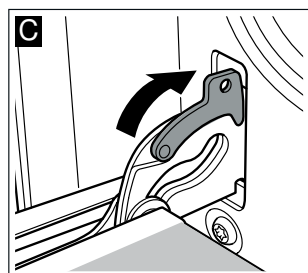
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby znovu zavěste ale v opačném pořadí.

1. Při zavěšování dvířek trouby dávejte pozor na to, aby byly oba závěsy zavedeny rovně do otvoru (obrázek A).
2. Zářez na závěsu musí zaskočit na obou stranách (obrázek B).



3. Opět zaklopte obě blokovací páčky (obrázek C). Dvířka pečicí trouby zavřete.



⚠ Nebezpečí poranění!

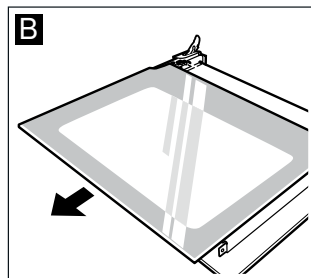
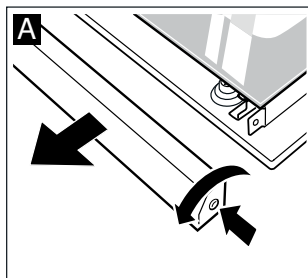
Pokud dvířka trouby nedopatřením vypadnou nebo závěs zaskočí, nesahejte do závěsu. Zavolejte servisní službu.

Demontáž a montáž skleněných tabulí

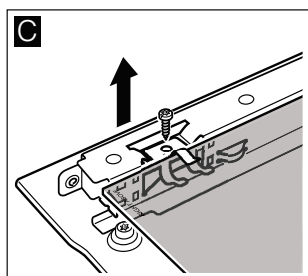
Demontáž

Pro lepší čištění můžete skleněné tabule na dvířkách trouby vyjmout.

1. Vysadíte dvířka pečicí trouby a položíte je na utěrku madlem směrem dolů.
2. Odšroubujete kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. K tomuto účelu vyšroubujete šrouby na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Nadzvednete a sejměte vrchní tabuli (obrázek B).



4. Uvolníte pravou a levou připevňovací svorku. Skleněnou tabuli nazvednete a z tabule stáhněte držáky (obrázek C). Vyndejte skleněnou tabuli.

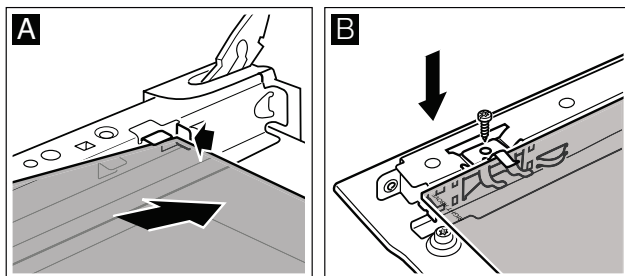


Očistěte tabule čističem na sklo a měkkou utěrkou.

Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní prostředky ani škrabku na sklo. Sklo by se mohlo poškodit.

Při montáži dbejte na to, aby byl na obou skleněných tabulích nápis vlevo dole „right above“ vzhůru nohama.

1. Tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Nasadte na tabuli připevňovací svorky vpravo a vlevo, vyrovnejte tak, aby se pružiny nacházely nad šroubovacím otvorem a pevně dotáhněte (obrázek B).



3. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha se musí nacházet na vnější straně dvířek.
4. Nasadte kryt a přišroubujte.
5. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Troubu používejte teprve poté, pokud budou skleněné tabule řádně namontovány.

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, zkuste prosím za pomoci tabulky závadu sami odstranit. Možná, můžete problém vyřešit sami.

Tabulka závad

Pokud se pokrm nepodaří správně, podívejte se prosím do kapitoly Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu. Najdete tam mnoho tipů a pokynů, které se týkají vaření.

Závada	Možná příčina	Náprava/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda svítí kuchyňské světlo nebo fungují ostatní spotřebiče.
Na displeji svítí 0.	Výpadek proudu.	Potvrďte tlačítkem  .
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Otočte ovládacími knoflíky několikrát tam a zpátky.

Chybová hlášení

Pokud se na displeji zobrazí chybové hlášení E , stiskněte tlačítko . Hlášení tím zmizí. Hodnota časové funkce, kterou jste měli nastavenou, se vymaže.

Chcete-li vyřešit příčinu, dodržujte následující pokyny.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava/pokyny
E	Některé tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo zaskočilo.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda nejsou tlačítka zaseklá, ulepená nebo zašpiněná.

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Jen námi zaškolený technik zákaznického servisu smí provádět opravy.

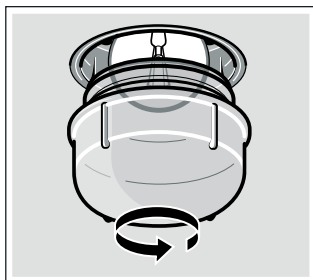
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

Pokud by se osvětlení trouby rozbilo, musí se vyměnit. Náhradní tepelně odolné žárovky, 40 wattů, dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte jen žárovky uvedeného typu.

⚠ Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skříni.

1. Do studené trouby položte utěrku, aby se zamezilo škodám.
2. Skleněný kryt vyšroubujte otáčením doleva.



3. Žárovku vyměňte za novou stejného typu.
4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyndejte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt se musí vyměnit. Vhodný skleněný kryt dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu. Zapište E-číslo a FD-číslo vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

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

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)

Abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci, při telefonátu uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.). Typový štítek s čísly najdete vpravo, na boku dvířek pečicí trouby. Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si hned zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo zákaznického servisu.

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznický servis 	

Dbejte na to, že výjezd technika ze zákaznického servisu musíte v případě chybné obsluhy spotřebiče, uhradit i během záruční lhůty.

Kontaktní údaje na nejbližší servisní středisko naleznete na konci návodu.

Věřte zkušenostem výrobce. Zaručujeme vám, že oprava vašeho domácího spotřebiče bude provedena zkušenými technikami, kteří budou používat výhradně originální náhradní díly.

Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

Zde se dostanete tipy, jak můžete při pečení šetřit energii a jak Váš spotřebič správně ekologicky zlikvidovat.

Úspora energie

- Předehřívejte troubu jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované pečicí formy. Přijímají teplo zvlášť dobře.
- Dvířka pečicí trouby otvírejte během provozu co nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe hned po sobě. Trouba je ještě teplá. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- V případě delšího pečení můžete troubu 10 minut před koncem doby pečení vypnout a využít zbytkové teplo pro dokončení pečení.

Ekologická likvidace



Obal zlikvidujte ekologickým způsobem.

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

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a k tomu optimální nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a teplota je nejvhodnější pro Váš pokrm. Získáte tipy týkající se vhodného příslušenství a úrovně jeho zasunutí do pečicí trouby. Na závěr zde naleznete tipy k nádobí a přípravě pokrmů.

Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro vložení potravin do studené a prázdné pečicí trouby. Pečicí troubu předehejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Příslušenství vyložte pečicím papírem až po předehřátí.
- Časové údaje uvedené v tabulkách jsou pouze orientační. Doba tepelné úpravy závisí na kvalitě použitých potravin.
- Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu s pečicí troubou. Další příslušenství si můžete zakoupit ve specializované prodejně nebo v zákaznickém servisu. Před použitím odstraňte z pečicího prostoru veškeré příslušenství, které nepotřebujete.
- Používejte vždy chňapku, pokud vyndáváte horké příslušenství nebo nádobí z prostoru pečicí trouby.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

S Horním/Spodním ohřevem  se pečení koláče povede nejlépe.

Pokud pečete s 3D-horkým vzduchem  používejte pro zasunutí příslušenství následující úrovně:

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

Pečení na více úrovních

Použijte funkci 3D-horký vzduch .

Úroveň použitá při pečení na 2 úrovních:

- Univerzální pánev: výška 3
- Pečicí plech: výška 1

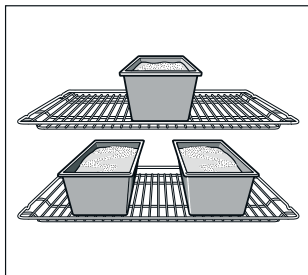
Úroveň použití při pečení na 3 úrovních:

- Pečicí plech: výška 5
- Univerzální pánev: výška 3
- Pečicí plech: výška 1

Plech, které do trouby zasunete současně, nemusí být nutně i současně hotové.

V tabulkách najdete mnoho návrhů pro vaše pokrmy.

Pokud pečete současně ve 3 formách na koláč/chléb, položte je na rošty tak, jak je to zobrazeno na obrázku.



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Tabulky

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

Doba pečení se zkrátí o 5 až 10 minut, pokud pečicí troubu předehřejete.

Přídavné informace najdete v kapitole Tipy k pečení v návaznosti na tabulky.

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Třen koláč, jednoduchý	věncovitá truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	věncovitá truhlíková forma	2		150-170	65-75
Dortový korpus, třené těsto	forma na korpus	3		160-180	20-30
Ovocný koláč jemný, třené těsto	otvírací/kulatá forma	2		160-180	50-60
Piškotový korpus, 2 vejce (předehřejte)	forma na korpus	2		160-180	20-30
Piškotový korpus, 6 vajec (předehřejte)	dortová forma	2		160-180	40-50
Korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	1		170-190	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort, korpus z křehkého těsta*	dortová forma	1		170-190	70-90
Švýcarský ovocný koláč	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	forma na bábovku	2		150-170	60-70
Pizza, tenký korpus a málo oblohy (předehřejte)	Plech na pizzu	1		250-270	10-15
Pikantní koláče*	dortová forma	1		180-200	45-55

* Koláč nechte po dokončení cca 20 minut vychladnout ve vypnuté, uzavřené pečicí troubě.

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Třené těsto se suchou oblohou	pečicí plech	2		170-190	20-30
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		150-170	35-45
Třené těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Univerzální pánev	2		180-200	25-35
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		140-160	40-50
Kynuté těsto se suchou oblohou	pečicí plech	3		170-190	25-35
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		150-170	35-45
Kynuté těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Univerzální pánev	3		160-180	40-50
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		150-170	50-60
Třené těsto se suchou oblohou	pečicí plech	2		170-190	20-30
Linecké těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Univerzální pánev	2		170-190	60-70
Švýcarský ovocný koláč	Univerzální pánev	1		210-230	40-50
Piškotová roláda (předehejte)	pečicí plech	2		170-190	15-20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	pečicí plech	2		170-190	25-35
Štola z 500 g mouky	pečicí plech	3		160-180	60-70
Štola z 1 kg mouky	pečicí plech	3		140-160	90-100
Závin, sladký	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
Slaný koláč (předehejte)	Univerzální pánev	2		250-270	10-15
Börek	Univerzální pánev	2		180-200	40-50

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Cukroví	pečicí plech	3		140-160	15-25
	univerzální páněv + pečicí plech	3+1		130-150	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální páněv	5+3+1		130-150	30-40
Stříkané pečivo (předehřejte)	pečicí plech	3		140-150	30-40
	pečicí plech	3		140-150	30-40
	univerzální páněv + pečicí plech	3+1		140-150	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální páněv	5+3+1		130-140	40-55
Makronky	pečicí plech	2		100-120	30-40
	univerzální páněv + pečicí plech	3+1		100-120	35-45
	2 pečicí plechy + univerzální páněv	5+3+1		100-120	40-50
Bezé	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	25-35
Pečivo z odpalovaného těsta	pečicí plech	2		210-230	30-40
Pečivo z listového těsta	pečicí plech	3		180-200	20-30
	univerzální páněv + pečicí plech	3+1		180-200	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální páněv	5+3+1		170-190	35-45
Pečivo z kynutého těsta	pečicí plech	2		180-200	20-30
	univerzální páněv + pečicí plech	3+1		160-180	25-35

Chléb a housky

Pokud není uvedeno jinak, pečicí troubu při pečení chleba předehřejte.

Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální páněv	2		270 200	5 30-40
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální páněv	2		270 200	8 35-45
Turecký chléb	Univerzální páněv	2		270	10-15
Housky (nepředehřívajte)	pečicí plech	3		200-220	20-30
Housky z kynutého těsta, sladké	pečicí plech	3		180-200	15-20
	univerzální páněv + pečicí plech	3+1		160-180	20-30

Tipy k pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistíte, zda je třený koláč již propečený?	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč se srazil.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Okraj otvácí dortové formy nemažte. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Koláč zasuňte o úroveň níže a zvolte nižší teplotu, koláč pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik malých otvorů. Pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (mastný, se zbytky vody).	Příště používejte trochu méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte dobu pečení uvedenou v receptu.

Pečivo je nerovnoměrně propečené.	Nastavte o trochu nižší teplotu; pečivo se tak rovnoměrněji upeče. Choulostivé pečivo pečte na jedné úrovni s Horním/Spodním ohřevem  . Vyčnívající pečicí papír může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Pečicí papír vždy přizpůsobte velikosti pečicího plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální pánev, pokud ji máte k dispozici.
Drobné pečivo z kynutého těsta se během pečení slepuje.	Pečivo kladte na plech tak, aby mezi jednotlivými kousky byly rozestupy minimálně 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa k nakynutí a zezlátne po celém svém povrchu.
Pekli jste na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním plechu.	Při pečení na více úrovních vždy používejte 3D-horký vzduch  . Plechy, které do trouby zasunete současně, nemusí být nutné i současně hotové.
Při pečení šťavnatých koláčů se tvoří kondenzovaná voda.	Při pečení se tvoří vodní pára. Uniká nad dvířkami pečicí trouby. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na sousedních předních částech nábytku a okapávat jako kondenzovaná voda. Tento jev je fyzikálně podmíněn.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby. Na velké pečení je vhodná také univerzální pánev.

Nejvhodnější jsou skleněné nádoby. Víko by mělo být rozměrově shodné s pekáčem pekáč a dobře přiléhat. Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

V nerezových pekáčích není maso opečené tolik dohněda a nemusí být hotové. Prodlužte dobu pečení.

Údaje v tabulkách:

Nádobí bez pokličky = otevřené

Nádobí s pokličkou = uzavřené

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení masa

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca $\frac{1}{2}$ cm.

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Tekutina by měla dosahovat do výše cca 1 - 2 cm.

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

Nerezové pekáče jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Grilování

Než do pečicí trouby vložíte potraviny určené ke grilování, předehřívejte ji zhruba 3 minuty.

Grilujte vždy v zavřené pečicí troubě.

Ke grilování používejte pokud možno kousky stejné velikosti. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté.

Kousky ke grilování otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

Steaky solte teprve po grilování.

Kousky ke grilování pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek, je nejlépe ho položit do střední části roštu.

Do výšky 1 zasuněte ještě univerzální pánev. Šťáva z masa se v ní zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Pečicí plech ani univerzální plech během grilování nezasouvejte do úrovně 4 nebo 5. V důsledku vysoké teploty by se mohly zdeformovat a při vyndávání by mohly poškodit pečicí prostor.

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

Maso

Kousky masa otočte po uplynutí poloviny uvedeného času tepelné úpravy.

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

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

U vepřové pečeně s kůží tuto kůží křížem nařízněte a pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Hovězí maso						
Hovězí dušená pečeně	1,0 kg	uzavřené	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Hovězí filé, medium	1,0 kg	otevřené	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbíf, medium	1,0 kg	otevřené	1		220-240	60
Steaky, tloušťka 3 cm, medium		rošt + univerzální pánve	5+1		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	otevřené	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Telecí noha	1,5 kg	otevřené	2		210-230	140
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. krkovička)	1,0 kg	otevřené	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	otevřené	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Vepřové filé	500 g	rošt + univerzální pánev	3+1		220-230	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	otevřené	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Uzené kotlety s kostí	1,0 kg	uzavřené	2		200-220	70
Steaky, tloušťka 2 cm		rošt + univerzální pánev	5+1		3	20
Vepřové medailonky, tloušťka 3 cm		rošt + univerzální pánev	5+1		3	10
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřené	2		190	60
Jehněčí kýta bez kosti, medium	1,5 kg	otevřené	1		150-170	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřené	2		200-220	50
Srnčí stehno bez kosti	1,5 kg	uzavřené	2		210-230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	uzavřené	2		180-200	140
Pečeně z jelena	1,5 kg	uzavřené	2		180-200	130
Králík	2,0 kg	uzavřené	2		220-240	60
Sekaná						
Sekaná pečeně	z 500 g masa	otevřené	1		180-200	80
Párky						
Párky		rošt + univerzální pánev	4+1		3	15

Drůbež

Hmotnostní údaje v tabulkách se vztahují na drůbež připravenou k pečení bez nádivky.

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

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

U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Aby mohl vytékat tuk.

Drůbež bude obzvláště křupavá, pokud ji před koncem pečení pomazete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Kuře, celé	1,2 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Kapoun, celý	1,6 kg	Rošt	2		190-210	80-90
Kuře, půlené	á 500 g	Rošt	2		220-240	40-50
Kuřecí části	á 150 g	Rošt	3		210-230	30-40
Kuřecí části	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	3,5-4,0 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husí stehno	á 400 g	Rošt	3		220-240	50-60
Mladá krůta, celá	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Krůtí rolovaná pečeně	1,5 kg	otevřené	1		190-210	110-130
Krůtí prso	1,0 kg	uzavřené	2		180-200	80-90
Krůtí horní stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Ryby

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

Celou rybu nemusíte obracet. Vložte celou rybu do pečicí trouby v poloze plavání, hřbetní ploutví nahoru. Do břicha ryby vložte polovinu brambory nebo malou žárovzdornou nádobu, abyste rybu stabilizovali.

Rybí filé duste v několika polévkových lžících tekutiny, aby vznikala pára.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Ryba, celá	po 300 g (přibl.)	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	uzavřené	2		180-200	70-80
Rybí steak, tloušťka 3 cm		Rošt	3		2	20-25
Rybí filé		uzavřené	2		210-230	20-30

Tipy pro pečení a grilování

Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce žádné údaje.	Zvolte údaje podle nejbližší nejnižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Jak zjistíte, zda je pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializované prodejně) nebo udělejte „zkoušku lžičkou“. Tlačte lžicí na pečení. Zdá-li se být pevná, je hotová. Pokud se poddává, potřebuje ještě chvíli času.
Pečeně je příliš tmavá a křusta místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je připálená.	Zvolte pro příště menší pečicí nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodnatá.	Zvolte pro příště větší pečicí nádobu a použijte méně tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	To je podmíněno fyzikálně a normálně. Větší část vodní páry vystupuje otvory pro výstup páry. Může se srážet na chladnější ovládací přední části nebo na sousedních předních částech nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované pokrmý, toasty

Nádobí položte vždy na rošt.

Pokud grilujete bez nádobí přímo na roštu, zasuňte univerzální plech do úrovně 1. Trouba zůstane čistější.

Stav dopečení nákypu závisí na velikosti nádobí a na výšce nákypu. Údaje v tabulce jsou jen orientační hodnoty.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Doba v minutách
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180-200	50-60
Soufflé	forma na nákyp	2		170-190	35-45
	formičky na jednotlivé porce	2		190-210	25-30
Těstovinový nákyp	forma na nákyp	2		200-220	40-50
Lasagne	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Gratinované pokrmý					
Gratinované brambory, syrové suroviny, max. výška 4 cm	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	1+3		150-170	60-80
Toasty					
4 kusy, zapékané	Rošt	3		160-170	10-15
12 kusů, zapékané	Rošt	3		160-170	15-20

Hotové produkty

Dodržujte údaje výrobce na obalu.

Pokud příslušenství vyložíte pečicím papírem, dávejte pozor na to, aby byl pečicí papír vhodný pro tyto teploty. Velikost papíru přizpůsobte velikosti pokrmu.

Výsledek pečení závisí hodně na potravinách. Připálení a nerovnoměrnosti se mohou vyskytovat již u surového zboží.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Pizza, mražená					
Pizza s tenkým dnem	Univerzální pánev	2	 / 	200-220	15-25
	univerzální pánev + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s tlustým dnem	Univerzální pánev	2	 / 	170-190	20-30
	univerzální pánev + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagety	Univerzální pánev	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	Univerzální pánev	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, chlazená					
Pizza (předehřejte)	Univerzální pánev	3	 / 	180-200	10-15
Bramborové produkty, mražené					
Hranolky	Univerzální pánev	3	 / 	190-210	20-30
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		180-200	30-40
Krokety	Univerzální pánev	3	 / 	190-210	20-25
Rosti, plněné bramborové taštičky	Univerzální pánev	3	 / 	200-220	15-25
Pekařské výrobky, mražené					
Housky, bagety	Univerzální pánev	3	 / 	180-200	10-20
Preclíky (těstové)	Univerzální pánev	3	 / 	200-220	15-25
Pečivo, předpečené					
Housky a bagety k dopečení	Univerzální pánev	3		180-200	10-20
	univerzální pánev + rošt	3+1		160-180	20-25
Předsmážené výrobky, mražené					
Rybí prsty	Univerzální pánev	2	 / 	220-240	10-20
Kuřecí prsty, nuggety	Univerzální pánev	3	 / 	200-220	15-25
Závin, mražený					
Závin	Univerzální pánev	3	 / 	180-200	35-40

Speciální pokrmy

Při nižších teplotách se vám s funkcí 3D-horký vzduch  podaří krémový jogurt stejně dobře jako vláčné kynuté těsto.

Nejprve z pečicí trouby vyndejte příslušenství, závěsné rošty nebo teleskopické výsuvy.

Příprava jogurtu

1. Svařte litr mléka (tuk 3,5 %) a nechte vychladnout na 40°C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte směsí šálky nebo malé šroubovací skleničky a přikryjte je fólií na potraviny.
4. Pečicí troubu předehřejte podle pokynů.
5. Šálky nebo skleničky postavte na dno pečicího prostoru a postupujte podle receptu.

Kynutí těsta

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

Pokrm	Nádobí		Druh ohřevu	Teplota	Doba vaření
Jogurt	šálky nebo šroubovací sklenice	položte na dno pečicího prostoru		předehřejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 hod.
Kynutí těsta	žáruvzdorné nádoby	položte na dno pečicího prostoru		předehřejte na 50 °C Vypněte spotřebič a vložte kynuté těsto do pečicího prostoru.	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazování

Doba rozmražení se řídí podle druhu a množství potraviny.

Dodržujte údaje výrobce na obalu.

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

Drůbež položte na talíř nejprve prsní stranou nahoru.

Mražené pokrmy	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
např. smetanové dorty, dorty s máslovým krémem, s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, drůbež, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a další pečené pokrmy	Rošt	1		Volič teploty zůstane vypnutý.

Sušení

Pomocí funkce 3D-horký vzduch  můžete potraviny skvěle sušit.

Používejte jen nezávadné ovoce a zeleninu a vše důkladně umyjte.

Ovoce a zeleninu nechte dobře okapat a osušte je.

Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Hodně šťavnaté ovoce nebo zeleninu několikrát otočte.

Usušené ovoce nebo zeleninu hned po usušení uvolněte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba vaření
600 g kroužků z jablek	univerzální pánev + rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod.
800 g kousků z hrušek	univerzální pánev + rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod.
1,5 kg švestek nebo blum	univerzální pánev + rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hod.
200 g kuchyňské bylinky, očištěné	univerzální pánev + rošt	3+1		80 °C	cca 1½ hod.

Zavařování

K zavařování musí být sklenice a gumové kroužky čisté a v pořádku. Pokud možno používejte stejné velké sklenice. Údaje v tabulkách se vztahují na jednolitrové kulaté sklenice.

Pozor!

Nepoužívejte žádné velké nebo vysoké sklenice. Víka by mohla prasknout.

Používejte jen nezávadné ovoce a zeleninu. Vše důkladně umyjte.

Uvedené časy v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Před přepnutím, resp. vypnutím se ujistěte, že obsah ve sklenicích správně perlí.

Příprava

1. Naplňte sklenice, ale je nepřepĺňujte.
2. Utřete okraje sklenice, musí být čisté.
3. Na každou sklenici položte jeden mokřý gumový kroužek a víko.
4. Sklenice uzavřete svorkami.

Do varného prostoru nedávejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Univerzální pánev zasuňte do výšky 2. Sklenice postavte tak, aby se navzájem nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte $\frac{1}{2}$ l vody (cca 80 °C).
3. Dvřřka peřící trouby zavřete.
4. Nastavte spodní ohřev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování

Ovoce

Jakmile to ve sklenicích perlí, tedy v krátkých intervalech vystupují bublinky, po asi 40 až 50 minutách. Pečicí troubu vypněte.

Po 25 až 35 minutách zbytkového tepla byste měli sklenice vyjmout z pečicího prostoru. Při delším ochlazení v pečicím prostoru by se mohly vytvořit choroboplodné zárodky a zvyšuje se riziko zksynutí zavařeného ovoce.

Ovoce v jednolitrových sklenicích	Jakmile začne perlit	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypněte	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	cca 30 minut
Přesnídávka, hrušky, švestky	vypněte	cca 35 minut

Zelenina

Jakmile ve sklenicích vystupují bublinky, nastavte teplotu na zhruba 120 až 140 °C. Podle druhu zeleniny cca 35 až 70 minut. Po uplynutí této doby pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném láku v jednolitrových sklenicích	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, kedluben, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyndejte sklenice z varného prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká při velmi horké úpravě obilovin a bramborových produktů jako jsou např. bramborové lupínky, hranolky, toasty, housky, chléb, jemné pečivo z třeného těsta (keksy, perník, sušenky).

Tipy k přípravě pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně	■ Používejte pokud možno co nejkratší čas pečení. ■ Pečte dozlatova, ne dohněda. ■ Čím je potravina větší a silnější, tím méně akrylamidu obsahuje.
Pečení	S horním/spodním ohřevem, max. 200 °C. S 3D-horkým vzduchem nebo horký vzduch max. 180 °C.
Cukroví	S horním/spodním ohřevem, max. 190 °C. S 3D-horkým vzduchem nebo horký vzduch, max. 170 °C. Vajíčko nebo žloutek snižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z trouby	Hranolky rozdělte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Nejméně 400 g na plech, aby se nevysušily.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vyhotoveny pro zkušební institut, aby se usnadnilo zkoušení a testování různých spotřebičů.

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

Pečení

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální pánev zasuněte vždy nad pečicí plech.

Pečení na 3 úrovních:

Univerzální pánev vsuňte doprostřed.

Stříkané pečivo:

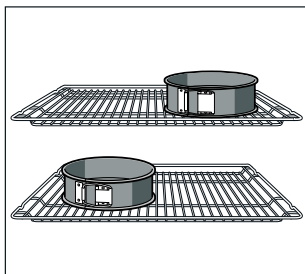
Plech, který do trouby zasunete současně, nemusí být nutně i současně hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé otvírací formy postavte diagonálně na jednu úroveň.

Zakrytý jablečný koláč na 2 úrovních:

Tmavé otvírací formy postavte vedle sebe (viz obrázek).



Koláče v otvírací formě z bílého plechu:

Pečte s Horním/Spodním ohřevem ☐ na 1 úrovni. Namísto roštu použijte univerzální pánev a do ní vložte dortovou formu.

Upozornění: Použijte při pečení nejprve nižší z uvedených teplot.

Pokrm	Příslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Stříkané pečivo (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
Malé koláčky (předehřejte)*	pečicí plech	3		150-170	20-35
	pečicí plech	3		150-170	20-35
	univerzální pánev + pečicí plech	3+1		140-160	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální pánev	5+3+1		130-150	35-55
Vodový piškot (předehřejte*)	otvírací forma na roštu	2		160-170	30-40
Vodní piškot	otvírací forma na roštu	2		160-170	25-40
Zakrytý jablečný koláč	rošt + 2 otvírací formy Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rošty + 2 otvírací formy Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

* K předehřátí nepoužívejte rychloohřev.

Grilování

Pokud potraviny položíte přímo na rošt, zasuňte navíc univerzální pánev do výšky 1. Tekutina se tak zachytí a pečicí trouba zůstane čistší.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	gril. stupeň	Doba v minutách
Toasty předehejte 10 minut	Rošt	5		3	½-2
Hovězí hamburgery, 12 kusů* nepředehejte	rošt + univerzální pánev	4+1		3	25-30

* Po uplynutí ⅔ doby grilování obraťte.

Obchodní značka BSH:



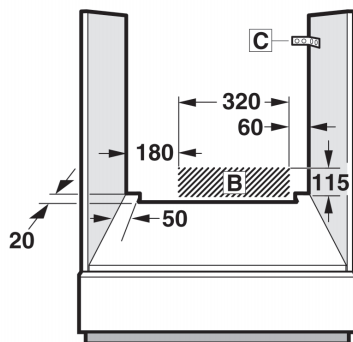
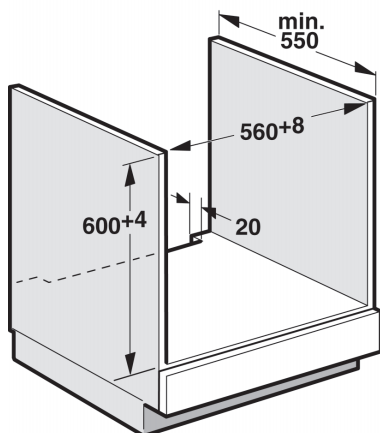
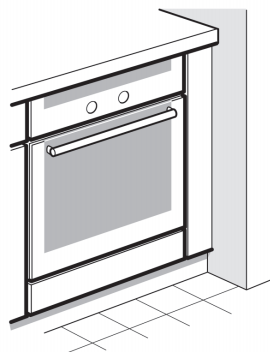
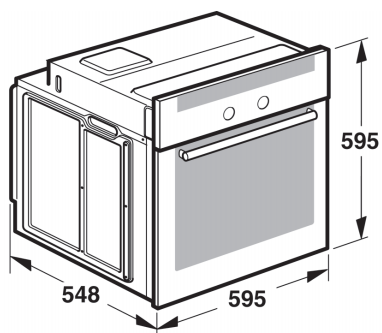
Značka		SIEMENS
Prodejní označení		HB 32GB540S
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,89
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,79
Užitečný objem dutého prostoru (l)		67
Velikost zařízení (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 ²)		1350

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

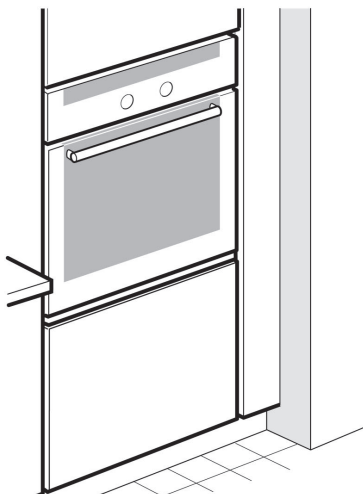
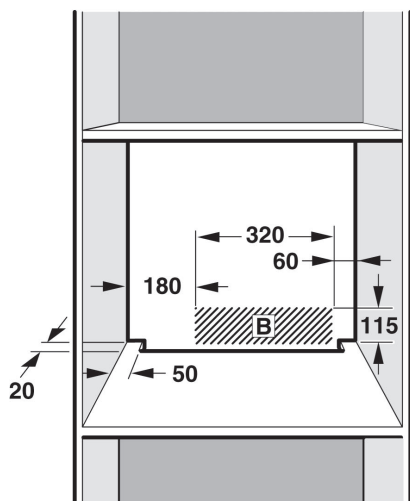
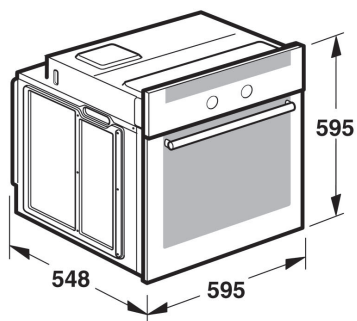
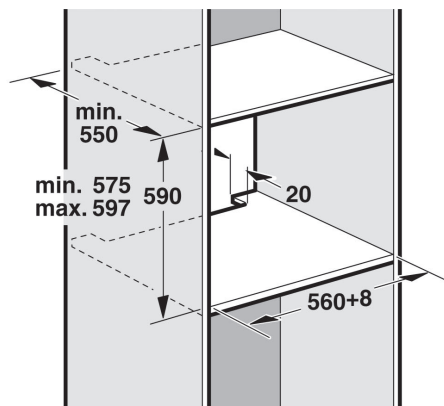
Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.siemens-home.com/cz

Montážní návod

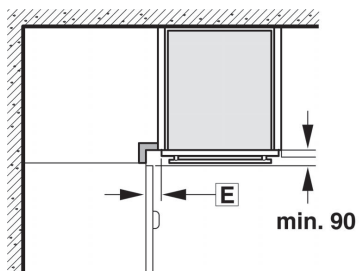
1



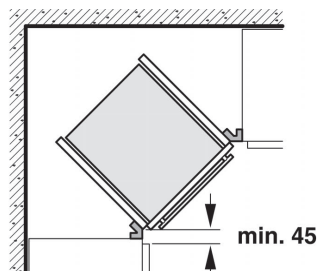
2



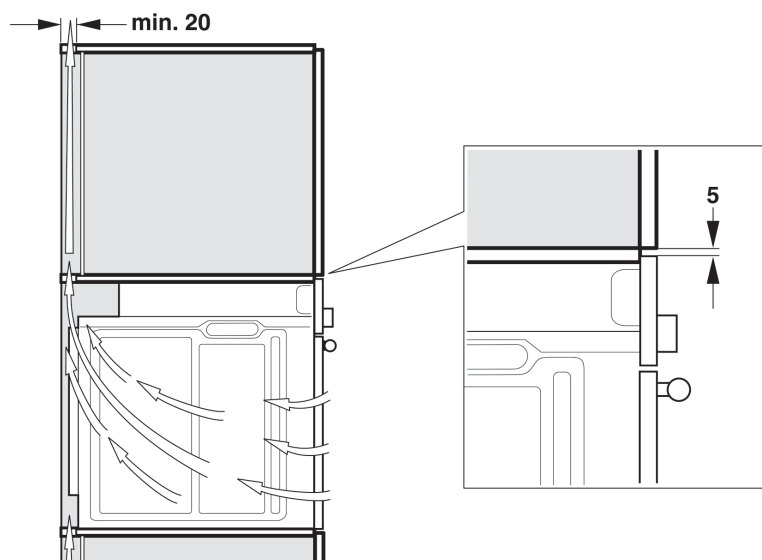
3



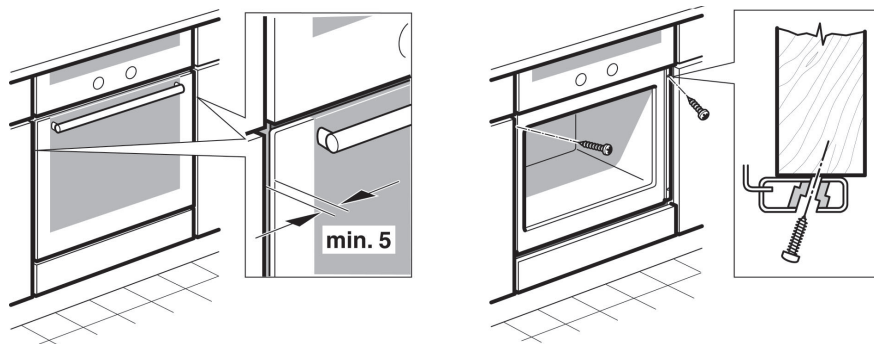
D



4



5



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, použijte 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.
- Neupevněný nábytek připevněte 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 skříňce - obrázek 2+4

Spotřebič lze zabudovat také do vysoké skříňky. Kvůli odvětrávání pečicí trouby musí být mezi stěnou a mezidnem mezera cca 20 mm. Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát 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 připojovací 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-žlutá	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

- Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.
- Spotřebič přišroubujte.
- Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídavnými lištami.

Demontáž

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 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.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazným dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebení vniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách
www.siemens-home.com/cz.

Zde máte také možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

Návod na obsluhu

HB 32GB540S

Obsah

Bezpečnostné pokyny.....	4
Pred montážou	4
Upozornenia týkajúce sa Vašej bezpečnosti	4
Príčiny poškodenia	6
Vaša nová rúra na pečenie	7
Ovládací panel.....	7
Tlačidlá a displej.....	8
Volič funkcií.....	8
Volič teploty	9
Varný priestor	10
Príslušenstvo.....	10
Poistka dvierok	14
Pred prvým použitím.....	15
Zobrazenie potvrdenia.....	15
Rozohriatie rúry na pečenie.....	15
Čistenie príslušenstva	15
Nastavenie rúry na pečenie	16
Druh ohrevu a teplota	16
Rýchloohrev.....	17
Nastavenie časových funkcií.....	18
Časovač.....	18
Čas varenia	19
Detská poistka	21
Starostlivosť a čistenie	22
Čistiace prostriedky	22
Vybratie a nasadenie koľajničiek	25
Sklopenie grilovacieho telesa	26
Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie	27
Demontáž a montáž sklenených tabúl'	29

Obsah

Čo robiť v prípade poruchy?	31
Tabuľka porúch	31
Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie	32
Sklenený kryt	32
Zákaznícky servis	33
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)	33
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	34
Úspora energie	34
Ekologická likvidácia	34
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu	35
Koláče a pečivo	35
Tipy na pečenie	40
Mäso, hydina, ryby	41
Tipy na pečenie a grilovanie	46
Nákypy, gratinované jedlo, toasty	47
Hotové produkty	47
Špeciálna jedlo	49
Rozmrazovanie	50
Sušenie	50
Zaváranie	51
Akrylamid v potravinách	53
Skúšobné jedlá	54
Pečenie	54
Grilovanie	56

Ďalšie informácie o produktoch, príslušenstve, náhradných dieloch a službách nájdete na internetovej stránke: **www.siemens-home.com/sk** a v internetovom obchode: **www.siemens-eshop.com**

Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Návod na obsluhu a montáž dobre uschovajte. V prípade predania ďalšej osobe priložte taktiež obidva návody.

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

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

Elektrické pripojenie

Spotrebič môže pripájať iba koncesovaný odborník. Keď dôjde k poškodeniu v dôsledku chybného pripojenia, strácate nárok na záruku.

Upozornenia týkajúce sa Vašej bezpečnosti

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

Dospelé osoby a deti nesmú bez dozoru spotrebič používať,

- pokiaľ nie sú telesne alebo duševne schopné
- alebo im chýbajú vedomosti a skúsenosti.

Nikdy nenechávajte deti, aby sa hrali so spotrebičom.

Horúci priestor na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!

- Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch a ohrevných telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča môže unikať horúca para. Deti držte od spotrebiča v bezpečnej vzdialenosti.
- Nikdy nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokoperceného alkoholu. Výpary z alkoholu sa môžu v priestore rúry na pečenie vznietiť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo požiaru!

- V priestore na pečenie neskladujte žiadne horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, keď zo spotrebiča vychádza dym. Vypnite spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Papier na pečenie nikdy pri predhrievaní neukladajte voľne na príslušenstvo. Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká prievan. Papier by sa mohol dotknúť výhrevných telies a vznietiť sa. Papier na pečenie vždy zaťažte nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie vykladajte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby ste nikdy neprivreli prípojný kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia kábľa sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!

Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Tvorí sa horúca vodná para.

Horúce príslušenstvo a nádoby

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy. Keď je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku, prípadne vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

Pozor!

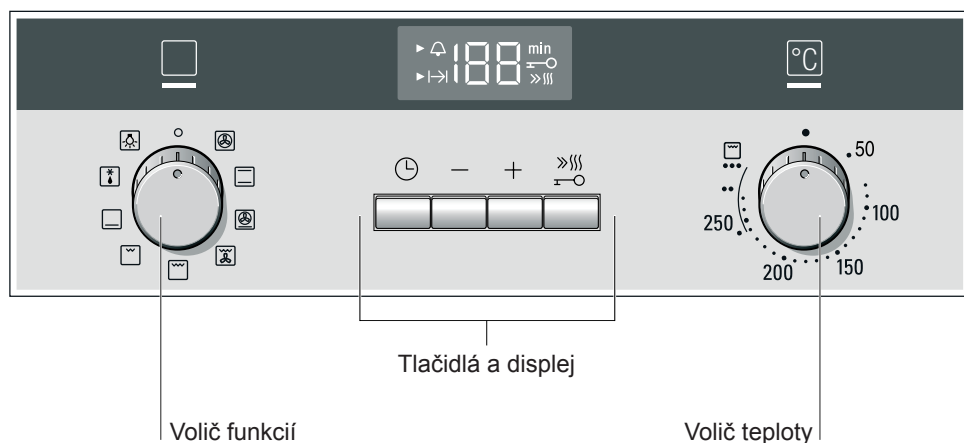
- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo nádoby na dne rúry na pečenie: Na dno rúry na pečenie neukladajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru neobkladajte žiadnou fóliou ani papierom na pečenie. Na dno varného priestoru neukladajte nádoby, keď je teplota nastavená na viac ako 50°C. Došlo by tak k nahromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom už nezodpovedá a môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V uzatvorenom varnom priestore neskladujte na dlhší čas vlhké potraviny. Smalt by sa poškodil.
- Ovocná šťava: Plech na pečenie v prípade veľmi šťavnatých ovocných koláčov nepreplňajte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré nie je možné odstrániť. Používajte radšej hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami rúry na pečenie: Varný priestor nechajte vychladnúť len s uzatvorenými dvierkami. Aj keď sú dvierka spotrebiča otvorené iba trochu, môžu byť časom poškodené susedné čelné časti nábytku.
- Veľmi znečistené tesnenie rúry na pečenie: Keď je tesnenie veľmi znečistené, dvierka rúry na pečenie počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susedné čelné časti nábytku. Tesnenie udržiavajte vždy čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Nikdy si nesadajte ani nestúpajte na otvorené dvierka spotrebiča. Neodkladajte na dvierka žiadne nádoby alebo príslušenstvo.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani neťahajte za rukoväť. Rukoväť neudrží hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.

Vaša nová rúra na pečenie

Tu sa zoznámite s Vaším novým spotrebičom. Vysvetlíme Vám ovládací panel a jednotlivé ovládacie prvky. Zároveň získate informácie k varnému priestoru a príslušenstvu.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Všetky symboly sa nikdy neobjavujú naraz. Podľa modelu spotrebiča sa detaily môžu líšiť.



Ovládacie prvky

Ovládacie prvky sú zapustiteľné. Pre zapustenie a uvoľnenie ovládacie prvky stlačte.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel môžete nastavovať rôzne prídavné funkcie. Hodnoty, ktoré ste nastavili, sa zobrazujú na displeji.

Tlačidlo	Použitie
 Časové funkcie	Voľba časovača  a čas trvania $t \rightarrow$.
- Mínus	Zníži nastavovanú hodnotu.
+ Plus	Zvýši nastavovanú hodnotu.
 Rýchloohrev	Zahreje rúru veľmi rýchlo.
 Detská poistka	Zamyká a odomyká ovládací panel.

Ktorá časová funkcia je v ukazovateli v popredí, vidíte na šípke ► pred príslušným symbolom.

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcie nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
o Nulová poloha	Rúra na pečenie je vypnutá.
 3D-horúci vzduch*	Pre koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rozvádza teplo od kruhového ohrievacieho telesa v zadnej stene rúry rovnomerne po celom priestore na pečenie.
 Horný/Dolný ohrev*	Na koláče, nákypy a chudé kusy mäsa (napr. hovädzinu alebo divinu) na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora aj zdola.
 Pizza stupeň	Rýchla príprava mrazených potravín bez predhriatia, napr. pizza, hranolčky alebo pečivo z lístkového cesta. Hreje dolné ohrievacie teleso a prstencové teleso v zadnej stene.
 Cirkulačný gril	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor umožňuje, aby horúci vzduch cirkuloval okolo jedla.
 Veľkoplošný gril	Na grilovanie steakov, údenín, toastov a rýb. Zahrieva sa celá plocha pod grilovacím telesom.
 Maloplošný gril	Grilovanie malého množstva steakov, údenín, toastov a kúskov rýb. Zahrieva sa stredná časť grilovacieho telesa.

* Druh ohrevu, s ktorým bola určená energetická trieda podľa EN50304.

Poloha	Použitie
 Dolný ohrev	Na zaváranie a dopekanie alebo pripekanie. Teplo prúdi zdola.
 Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr. mäsa, hydiny, žemlí a koláčov. Ventilátor rozptyľuje teplý vzduchu okolo jedla.
 Osvetlenie rúry na pečenie	Zapnutie osvetlenia varného priestoru.

* Druh ohrevu, s ktorým bola určená energetická trieda podľa EN50304.

Keď vykonáte nastavenie, svetlo rúry v priestore na pečenie sa rozsvieti. Zapne sa osvetlenie rúry na pečenie vo varnom priestore.

Volič teploty

Volič teploty slúži pre nastavenie teploty alebo pre nastavenie grilu.

Poloha	Význam
• Nulová poloha	Rúra na pečenie neheje.
50-270 Teplotný rozsah	Teplota v priestore na pečenie v °C.
•, • •, • • • Grilovacie stupne	Grilovacie stupne pre maloplošný  a veľkoplošný  gril. • = nastavenie 1, nízke • • = nastavenie 2, stredné • • • = nastavenie 3, vysoké

Keď sa rúra zahrieva, na displeji sa rozsvieti indikátor. Hneď ako je zahrievanie prerušené, indikátor zhasne. Pri druhu ohrevu Rozmrazovanie  indikátor nesvieti.

Varný priestor

V priestore na varenie sa nachádza osvetlenie. Chladiaci ventilátor chráni rúru na pečenie proti prehriatiu.

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti osvetlenie vo varnom priestore. Nastavenie  voliča funkcií môžete použiť na rozsvietenie svetla v situácii, kedy sa rúra neohrieva.

Chladiaci ventilátor

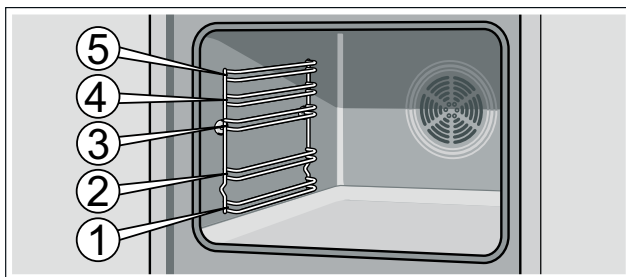
Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína. Teplý vzduch uniká nad dverkami spotrebiča. Pozor! Ventiláčny otvor nezakrývajte. Inak by sa spotrebič prehrial.

Aby sa priestor na varenie po použití rýchlejšie ochladil, chladiaci ventilátor ešte nejaký čas dobieha.

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete do rúry na pečenie zasunúť v 5 rôznych výškach.

Príslušenstvo môžete vytiahnuť do dvoch tretín, bez toho aby sa prevrátilo. Pokrmu sa tak dajú jednoduchšie vybrať.



Ak je príslušenstvo horúce, môže sa deformovať. Hneď ako príslušenstvo vychladne, deformácia ustúpi, bez toho aby nejakou narušila jeho funkciu.

Špeciálne príslušenstvo si môžete objednať v zákazníckom centre, v špecializovanej predajni alebo na internete. Pri kúpe uveďte HZ- číslo.



Rošt

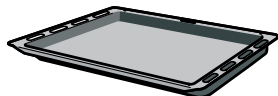
Pre nádoby, koláčové formy, mäso, grilované jedlo a mrazené jedlo.

Rošt zasunúť zakrivením  smerom dole.

**Smaltovaný plech na pečenie**

Na koláče a cukrovinky.

Plech na pečenie zasunúť do rúry na pečenie skosenou stranou smerom ku dvierkam.

**Univerzálna panvica**

Pre šťavnaté koláče, pečivo, mrazené pokrmy a veľké pečenky. Ak grilujete priamo na rošte, môžete ju použiť, ako záchytnú nádobu pre tuk.

Univerzálnu panvicu zasunúť do rúry na pečenie skosenou stranou smerom ku dvierkam spotrebiča.

Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete zakúpiť v zákazníckom centre alebo v špecializovanej predajni. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k Vašej rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť príslušenstva a možnosť jeho objednania online sa môže v jednotlivých krajinách odlišovať. Pozrite sa prosím do predajných podkladov.

Nie každé špeciálne príslušenstvo sa hodí ku vášmu spotrebiču. Pri kúpe prosím uveďte vždy presné označenie (E-č.) vášho spotrebiča.

Špeciálne príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Rošt	HZ334000	Pre nádoby, koláčové formy, mäso, grilované jedlo a mrazené jedlo.
Smaltovaný plech na pečenie	HZ331003	Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasuňte do rúry tak, aby jeho skosená časť smerovala ku dvierkam.
Univerzálna panvica	HZ332003	Na šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso. Ak grilujete priamo na rošte, môžete ju použiť, ako záchytnú nádobu pre tuk. Univerzálny plech zasuňte do rúry tak, aby jeho skosená časť smerovala ku dvierkam.
Vkladací rošt	HZ324000	Na pečenie. Rošt položte vždy do univerzálneho plechu. Plech zachytí odkvapkávajúci tuk a šťavu z mäsa.
Grilovací plech	HZ325000	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana pred postriekaním, aby sa rúra na pečenie veľmi neznečistila. Grilovací plech používajte iba v univerzálnom plechu. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte iba na úrovniach 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana pred postriekaním: Univerzálny plech s grilovacím plechom zasuňte pod rošt.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené pokrmy alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálneho plechu. Postavte plech na rošt a držte sa údajov v tabuľkách.
Kameň na pečenie	HZ327000	Kameň na pečenie je ideálny na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré sa majú upiecť do chrumkavá. Kameň na pečenie musíte vždy najskôr predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie s nepriľnavou vrstvou	HZ331011	Koláče a cukrovinky sa z plechu na pečenie jednoduchšie uvoľnia. Plech na pečenie zasuňte do rúry tak, aby jeho skosená časť smerovala ku dvierkam.
Univerzálny plech s nepriľnavou vrstvou	HZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, mrazené jedlo a veľké mäso sa z univerzálneho plechu jednoduchšie uvoľnia. Univerzálny plech zasuňte do rúry tak, aby jeho skosená časť smerovala ku dvierkam.

Špeciálne príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HZ333003	Ideálna na prípravu veľkého množstva jedla.
Pokrievka na profesionálnu panvicu	HZ333001	Pokrievka premení profesionálnu panvicu v profesionálny pekáč.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč je vhodný pre dusené pokrmy a nákypy, ktoré budete pripravovať v rúre. Veľmi vhodný je pre automatické programy alebo automatické pečenie.
Teleskopické výsuvy		
2-úrovňový	HZ338250	Vysúvacie koľajničky na úrovniach 2 a 3 vám umožnia vysunúť príslušenstvo ďalej, bez toho aby sa prevrátilo.
3-úrovňový	HZ338352	Vysúvacie koľajničky na úrovniach 1, 2 a 3 vám umožnia vysunúť príslušenstvo ďalej, bez toho aby sa prevrátilo. 3-úrovňový výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
3-úrovňový plný výsuv	HZ338356	Vysúvacie koľajničky na úrovniach 1, 2 a 3 vám umožnia príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. 3-úrovňový plný výsuv nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
3-úrovňový plný výsuv s funkciou stop	HZ338357	Vysúvacie koľajničky na úrovniach 1, 2 a 3 vám umožnia príslušenstvo úplne vysunúť, bez toho aby sa prevrátilo. Vysúvacie koľajničky sa zamknú v danej pozícii, takže sa na ne dá príslušenstvo ľahko položiť. 3-úrovňový plný výsuv s funkciou stop nie je vhodný pre spotrebiče s otočným ražňom.
Samočistiaci strop a bočné steny		
Spotrebiče s jedným osvetlením v rúre a so sklápacím grilovacím telesom	HZ329020	Ak svoju rúru vybavíte stropom a bočnými stenami so samočistiacou vrstvou, priestor na pečenie sa počas prevádzky sám vyčistí.
Systém varenia v pare	HZ24D300	Pre jednoduchú prípravu zeleniny a rýb.

Produkty zákaznického servisu

Pre svoje domáce spotrebiče si v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo (v niektorých krajinách) online v e-shope môžete dokúpiť vhodné čistiace prostriedky a ďalšie príslušenstvo. Pri nákupe vždy uveďte číslo požadovaného produktu.

Utierky na utieranie nerezových plôch	Číslo produktu 311134	Obmedzujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch nerezových spotrebičov optimálne ošetrený.
Gél na čistenie rúry na pečenie a grilu	Číslo produktu 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez vône.
Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou	Číslo produktu 460770	Hodí sa hlavne na čistenie citlivých povrchov, ako je napr. sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utieka z mikrovlákná odstráni zvyšky vody a mastnoty jedným utrením.
Poistka dvierok	Číslo produktu 612594	Zabráni deťom otvoriť dvierka rúry na pečenie. Spôsob priskrutkovania poistky závisí od typu spotrebiča. Informácie nájdete v informačnom dokumente, ktorý je priložený ku poistke dvierok.

Poistka dvierok

K Vášmu spotrebiču je priložená poistka dvierok. Upevňuje sa na rúru na pečenie. Prosím, postupujte podľa inštaláčnych pokynov.

Pre otvorenie stlačte poistku dvierok smerom hore. Podľa typu dvierok spotrebiča sa poistka skrutkuje rôznym spôsobom.

Informácie nájdete v informačnom dokumente, ktorý je priložený ku poistke dvierok. Dbajte pri zatváraní dvierok spotrebiča na to, aby dvierka zacvakli.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo všetko musíte urobiť, kým začnete vo Vašej rúre na pečenie prvý krát pripravovať pokrmy. Najskôr si preštudujte kapitolu Bezpečnostné pokyny.

Zobrazenie potvrdenia

Po pripojení svieti na displeji 0. Na potvrdenie stlačte tlačidlo . Displej zhasne.

Rozohriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili vôňu novoty, rozohrejte prázdnu, zatvorenú rúru na pečenie. Ideálna je hodina pri Hornom/dolnom ohreve  pri 240 °C. Pritom dajte pozor, aby v spotrebiči nezostali zvyšky obalu.

1. Voličom funkcií nastavte Horný/dolný druh ohrevu .
2. Voličom teploty nastavte 240°C.

Asi za hodinu rúru na pečenie vypnite. Aby ste rúru vypli, otočte volič funkcií do polohy vypnuté.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo vyčistite pomocou čistiaceho roztoku a mäkkej utierky.

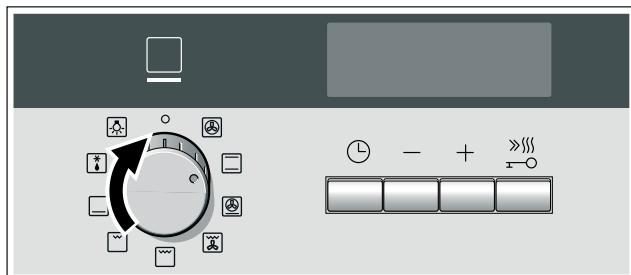
Nastavenie rúry na pečenie

Existuje niekoľko rôznych spôsobov, ako môžete rúru nastaviť. V tejto kapitole sa dočítate, ako môžete zvoliť požadovaný typ ohrevu a teplotu a ako nastaviť gril. Môžete nastaviť čas varenia, kedy má byť varenie ukončené. Viac informácií nájdete v kapitole Nastavenie časových funkcií.

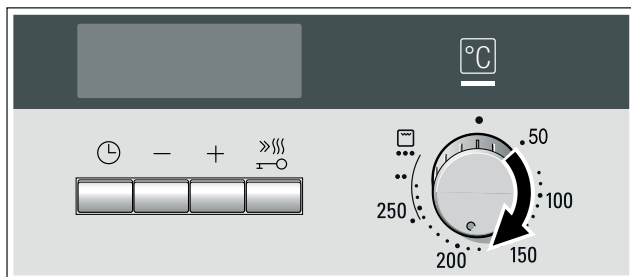
Druh ohrevu a teplota

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

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Nastavte teplotu alebo nastavenie grilu pomocou voliča teploty.



Rúra začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Otočte volič funkcie do nulovej polohy.

Typ ohrevu a teplotu, prípadne nastavenie grilu môžete kedykoľvek zmeniť pomocou príslušného voliča.

Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne Vaša rúra nastavenú teplotu veľmi rýchlo.

Rýchloohrev používajte, pokiaľ je zvolená teplota nad 100 °C. Táto funkcia je vhodná pre nasledujúce typy ohrevu:

- 3D-horúci vzduch 
- Horný/Dolný ohrev 
- Pizza-stupeň 

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok varenia, vložte jedlo do priestoru na pečenie, až keď je rýchloohrev ukončený.

1. Nastavte typ ohrevu a teplotu.

2. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa rozsvieti symbol »|||. Rúra začne hriať.

Proces rýchloohrevu bol ukončený

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

Prerušenie rýchloohrevu

Stlačte tlačidlo . Symbol »||| na displeji zhasne.

Nastavenie časových funkcií

Rúra je vybavená rôznymi časovými funkciami. Časové funkcie vyvoláte tlačidlom , potom môžete prechádzať medzi jednotlivými funkciami. Keď vykonávate nastavenie, rozsvietia sa všetky časové symboly. Šípka ► označuje, že je daná časová funkcia práve vybratá. Hodnotu časovej funkcie, ktorú ste už nastavili, môžete zmeniť priamo pomocou tlačidiel + alebo -, pokiaľ je pred príslušným časovým symbolom šípka ►.

Časovač

Časovač môžete používať ako kuchynskú minútku. Pracuje nezávisle od rúry na pečenie. Časovač má vlastný akustický signál. Vďaka tomu poznáte, či vypršal časovač alebo čas varenia.

1. Stlačte tlačidlo .
V ukazovateli svetia časové symboly, šípka ► je pred .
2. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte časovač.
Predvolená hodnota pre tlačidlo + = 10 minút
Predvolená hodnota pre tlačidlo - = 5 minút

Nastavenie času bude po niekoľkých sekundách uložené. Časovač bude spustený. Na displeji sa rozsvieti symbol ►  a odpočítavanie časovača bude spustené. Ostatné časové symboly zhasnú.

Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí 0. Pomocou tlačidla  časovač vypnete.

Zmena času na budíku

Časovač zmeníte pomocou tlačidiel + alebo -. Zmena bude po niekoľkých sekundách uložená.

Zrušenie časovača

Pomocou tlačidla - resetujte časovač na 0. Zmena bude po niekoľkých sekundách uložená. Časovač sa vypne.

Kontrola nastavenia času

Ak je nastavených viac časových funkcií, svietia sa na displeji príslušné symboly. V popredí je viditeľný časovač. Šípka ► je pred symbolom ⌚.

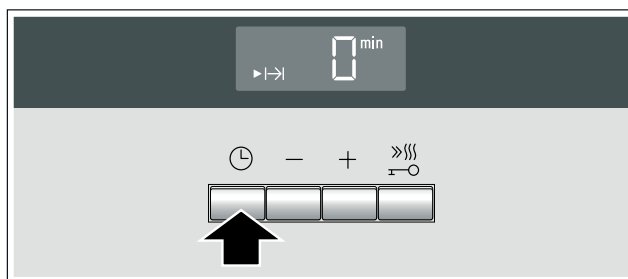
Ak chcete zobraziť čas trvania I→I, stlačte tlačidlo ⌚. Šípka ► je pred symbolom I→I a hodnota sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Čas varenia

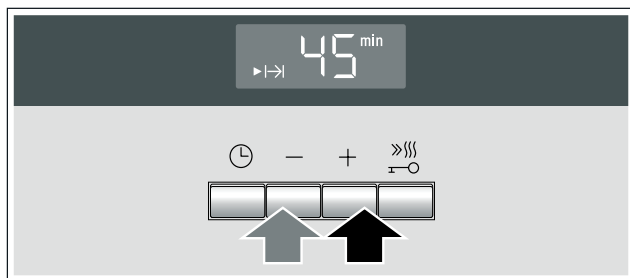
Na rúre môžete nastaviť čas varenia jedla. Akonáhle uplynie čas varenia, rúra sa automaticky vypne. To znamená, že nemusíte prerušovať inú prácu, len aby ste vypli rúru. Nemôže sa tak stať, že čas tepelnej úpravy omylom prekročíte.

Príklad na obrázku: čas varenia 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.
2. Nastavte teplotu alebo nastavenie grilu pomocou voliča teploty.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo ⌚.
Na displeji sa zobrazí 0. Svetia časové symboly, šípka ► je pred I→I.



4. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte čas varenia.
Predvolená hodnota pre tlačidlo + = 30 minút
Predvolená hodnota pre tlačidlo - = 10 minút



Rúra sa spustí za niekoľko sekúnd. Bude spustené odpočítavanie času varenia a na displeji sa rozsvieti symbol ▶|→. Ostatné časové symboly zhasnú.

Čas varenia uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 0. Stlačte tlačidlo ⌚. Nový čas varenia môžete nastaviť pomocou tlačidiel + alebo -. Prípadne môžete dvakrát stlačiť tlačidlo ⌚ a otočiť volič funkcií do polohy vypnuté. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času varenia

Pomocou tlačidiel + alebo - zmeníte čas varenia. Zmena bude po niekoľkých sekundách uložená. Ak bol nastavený časovač, stlačte najskôr tlačidlo ⌚.

Zrušenie času varenia

Pomocou tlačidla - resetujte čas trvania na 0. Zmena bude po niekoľkých sekundách uložená. Čas varenia bude zrušený. Ak bol nastavený časovač, stlačte najskôr tlačidlo ⌚.

Kontrola nastavenia času

Ak je nastavených viac časových funkcií, svietia sa na displeji príslušné symboly. V popredí je viditeľný časovač. Šípka ▶ je pred symbolom ⌚.

Ak chcete zobraziť čas trvania |→|, stlačte tlačidlo ⌚. Šípka ▶ je pred symbolom |→| a hodnota sa zobrazí na niekoľko sekúnd na displeji.

Detská poistka

Rúra na pečenie je vybavená detskou poistkou, aby ju deti nemohli omylom zapnúť.

Rúra nebude reagovať na žiadne nastavenia. Časovač môžete nastaviť aj s aktivovanou detskou poistkou.

Ak bol nastavený typ ohrevu a teplota, prípadne grilovanie, detská poistka ohrev preruší.

Aktivácia detskej poistky

Nesmie byť nastavený žiadny čas trvania.

Stlačte tlačidlo  a pridržte ho stlačené počas asi 4 sekúnd.

Na displeji sa objaví symbol . Detská poistka je aktívna.

Deaktivácia detskej poistky

Stlačte tlačidlo  a pridržte ho stlačené počas asi 4 sekúnd.

Symbol  na displeji zhasne. Detská poistka je deaktivovaná.

Starostlivosť a čistenie

Pri starostlivosti a dôkladnom čistení zostane Vaša rúra na pečenie dlho pekná a funkčná. Tu vám vysvetlíme, ako správne udržiavať a čistiť rúru na pečenie.

Upozornenie

- Nepatrné farebné rozdiely na prednej strane rúry vznikajú na základe rôznych materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tieni na presklených dverkách, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry na pečenie.
- Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť malé farebné rozdiely. To je normálne a nemá to žiadny vplyv na funkciu. Hrany tenkých plechov sa nedajú úplne smaltovať. Preto môžu byť drsné. Antikorózna ochrana tým však nie je narušená.

Čistiace prostriedky

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

- žiadne ostré alebo drsné čistiace prostriedky,
- žiadne čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- žiadne tvrdé drôtenky ani špongie,
- žiadne vysokotlakové ani parné čističe.

Nové utierky pred prvým použitím poriadne vyplákejte vo vode.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Predný panel rúry	Horúci čistiaci roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte prostriedok na čistenie skla ani škrabku na sklo.
Nerezové plochy	Horúci čistiaci roztok: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Vápenné, tukové, škrobové škvry a škvry od bielka okamžite odstráňte. Inak by pod nimi mohol povrch korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky určené na horúce nerezové povrchy. Naneste tenkú vrstvu čistiaceho prostriedku mäkkou utierkou.
Sklo dvierok	Čistič na sklo: Očistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Očistite handričkou.
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Horúci čistiaci roztok: Očistite handričkou.
Tesnenie Neodstraňujte!	Horúci čistiaci roztok: Očistite handričkou. Nedrhňte.
Závesné rošty	Horúci čistiaci roztok: Odmočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Teleskopické výsuvy	Horúci čistiaci roztok: Očistite handričkou alebo kefkou. Nenamáčajte ani neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci čistiaci roztok: Odmočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

Samočistenie spotrebiča

Zadná stena rúry je vybavená vysoko poréznuou keramikou. Zvyšky z pečenia a vyprážania sa absorbujú touto vrstvou, počas prevádzky spotrebiča. Čím vyššia je teplota a dlhší čas prevádzky, tým lepšie sú výsledky.

V prípade viditeľných nečistôt aj po opakovanom použití postupujte nasledovne:

1. Vyčistite dno, strop aj bočné steny rúry.
2. Nastavte 3D-horúci vzduch .
3. Nechajte v prevádzke prázdnu, zatvorenú rúru na cca 2 hodiny na maximálnej teplote.

Keramický povrch sa regeneruje. Odstráňte hnedé alebo biele zvyšky vodou a mäkkou špongiou po vychladnutí rúry.

Mierne sfarbenie povrchovej úpravy nemá žiadny vplyv na samočistenie.

Pozor!

- Nikdy nepoužívajte drsné prostriedky. Mohli by ste poškriabať alebo poškodiť poréznu vrstvu.
- Nepoužívajte na čistenie keramickej vrstvy prostriedky na čistenie rúry. Ak vylejete nechtiac čistič na rúry, ihneď ho odstráňte špongiou a vodou.

Vyčistite vnútorný priestor spotrebiča, strop a bočné steny

Použite utierku a teplú mydlovú vodou alebo ocot.

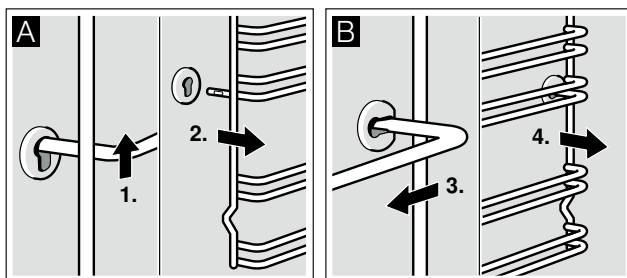
Pre odolné nečistoty použite drôtenku alebo čistič na rúry. Použite ich len vo vychladnutej rúre. Nikdy nepoužívajte na samočistiaci povrch drôtenku ani čistič na rúry.

Vybratie a nasadenie koľajničiek

Vybratie koľajničiek

Z dôvodu čistenia je možné koľajničky vybrať. Rúra na pečenie musí najskôr vychladnúť.

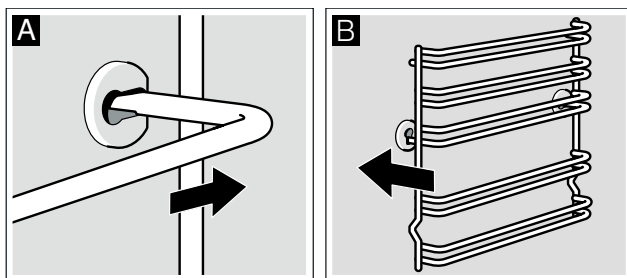
1. Zdvihnite prednú časť koľajničky
2. a zveste ju (obrázok A).
3. Potom celú koľajničku vysuňte dopredu
4. a vyberte ju (obrázok B).



Koľajničky vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Na veľmi odolné nečistoty použite kefku.

Nasadenie koľajničiek

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



Závesné rošty sa vpravo a vľavo zhodujú. Dajte pozor na to, aby bola výška 1 a 2 dole a výška 3,4 a 5 hore, ako na obrázku B.

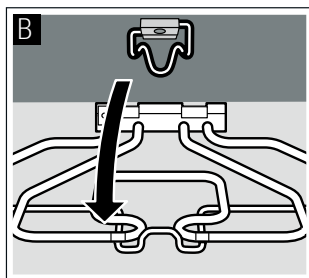
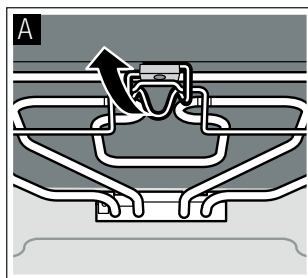
Sklopenie grilovacieho telesa

Za účelom čistenia môžete sklopiť grilovacie teleso.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

Rúra musí byť vychladnutá.

1. Poistku grilovacieho telesa ťahajte dopredu, kým nezapadne na svojom mieste (Obrázok A).
2. Sklopte grilovacie teleso (obrázok B).

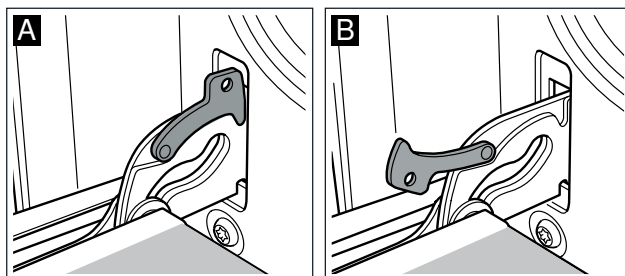


3. Po vyčistení grilovacie teleso zaklopte na miesto a zaistite.
4. Zacvaknite držiak, kým počuteľne nezacvakne.

Vyvesenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie

Na čistenie a pre vybranie tabule dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú na každej strane blokovaciu páčku. Pokiaľ sú blokovacie páčky zatvorené (obrázok A), sú dvierka rúry zaistené. Nie je možné ich vyvesiť. Keď je blokovacia páčka vyskočená, aby bolo možné dvierka spotrebiča vyvesiť (obrázok B), sú závesy istené. Nemôžu zapadnúť.

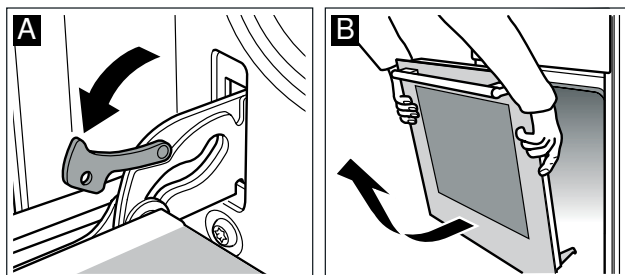


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď nie sú závesy istené, zaskočia veľkou silou. Dajte pozor na to, aby blokovacie páčky boli vždy úplne zaskočené, príp. pri vyvesení dvierok spotrebiča úplne vyskočené.

Vyvesenie dvierok

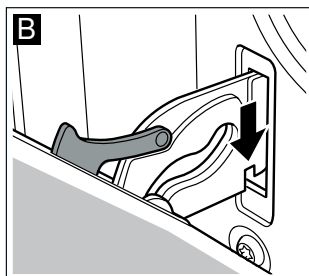
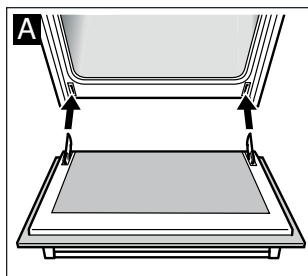
1. Dvierka spotrebiča úplne otvorte.
2. Vyklopte obidve blokovacie páčky vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Zatvorte dvierka spotrebiča až nadoraz. Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu zatvorte a vytiahnite (obrázok B).



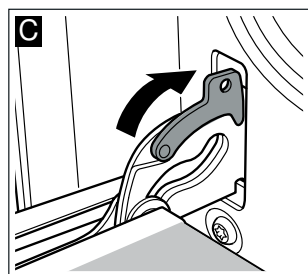
Zavesenie dvierok

Dvierka spotrebiča opäť zaveste ale v opačnom poradí.

1. Pri zavesení dvierok spotrebiča dajte pozor na to, aby boli obidva závesy zavedené rovno do otvoru (obrázok A).
2. Zárez na závese musí zaskočiť na obidvoch stranách (obrázok B).



3. Opäť zaklopte obidve blokovacie páčky (obrázok C).
Dvierka spotrebiča zatvorte.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

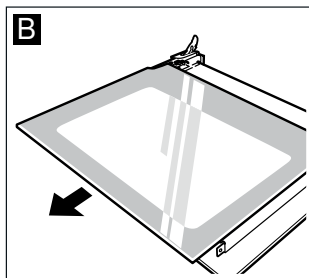
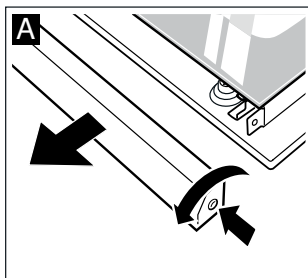
Ak dvierka spotrebiča omylom vypadnú alebo záves zaskočí, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž a montáž sklenených tabúl'

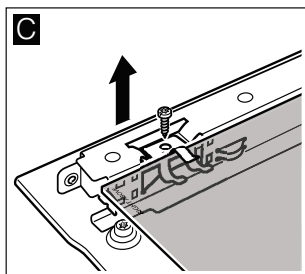
Demontáž

Pre lepšie čistenie môžete sklenené tabule na dvierkach spotrebiča vybrať.

1. Vyveste dvierka rúry a položte ich na utierku rukoväťou smerom dole.
2. Odskrutkujte kryt hore na dvierkach rúry. Za týmto účelom vyskrutkujte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Nadvihnite a zložte vrchnú tabuľu (obrázok B).



4. Uvoľnite pravou a ľavou pripevňovaciu svorku. Sklenenú tabuľu nadvihnite a z tabule stiahnite držiaky (obrázok C). Vyberte sklenenú tabuľu.



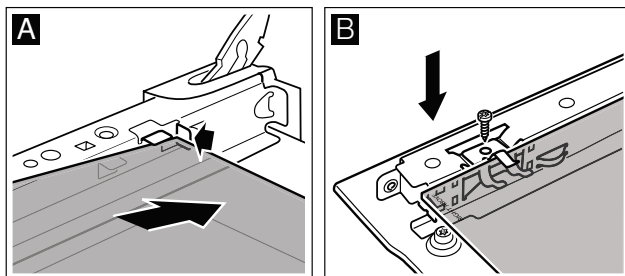
Očistite tabule čističom na sklo a mäkkou utierkou.

Nepoužívajte žiadne agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky ani škrabku na sklo. Sklo by sa mohlo poškodiť.

Montáž

Pri montáži dbajte na to, aby bol na oboch sklenených tabuliach nápis vľavo dolu „right above“ hore nohami.

1. Tabuľu zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Nasadte na tabuľu pripevňovacie svorky vpravo a vľavo, vyrovnajte tak, aby sa pružiny nachádzali nad skrutkovacím otvorom a pevne dotiahnite (obrázok B).



3. Hornú tabuľu zasuňte šikmo dozadu. Hladká plocha sa musí nachádzať na vonkajšej strane dvierok.
4. Nasadte kryt a priskrutkujte.
5. Zaveďte dvierka spotrebiča.

Rúru na pečenie používajte až potom, keď budú sklenené tabule poriadne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte servis, pokúste sa prosím pomocou tabuľky poruchu odstrániť sami. Možno, budete môcť problém vyriešiť sami.

Tabuľka porúch

Ak sa jedlo nepodarí, pozrite sa prosím do kapitoly Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu. Nájdete tam množstvo tipov a pokynov, ktoré sa týkajú varenia.

Porucha	Možná príčina	Oprava/pokyny
Rúra na pečenie nefunguje.	Je poškodená poistka.	Pozrite sa do poistkovej skrinky, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či svieti kuchynské svetlo alebo či fungujú ostatné spotrebiče.
Na displeji svieti 0.	Výpadok elektrického prúdu.	Potvrďte tlačidlom  .
Rúra na pečenie neohreje.	Na kontaktoch je prach.	Otočte ovládačmi niekoľkokrát tam a späť.

Chybové hlásenia

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie E , stlačte tlačidlo . Hlásenie zmizne. Hodnota časovej funkcie, ktorú ste mali nastavenú, sa vymaže.

Ak chcete odstrániť poruchu sami, dodržiavajte nasledujúce pokyny.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Oprava/pokyny
E	Niektoré tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo zaskočilo.	Postupne stlačte všetky tlačidlá. Skontrolujte, či nie sú tlačidlá zaseknuté, zlepené alebo znečistené.

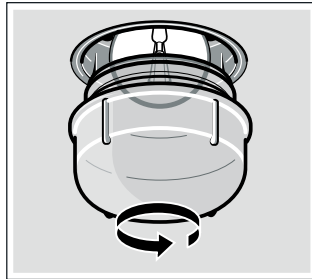
⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy.

Výmena žiarovky na strope rúry na pečenie

Ak by sa osvetlenie spotrebiča rozbilo, musí sa vymeniť. Náhradné tepelne odolné žiarovky, 40 wattov, si môžete zakúpiť v zákazníckom centre alebo v špecializovanej predajni. Používajte iba žiarovky uvedeného typu.

⚠ Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!
Vypnite poistku v poistkovej skrinke.

1. Do studenej rúry na pečenie položte utierku, aby sa zamedzilo škodám.
2. Sklenený kryt vyskrutkujte otáčaním doľava.



3. Žiarovku vymeňte za novú rovnakého typu.
4. Opäť naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť. Vhodný sklenený kryt si môžete zakúpiť v zákazníckom centre. Zapište E-číslo a FD-číslo vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

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

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznícky servis 	

Dbajte na to, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu musíte v prípade chybnéj obsluhy spotrebiča, uhradiť aj počas záruky.

Kontaktné údaje na najbližšie servisné stredisko nájdete na konci návodu.

Verte skúsenostiam výrobcu. Zaručujeme vám, že oprava vášho domáceho spotrebiča bude vykonaná skúsenými technikmi, ktorí budú používať výhradne originálne náhradné diely.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu dostanete tipy, ako môžete pri pečení šetriť energiu a ako Váš spotrebič správne ekologicky zlikvidovať.

Úspora energie

- Predhrievajte rúru na pečenie iba vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na obsluhu.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre prijímajú teplo.
- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky čo najmenej.
- Viac koláčov pečte najlepšie ihneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete taktiež zasunúť 2 truhlíkové formy vedľa seba.
- V prípade dlhšieho pečenia môžete rúru na pečenie 10 minút pred koncom pečenia vypnúť a využiť zostatkové teplo na dokončenie pečenia.

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom.

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

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber jedla a k tomu optimálne nastavenie. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a teplota je najvhodnejšia pre Vaše jedlo. Získate tipy týkajúce sa vhodného príslušenstva a úrovne jeho zasunutia do rúry na pečenie. Na záver tu nájdete tipy k nádobám a príprave jedla.

Upozornenie

- Hodnoty uvedené v tabuľkách platia vždy pre vloženie potravín do studenej a prázdnej rúry na pečenie. Rúru na pečenie predhrejte iba vtedy, ak je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Čas tepelnej úpravy závisí od kvality použitých potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré Vám bolo dodané spolu s rúrou na pečenie. Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanej predajni alebo v zákazníckom servise. Pred použitím odstráňte z priestoru na pečenie príslušenstvo, ktoré nepotrebuje.
- Používajte vždy chňapku, ak vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru rúry.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

S Horným/dolným ohrevom  sa pečenie koláča podarí najlepšie.

Ak pečiete s 3D-horúcim vzduchom  používajte pre zasunutie príslušenstva nasledujúce úrovne:

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

Pečenie na viac úrovniach

Použite funkciu 3D-horúci vzduch .

Úroveň použitá pri pečení na 2 úrovniach:

- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

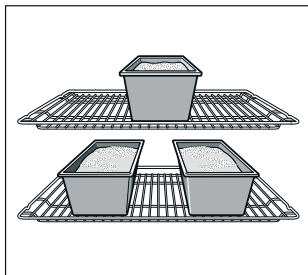
Úroveň použitia pri pečení na 3 úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálna panvica: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Plech, ktoré do rúry zasuniete súčasne, nemusia byť aj súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete mnoho tipov pre Vaše jedlo.

Ak pečiete súčasne v 3 formách na koláč/chlieb, položte ich na rošty tak, ako je to zobrazené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Pri použití svetlých tenkostenných kovových foriem alebo sklenených foriem sa čas pečenia predlžuje a koláč nezchytne tak rovnomerne.

Ak chcete použiť silikónové formy, riadte sa podľa pokynov a receptov výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a prísad môže byť odlišné.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisí od množstva a vlastností cesta. Z tohto dôvodu je v tabuľkách uvedené rôzne rozmedzie. Najskôr vyskúšajte nižšiu hodnotu. Nižšia teplota podmieňuje rovnomernejšie hnednutie. Ak je to potrebné, nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Čas pečenia sa skráti o 5 až 10 minút, keď rúru na pečenie predhrejte.

Prídavné informácie nájdete v kapitole Tipy na pečenie v návaznosti na tabuľky.

Koláče vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Trený koláč, jednoduchý	vencovitá hranatá forma	2		160-180	50-60
	3 hranaté formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	vencovitá hranatá forma	2		150-170	65-75
Tortový korpus, trené cesto	forma na korpus	3		160-180	20-30
Ovocný koláč, jemný, trené cesto	otváracia/guľatá forma	2		160-180	50-60
Piškóťový korpus, 2 vajcia (predhrejte)	forma na korpus	2		160-180	20-30
Piškóťový korpus, 6 vajec (predhrejte)	tortová forma	2		160-180	40-50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	tortová forma	1		170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z krehkého cesta*	tortová forma	1		170-190	70-90
Švajčiarsky ovocný koláč	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	forma na bábovku	2		150-170	60-70
Pizza, tenký korpus a málo oblohy (predhrejte)	Plech na pizzu	1		250-270	10-15
Pikantné koláče*	tortová forma	1		180-200	45-55

* Koláč nechajte po ukončení asi 20 minút vychladnúť vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie.

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

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Cukrovinky	plech na pečenie	3		140-160	15-25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-150	30-40
Striekané pečivo (predhrejte)	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140	40-55
Makróvky	plech na pečenie	2		100-120	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	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 plechom na muffiny	3+1		160-180	25-35
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2		210-230	30-40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3		180-200	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		170-190	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	2		180-200	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		160-180	25-35

Chlieb a žemle

Pokiaľ nie je uvedené inak, rúru pri pečení chleba predhrejte.

Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry.

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

Tipy na 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 špajlu 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 pečenia. Dodržiavajte čas trenia uvedený v recepte.
Koláč vybehol v strede veľmi do výšky a na okrajoch je nižší.	Okraj otváracie tortovej formy nemažte. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je hore veľmi tmavý.	Koláč zasuňte o úroveň nižšie a zvolte nižšiu teplotu, koláč pečte o niečo dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Do hotového koláča urobte špáradlom niekoľko malých otvorov. Pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. syrový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (mastný, so zvyškom vody).	Nabudúce použite 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 čas pečenia uvedený v recepte.

Pečivo je nerovnomerne prepečené.	Nastavte o trochu nižšiu teplotu; pečivo sa tak rovnomernejšie upeče. Citlivé pečivo pečte na jednej úrovni s Horným/dolným ohrevom  . Vyčnievajúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy prispôbte veľkosti plechu na pečenie.
Ovocný koláč je zospodu veľmi svetlý.	Koláč nabudúce zasuňte o úroveň nižšie.
Šťava z ovocia preteká.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu, ak ju máte k dispozícii.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa počas pečenia zlepuje.	Pečivo uložte na plech tak, aby medzi jednotlivými kúskami boli medzery minimálne 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne po celom povrchu.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom plechu.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte 3D-horúci vzduch  . Plechy, ktoré do rúry zasuniete súčasne, nemusia byť aj súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa tvorí kondenzovaná voda.	Pri pečení sa tvorí vodná para. Uniká nad dvierkami spotrebiča. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susedných predných častiach nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Tento jav je fyzikálne podmienený.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

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

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Veko by malo byť rozmerovo zhodné s pekáčom a dobre priliehať. Ak používate smaltované pekáče, pridajte trochu viac tekutiny.

V nerezových nádobách nie je mäso opečené tak dohneda a nemusí byť hotové. Predĺžte čas pečenia.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = otvorená

Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádobu postavte vždy do stredu roštu.

Horúce sklenené nádoby odstavte na suchú podložku. Keby bol podklad mokrý alebo studený, mohlo by sklo prasknúť.

Pečenie mäsa

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky cca $\frac{1}{2}$ cm.

K dusenému hovädziemu pridajte dostatočné množstvo tekutiny. Tekutina by mala dosahovať do výšky cca 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Keď mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné pridať o trochu viac tekutiny ako v sklenenej nádobe.

Nerezové nádoby sú vhodné iba čiastočne. Mäso sa pečie pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Grilovanie

Kým do rúry vložíte potraviny určené na grilovanie, predhrievajte ju asi 3 minúty.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre na pečenie.

Na grilovanie používajte ak je to možné, kúsky rovnakej veľkosti. Tak sa opečú rovnomerne a zostanú šťavnaté.

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

Steaky soľte až po grilovaní.

Kúsky na grilovanie ukladajte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kusok, je najlepšie ho položiť do strednej časti roštu.

Do výšky 1 zasunúť ešte univerzálnu panvicu. Štáva z mäsa sa v nej zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

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

Grilovacie teleso sa stále zapína a vypína. Nejedná sa o poruchu. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného grilovacieho stupňa.

Mäso

Kúsky mäsa otočte po uplynutí polovice uvedeného času tepelnej úpravy.

Keď je mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Tak sa lepšie rozloží šťava z mäsa.

Po dokončení zabaľte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odstáť.

Pri bravčovom mäse s kožou - kožu krížom narežte a mäso položte do nádoby najskôr kožou dole.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Hovädzie mäso						
Hovädzie dusené mäso	1,0 kg	zatvorená	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Hovädzie filé, médium	1,0 kg	otvorená	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rostbeef, médium	1,0 kg	otvorená	1		220-240	60
Steaky, hrúbka 3 cm, médium		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie mäso	1,0 kg	otvorená	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Teľacia noha	1,5 kg	otvorená	2		210-230	140
Bravčové mäso						
Pečienka bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	otvorená	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečienka s kožou (napr. plece)	1,0 kg	otvorená	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Bravčové filé	500 g	rošt + univerzálna panvica	3+1		220-230	30
Bravčové mäso, jemné	1,0 kg	otvorená	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Údené karé s kosťou	1,0 kg	zatvorená	2		200-220	70
Steaky, hrúbka 2 cm		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	20
Bravčové medajlónky, hrúbka 3 cm		rošt + univerzálna panvica	5+1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorená	2		190	60
Jahňacie stehno bez kosti, médium	1,5 kg	otvorená	1		150-170	120
Zverina						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorená	2		200-220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	zatvorená	2		210-230	100
Pečienka z diviaka	1,5 kg	zatvorená	2		180-200	140
Pečienka z jeleňa	1,5 kg	zatvorená	2		180-200	130
Králik	2,0 kg	zatvorená	2		220-240	60
Mleté mäso						
Fašírka	z 500 g mäsa	otvorená	1		180-200	80
Párky						
Párky		rošt + univerzálna panvica	4+1		3	15

Hydina

Hmotnostné údaje v tabuľkách sa vzťahujú na hydinu pripravenú na pečenie bez plnky.

Hydinu položte na rošt najskôr prsiami dole. Otočte po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času tepelnej úpravy.

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

Kačku alebo hus prepichnete pod krídlami. Aby mohol vytekať tuk.

Hydina bude veľmi chrumková, ak ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Kurča, celé	1,2 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Sliepka, celá	1,6 kg	Rošt	2		190-210	80-90
Kurča, polené	á 500 g	Rošt	2		220-240	40-50
Kuracie časti	á 150 g	Rošt	3		210-230	30-40
Kuracie časti	á 300 g	Rošt	3		220-240	35-45
Kuracie prsia	á 200 g	Rošt	2		3	30-40
Kačka, celá	2,0 kg	Rošt	2		190-210	100-110
Kačacie prsia	á 300 g	Rošt	3		240-260	30-40
Hus, celá	3,5-4,0 kg	Rošt	2		170-190	120-140
Husacie stehno	á 400 g	Rošt	3		220-240	50-60
Mladá morka, celá	3,0 kg	Rošt	2		180-200	80-100
Morčacia rolovaná pečienka	1,5 kg	otvorená	1		190-210	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	zatvorená	2		180-200	80-90
Morčacie horné stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Ryby

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

Celú rybu obracať nemusíte. Celú rybu položte do rúry na pečenie v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou smerom hore. Do brucha ryby vložte polovicu zemiaku alebo malú žiaruvzdornú nádobu, aby ste rybu stabilizovali.

Rybie filé duste v niekoľkých polievkových lyžiciach tekutiny, aby vznikala para.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Ryba, celá	po 300 g (asi)	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	zatvorená	2		180-200	70-80
Rybí steak, hrúbka 3 cm		Rošt	3		2	20-25
Rybie filé		zatvorená	2		210-230	20-30

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Zvoľte údaje podľa najbližšej najnižšej hmotnosti a predĺžte čas.
Ako zistíte, či je mäso hotové.	Použite teplomer na mäso (možnosť zakúpenia v špecializovanej predajni) alebo urobte „skúšku lyžičkou“. Zatlačte lyžičkou na mäso. Ak je mäso pevné, je hotové. Keď sa poddá, potrebuje ešte chvíľu času.
Mäso je veľmi tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je pripálená.	Zvoľte nabudúce menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale omáčka je veľmi svetlá a vodnatá.	Zvoľte nabudúce väčšiu nádobu a použite menej tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	To je normálne a podmienené fyzikálne. Väčšia časť vodnej pary vystupuje otvormi pre výstup pary. Môže sa zrážať na chladnejšej prednej časti alebo na susedných predných častiach nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované jedlo, toasty

Riad položte vždy na rošt.

Pokiaľ grilujete bez nádoby priamo na rošte, zasunúť univerzálny plech do úrovne 1. Spotrebič zostane čistejší.

Stav dopečenia nákypu závisí od veľkostí nádoby a od výšky nákypu. Údaje v tabuľke sú iba orientačné hodnoty.

Jedlo	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180-200	50-60
Soufflé	forma na nákyp	2		170-190	35-45
	formičky na jednotlivé porcie	2		190-210	25-30
Cestovinový nákyp	forma na nákyp	2		200-220	40-50
Lasagne	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Gratinované jedlo					
Gratinované zemiaky, surové suroviny, max. výška 4 cm	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	1+3		150-170	60-80
Toasty					
4 kusy, zapekané	Rošt	3		160-170	10-15
12 kusov, zapekané	Rošt	3		160-170	15-20

Hotové produkty

Dodržiavajte údaje výrobcu na obale.

Keď príslušenstvo obložíte papierom na pečenie, dajte pozor na to, aby bol papier na pečenie vhodný pre tieto teploty. Veľkosť papiera na pečenie prispôbte veľkosti jedla.

Výsledok pečenia závisí hlavne na potravinách. Pripálenie a nerovnomernosti sa môžu vyskytovať už pri surových potravinách.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým dnom	Univerzálna panvica	2		200-220	15-25
	univerzálna panvica + rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým dnom	Univerzálna panvica	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagety	Univerzálna panvica	3		170-190	20-30
Mini pizza	Univerzálna panvica	3		190-210	10-20
Pizza, chladená					
Pizza (predhrejte)	Univerzálna panvica	3		180-200	10-15
Zemiakové produkty, mrazené					
Hranolčky	Univerzálna panvica	3		190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	Univerzálna panvica	3		190-210	20-25
Rosti, plnené zemiakové taštičky	Univerzálna panvica	3		200-220	15-25
Pekárenské výrobky, mrazené					
Žemle, bagety	Univerzálna panvica	3		180-200	10-20
Pracľíky (cestové)	Univerzálna panvica	3		200-220	15-25
Pečivo, predpečené					
Žemle a bagety na dopečenie	Univerzálna panvica	3		180-200	10-20
	univerzálna panvica + rošt	3+1		160-180	20-25
Predvypražené výrobky, mrazené					
Rybie prsty	Univerzálna panvica	2		220-240	10-20
Kuracie prsty, nuggety	Univerzálna panvica	3		200-220	15-25
Závin, mrazený					
Závin	Univerzálna panvica	3		180-200	35-40

Špeciálna jedlo

Pri nižších teplotách sa vám s funkciou 3D-horúci vzduch  podarí krémový jogurt rovnako dobre ako vláčne kysnuté cesto.

Najskôr z rúry vyberte príslušenstvo, závesné rošty alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

1. Prevarte 1 liter mlieka (tuk 3,5 %) a nechajte vychladnúť na 40°C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (chladničková teplota).
3. Naplňte zmesou šálky alebo malé skrutkovacie fľaše a prikryte ich fóliou na potraviny.
4. Rúru na pečenie predhrejte podľa pokynov.
5. Šálky alebo poháre postavte na dno varného priestoru a postupujte podľa receptu.

Kysnutie cesta

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

Jedlo	Nádoby		Druh ohrevu	Teplota	Čas varenia
Jogurt	šálky alebo skrutkovacie poháre	položte na dno priestoru na pečenie		predhrejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 hod.
Kysnutie cesta	žiaruvzdorné nádoby	položte na dno priestoru na pečenie		predhrejte na 50 °C Vypnite spotrebič a dajte kysnuté cesto do priestoru na pečenie.	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazovanie

Čas rozmrazenia sa riadi podľa druhu a množstva potraviny. Dodržiavajte údaje výrobcu na obale.

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

Hydinu položte na tanier najskôr prsnou stranou hore.

Mrazené jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
napr. smotanové torty, torty s maslovým krémom, s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, hydina, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a ďalšie pečené jedlo	Rošt	1		Volič teploty zostane vypnutý.

Sušenie

Pomocou funkcie 3D-horúci vzduch môžete potraviny dobre vysušiť.

Používajte len nezávadné ovocie a zeleninu a všetko dôkladne umyte.

Ovocie a zeleninu nechajte dobre odkvapkať a dôkladne ich osušte.

Univerzálna panvica a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zeleninu niekoľkokrát otočte.

Vysušené ovocie alebo zeleninu ihneď po vysušení uvoľnite z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas varenia
600 g krúžkov z jablák	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	asi 5 hod.
800 g kúskov z hrušiek	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	asi 8 hod.
1,5 kg sliviek a ringlôt	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	asi 8-10 hod.
200 g kuchynských bylín, vyčistené	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	asi 1½ hod.

Zaváranie

Na zaváranie musia byť fľaše a gumové krúžky čisté a v poriadku. Ak je to možné používajte rovnako veľké fľaše. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na 1 litrové guľaté fľaše.

Pozor!

Nepoužívajte žiadne veľké alebo vysoké fľaše. Veka by mohli prasknúť.

Používajte iba nezávadné ovocie a zeleninu. Všetko dôkladne umyte.

Uvedené časy v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Môžu byť ovplyvnené teplotou miestnosti, počtom fliaš, množstvom a teplotou obsahu fliaš. Pred prepnutím, príp. vypnutím sa uistite, že obsah vo fľašiach správne perlí.

Príprava

1. Naplňte fľaše, ale neprepĺňajte ich.
2. Utrite okraje fliaš, musia byť čisté.
3. Na každú fľašu položte jeden mokrý gumový krúžok a veko.
4. Fľaše zatvorte svorkami.

Do varného priestoru nedávajte viac ako šesť fliaš.

Nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2. Fľaše usporiadajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte $\frac{1}{2}$ l vody (cca 80 °C).
3. Dvierka spotrebiča zatvorte.
4. Nastavte Dolný ohrev .
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie

Hneď ako to vo fľašiach perlí, teda v krátkych intervaloch vystupujú bublinky, po asi 40 až 50 minútach. Spotrebič vypnite.

Po 25 až 35 minútach zostatkového tepla by ste mali fľaše vybrať z priestoru na pečenie. Pri dlhšom ochladení v priestore na pečenie by sa mohli vytvoriť choroboplodné zárodky.

Ovocie v 1 litrových fľašiach	Hneď ako začne perliť	Zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnite	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnite	cca 30 minút
Detská výživa, hrušky, slivky	vypnite	cca 35 minút

Zelenina

Hneď ako vo fľašiach vystupujú bublinky, nastavte teplotu na zhruba 120 až 140 °C. Podľa druhu zeleniny cca 35 až 70 minút. Po uplynutí tohto času spotrebič vypnite a využite zostatkové teplo.

Zelenina v studenom náleve v 1 litrových fľašiach	Hneď ako 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
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybranie fliaš

Po zaváraní vyberte fľaše z priestoru na varenie.

Pozor!

Nestavajte horúce fľaše na studenú alebo mokrá podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká pri veľmi horúcej úprave obilnín a zemiakových produktov ako sú napr. zemiakové lupienky, hranolčeky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo z treného cesta (keksy, perník, sušienky).

Tipy na prípravu jedla bez akrylamidu	
Všeobecne	■ Používajte ak je to možné čo najkratší čas pečenia. ■ Pečte dozlatista, nie dohneda. ■ Čím je potravina väčšia a hrubšia, tým menej akrylamidu obsahuje.
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. Vajíčko alebo žltok znižuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčky z rúry	Hranolčky rozdeľte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Najmenej 400 g na plech, aby sa nevysušili.

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre skúšobný inštitút, aby sa uľahčilo skúšanie a testovanie rôznych spotrebičov.

Podľa EN 50304/EN 60350 (2009), prípadne IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálnu panvicu vsuňte do stredu.

Striekané pečivo:

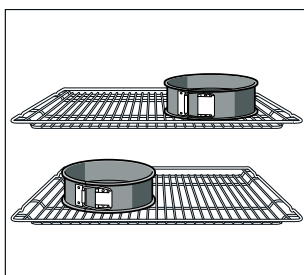
Plech, ktoré do rúry zasuniete súčasne, nemusia byť aj súčasne hotové.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Tmavé otváracie formy postavte diagonálne na jednu úroveň.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé otváracie formy postavte vedľa seba (pozri obrázok).



Koláče v otváracíj forme z bieleho plechu:

Pečte s Horným/dolným ohrevom ☐ na 1 úrovni. Namiesto roštu používajte univerzálnu panvicu a do nej vložte tortovú formu.

Upozornenie: Použite pri pečení najskôr nižšiu z uvedených teplôt.

Jedlo	Príslušenstvo a formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas v minútach
Striekané pečivo (predhrejte)*	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140	40-55
Malé koláčky (predhrejte)*	plech na pečenie	3		150-170	20-35
	plech na pečenie	3		150-170	20-35
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-160	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-150	35-55
Vodový piškót (predhrejte*)	otváracia forma na rošte	2		160-170	30-40
Vodný piškót	otváracia forma na rošte	2		160-170	25-40
Zakrytý jablčný koláč	rošt + 2 otváracie formy Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rošty + 2 otváracie formy Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

* Na predhriatie nepoužívajte rýchloohrev.

Grilovanie

Keď potraviny položíte priamo na rošt, zasunúť navyše univerzálnu panvicu do výšky 1. Tekutina sa zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	gril. stupeň	Čas v minútach
Toasty predhrejte 10 minút	Rošt	5		3	½-2
Hovädzie hamburgery, 12 kusov* nepredhrievajte	rošt + univerzálna panvica	4+1		3	25-30

* Po uplynutí ⅔ času grilovania obráťte.

Obchodná značka BSH:



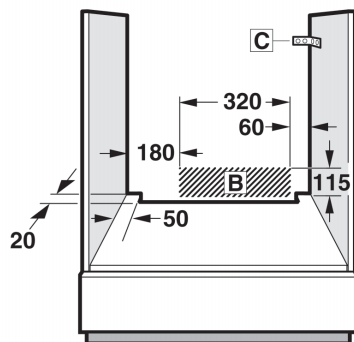
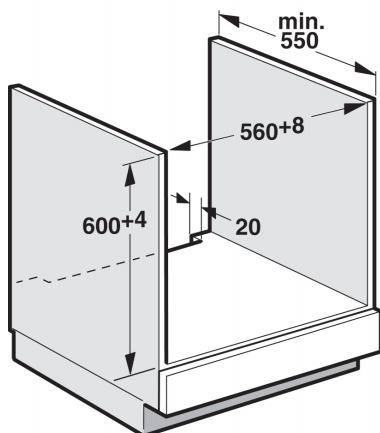
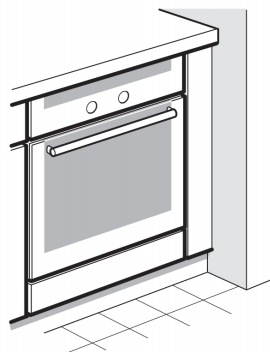
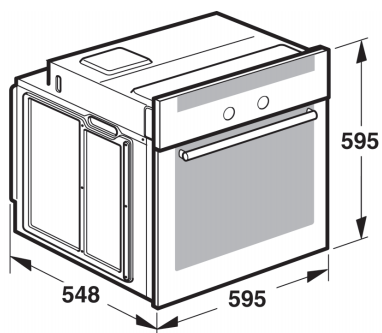
Značka	SIEMENS
Predajné označenie	HB 32GB540S
Trieda účinnosti dutého priestoru A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev (pri normalizovanej záťaži)	0,89
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch (pri normalizovanej záťaži)	0,79
Užitočný objem dutého priestoru (l)	67
Veľkosť zariadenia (l):	
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$	
stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$	
veľké: $65 \text{ l} \leq V$	←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)	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 ²)	1350

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

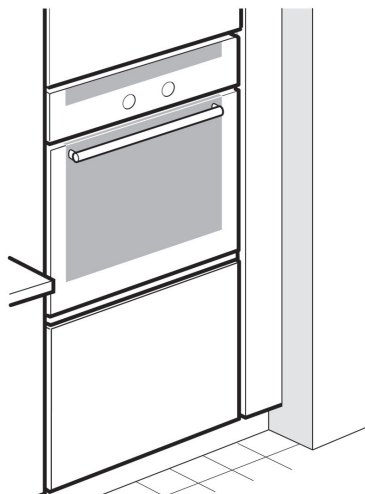
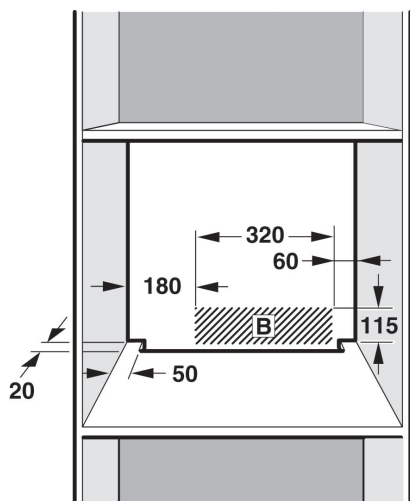
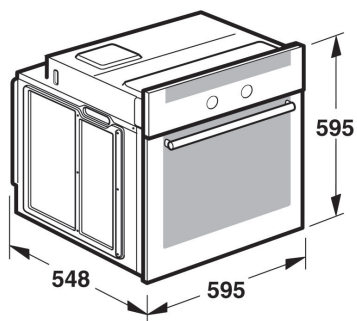
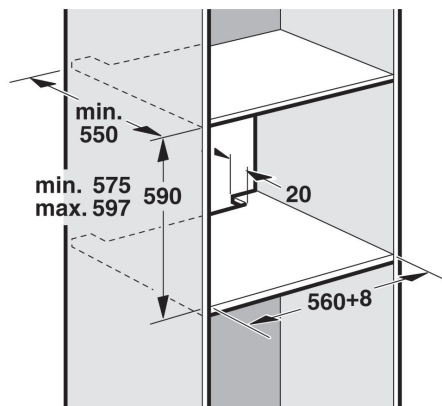
Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.siemens-home.com/sk

Montážny návod

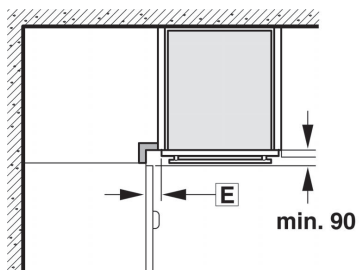
1



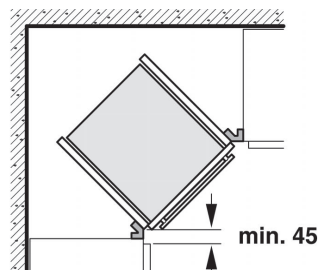
2



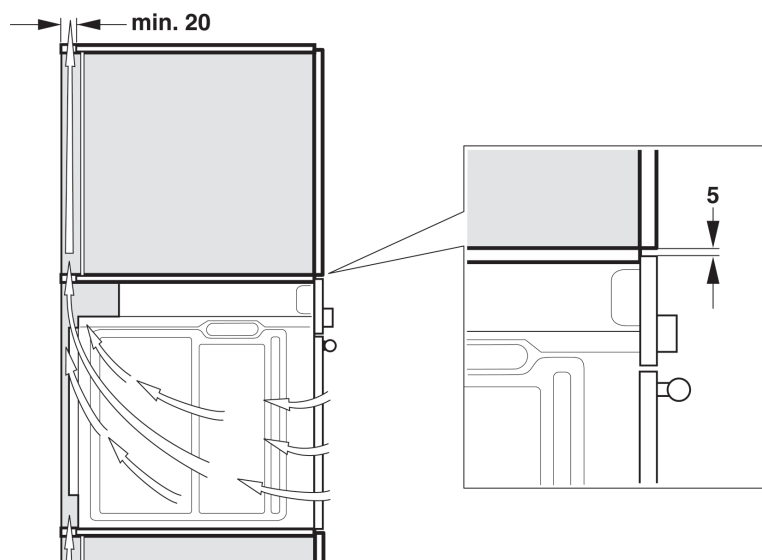
3



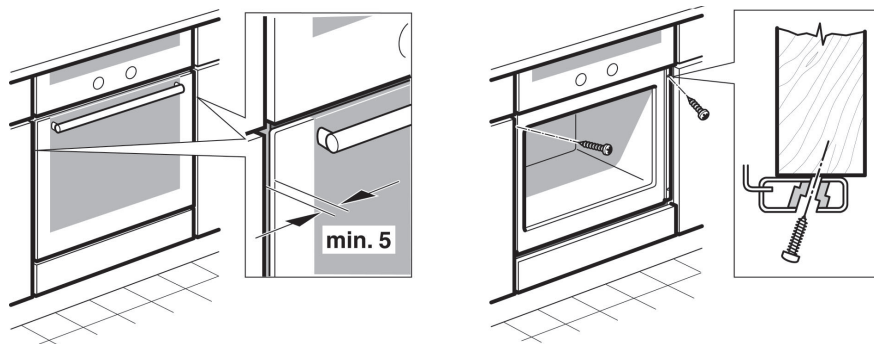
[D]



4



5



Príprava nábytku - obrázok 1

- Len odborné zabudovanie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným zabudovaním ručí montážna firma.
- Zabudovaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, priľahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.
- Všetky výrezové práce na nábytku a pracovnej doske vykonajte pred nasadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.
- Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy **B** alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
- Medzi spotrebičom a priľahlými prednými hranami nábytku musí byť vzduchová medzera 5 mm.
- Neupravený nábytok pripevnite ku stene bežne predávaným uholníkom **C**.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

V medzidne nábytkového korpusu je potrebný vetrací výrez. Pracovnú dosku pripevnite k zabudovanému nábytku. Pokiaľ rúru na pečenie montujete pod varný panel, riadte sa montážnym návodom pre varný panel.

Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 2+4

Spotrebič môžete zabudovať taktiež do vysokej skrinky. Kvôli odvetrávaniu rúry na pečenie musí byť medzi stenou a medzidnom medzera cca 20 mm. Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vyberať plechy na pečenie.

Zabudovanie do rohu - obrázok 3

Aby bolo možné otvárať dvierka spotrebiča, je potrebné pri zabudovaní do rohu dodržať rozmery **D**. Rozmer **E** závisí od hrúbky prednej hrany nábytku pod rukoväťou.

Pripojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany I a smie byť pripojený iba káblom s ochranným vodičom. Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený zo siete. Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prírodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky. Pripojte prírodný kábel na zadnej strane spotrebiča (zacvaknúť!). Dlhší prírodný kábel môžete získať v zákazníckom servise. V prípade výmeny musí byť použitý iba originálny kábel, ktorý môžete získať v zákazníckom servise. Ochrana proti dotyku musí byť zaistená zabudovaním.

Prírodný kábel so zástrčkou s ochranným kontaktom

Spotrebič sa môže pripájať iba do predpísavo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom. Pokiaľ zásuvka nie je po zabudovaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Prírodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Elektrické pripojenie musí vykonávať iba koncesovaný odborník. Platí ustanovenie regionálneho dodávateľa elektriny. Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

Pripojenie vykonávajte iba podľa schémy pripojenia. Napätie vid' typový štítok.
Pri pripájaní vodičov sieťovej prípojky dodržiavajte farebné rozlíšenie:

zeleno-žltá	ochranný vodič (⊕)
modrá	nulový vodič
hnedá	fáza (krajný vodič)

Iba Veľká Británia a Austrália

Nepripájajte pomocou 13 A zástrčky ani nepoužívajte istenie 13 A.

Iba Švédsko, Fínsko a Nórsko

Spotrebič môžete pripojiť taktiež pomocou priloženej zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po ukončení zabudovania. Pokiaľ to tak nie je, je potrebné na strane inštalácie rovnako použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.

Pripevnenie spotrebiča - obrázok 5

- Spotrebič úplne zasuňte a stredovo vyrovnajte.
- Spotrebič priskrutkujte.
- Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

Demontáž

Spotrebič odpojte zo siete. Uvoľnite upevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a úplne vytiahnite.

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

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 reklamacii 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.



ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV SIEMENS

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektro servis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expressservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

