

SIEMENS



Vestavná trouba HB32GB555

www.siemens-home.com/cz

CZ Návod k použití



Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny	4	Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu.....	15
Příčiny škod	5	Koláče a pečivo	15
Seznámení se s přístrojem.....	6	Tipy pro pečení	17
Ovládací panel	6	Maso, drůbež, ryby	18
Tlačítka a displej	6	Tipy k pečení a grilování	20
Volič funkcí.....	6	Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	20
Volič teploty.....	6	Hotové výrobky.....	21
Pečicí prostor	7	Speciální pokrmy	22
Vaše příslušenství	7	Rozmrazování	22
Vkládání příslušenství	7	Sušení	22
Zvláštní příslušenství	7	Zavařování.....	22
Zboží ze zákaznického servisu	9	Akrylamid v potravinách.....	23
Před prvním použitím.....	9	Zkušební pokrmy.....	24
Potvrzení na displeji.....	9	Pečení	24
Rozehřátí pečicí trouby	9	Grilování.....	24
Čištění příslušenství.....	9		
Obsluha přístroje	9		
Druh ohřevu a teplota	9		
Rychlý ohřev	10		
Nastavení časových funkcí.....	10		
Budík	10		
Doba (trvání) úpravy pokrmu.....	10		
Dětská pojistka	11		
Údržba a čištění.....	11		
Čistící prostředky	11		
Vysazení a nasazení závěsných roštů.....	12		
Sklopení grilovacího topného tělesa dolů.....	12		
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby.....	12		
Vysazení a nasazení skla dvířek.....	13		
Co dělat v případě poruchy?	14		
Tabulka poruch	14		
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	14		
Skleněný kryt	14		
Zákaznický servis.....	14		
Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD).....	14		
Tipy jak šetřit energii a životní prostředí.....	15		
Úspora energie.....	15		
Ekologická likvidace.....	15		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.siemens-home.com/cz.

Důležité bezpečnostní pokyny

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

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

Po vybalení **přístroj** zkontrolujte.

V případě poškození během přepravy **přístroj** nezapojujte.

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

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

Tento **přístroj** je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 2000 metrů.

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

Děti si nesmí s **přístrojem** hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství zasunujte do **pečicího** prostoru vždy správně
Viz Popis příslušenství v návodu k použití.

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené v **pečicím** prostoru se mohou vznítit. Do **pečicího** prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka **přístroje**, když uvnitř začne vznikat dým. **Přístroj** vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo **vypněte** pojistku v pojistkové skřínce.
- Při otevření dvírek **přístroje** vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při přehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na **pečení**. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Nebezpečí popálení!

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

Nebezpečí opaření!

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

Nebezpečí úrazu!

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je **přístroj** vadný, vypněte pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte **zákaznický servis**. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi **přístroje** může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických **přístrojů**. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických **přístrojů** s horkými součástmi **přístroje**.
- Pokud by do **přístroje** vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Při výměně žárovky v **pečicím** prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo **vypněte** pojistku v pojistkové skřínce.
- Vadný **přístroj** může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný **přístroj** nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo **vypněte** pojistku v pojistkové skřínce. Zavolejte **zákaznický servis**.

Příčiny škod

Pozor!

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

Seznámení se s přístrojem

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

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Symboly se na displeji nikdy nezobrazí všechny současně. Podle typu přístroje se mohou vyskytovat jednotlivé odchylky.



Otočné voliče

Otočné voliče lze zasunout a vysunout stisknutím v nulové poloze.

Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek můžete nastavovat různé přídavné funkce. Na ukazateli si můžete přečíst nastavené hodnoty.

Tlačítko	Použití
	Časové funkce
	Volba budíku a doby trvání .
	Snížení nastavených hodnot.
	Zvýšení nastavených hodnot.
	Mimořádně rychlé rozehrání pečicí trouby.
	Zablokování a odblokování funkcí pečicí trouby.

Podle šipky ► před příslušným symbolem poznáte, která časová funkce je na ukazateli zobrazená.

Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.

Poloha	Použití
	Pečicí trouba je vypnuta.
	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor roznáší teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
	Pro koláče a libové kousky pečené, např. hovězí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola.
	Rychlá příprava zmrazených potravin bez předehrání, např. pizzy, hranolek nebo závinu. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.

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

Poloha	Použití
	Pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
	Grilování steaků, klobás, toastů a kusů ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Grilování malého množství steaků, klobás, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
	Zavařování, dopékání nebo zhnědnutí. Teplo sálá zdola.
	Rozmrazování např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
	Rozsvícení osvětlení trouby.

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

Když nastavíte volič funkcí, rozsvítí se nad voličem funkcí kontrolka. Osvětlení trouby se zapne.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

Poloha	Význam
	Pečicí trouba nehřeje.
50-270	teplotní rozmezí
•, ••, •••	stupeň grilování
	Stupně grilování pro maloplošný a velkoplošný gril.
	• = stupeň 1, slabý
	•• = stupeň 2, střední
	••• = stupeň 3, silný

Když pečicí trouba hřeje, svítí kontrolka nad voličem teploty. V přestávkách mezi ohřevem zhasíná. U druhu ohřevu rozmrazování kontrolka nesvítí.

Pečicí prostor

V pečicím prostoru se nachází osvětlení pečicí trouby. Chladicí ventilátor chrání pečicí troubu před přehřátím.

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí v pečicím prostoru osvětlení. Nastavením voliče funkcí do polohy  můžete osvětlení zapnout bez ohřevu.

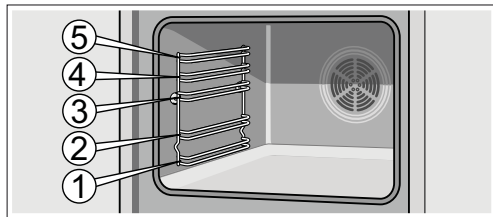
Vaše příslušenství

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

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

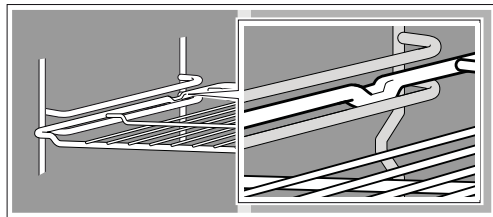
Vkládání příslušenství

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



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

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



Chladicí ventilátor

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

Abyste pečicí prostor po pečení rychleji vychladl, chladicí ventilátor ještě určitou dobu běžte.

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

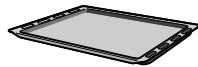
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu. Uveďte číslo „HZ“.



Rošt

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

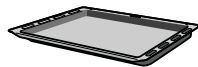
Zasuňte rošt otevřenou stranou směrem ke dvířkům pečicí trouby a obločkem směrem dolů .



Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče a cukroví.

Plech na pečení zasouváte sešikmenou stranou ke dvířkům.



Univerzální plech

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

Univerzální plech zasouváte sešikmenou stranou ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit v zákaznickém servisu nebo specializované prodejně. Rozsáhlou nabídku k vaší pečicí troubě naleznete v našich prospekttech nebo na internetu. Dostupnost zvláštního příslušenství a možnost online objednávky se v jednotlivých zemích liší. Více informací najdete v prodejních podkladech.

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

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Rošt	HZ334000	Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy a hlubokozmražené pokrmy.
Smaltovaný plech na pečení	HZ331003	Pro koláče a cukroví. Plech na pečení zasouváte sešikmenou stranou ke dvířkům.
Univerzální plech	HZ332003	Pro šťavnatě koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také k zachycování tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Univerzální plech zasouváte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkům.
Vkládací rošt	HZ324000	Pro pečeně. Vždy vkládejte rošt do univerzálního plechu. Zachytí se v ní odkapávající tuk a šťáva z masa.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Grilovací plech	HZ325000	Používá se při grilování místo roštu nebo jako ochrana proti odstříkujícímu tuku, aby pečicí trouba nebyla tak silně znečištěná. Používejte grilovací plech pouze v univerzálním plechu. Grilování na grilovacím plechu: Používejte ho pouze ve výškách 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti odstříkování: Zasuňte univerzální plech s grilovacím plechem pod rošt.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální pro pizzu, mražené výrobky nebo velké kruhové koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Položte plech na rošt a otočte ho podle údajů v tabulkách.
Pečicí kámen	HZ327000	Pečicí kámen se výborně hodí pro přípravu domácího chleba, pečiva a pizzy, které mají mít křupavou kůrku. Pečicí kámen musí být vždy předehřátý na doporučenou teplotu.
Smaltovaný plech na pečení s protipřilnavou vrstvou	HZ331011	Koláče a cukroví lze snáze odebrat z plechu na pečení. Plech na pečení zasouvejte sešikmenou stranou ke dvířkům.
Univerzální plech s protipřilnavou vrstvou	HZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečeně se snáze uvolní z univerzální pánve. Univerzální plech zasouvejte do pečicí trouby sešikmenou stranou ke dvířkům.
Pánev Profi s vkládacím roštem	HZ333003	Mimořádně vhodná pro přípravu velkého množství jídla.
Poklička na pánev Profi	HZ333001	Poklička udělá z pánve Profi profesionální nádobí k pečení.
Skleněné nádobí na pečení	HZ915001	Skleněné nádobí na pečení je vhodné pro dušené pokrmy a nákypy, které se připravují v pečicí troubě. Je mimořádně vhodné pro automatické pečení podle programu.
Teleskopické výsuvy		
Dvojnásobné	HZ338250	Díky výsuvům ve výšce 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo.
Trojnásobné	HZ338352	Díky výsuvům ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství vytáhnout dále, aniž by se překlopilo. Trojnásobný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.
Trojnásobný plný výsuv	HZ338356	Díky výsuvům ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Trojnásobný úplný výsuv není vhodný pro trouby s otočným rožněm.
Trojnásobný plný výsuv s funkcí dorazu	HZ338357	Díky výsuvům ve výšce 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo. Výsuvy se zaklapnou, takže na ně lze snadno vložit příslušenství. Trojnásobný úplný výsuv s funkcí dorazu není vhodný pro trouby s otočným rožněm.
Samočisticí boční stěny		
Trouby s vnitřním osvětlením	HZ339020	Můžete dodatečně namontovat boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Samočisticí strop a boční stěny		
Trouby s osvětlením a sklopným grilovacím topným tělesem	HZ329020	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Trouby s dvojitým osvětlením a sklopným grilovacím topným tělesem	HZ329022	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Trouby s osvětlením, sklopným grilovacím topným tělesem a teplotní sondou na pečeně	HZ329027	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Trouby s dvojitým osvětlením, sklopným grilovacím topným tělesem a teplotní sondou na pečeně	HZ329028	Můžete dodatečně namontovat strop a boční stěny umožňující samočištění pečicího prostoru během provozu.
Parní filtr	HZ329000	Můžete ho dodatečně namontovat do vaší pečicí trouby. Parní filtr filtruje částčky tuku v odváděném vzduchu a omezuje tak unikající pachy. Pouze pro přístroje s číslicemi 6, 7 nebo 8 jako druhou číslici v E č. (např. HB38AB570)
Systém parní trouby	HZ24D300	Pro šetrnou přípravu zeleniny a ryb.

Zboží ze zákaznického servisu

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

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

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

Před prvním použitím

Zde je popsáno, co musíte udělat, než budete v pečicí troubě poprvé připravovat pokrmy. Nejprve si přečtěte kapitolu *Bezpečnostní pokyny*.

Potvrzení na displeji

Po skončení začne na displeji blikat nula. Potvrďte tlačítkem . Displej zhasne.

Rozehřátí pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, rozeřteje uzavřenou a prázdnou pečicí troubu. Ideální je jedna hodina při horním/ dolním ohřevu  na 240 °C.

Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalů.

Během zahřívání pečicí trouby důkladně větrejte kuchyň.

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev .

2. Voličem teploty nastavte 240 °C.

Po uplynutí jedné hodiny pečicí troubu vypněte. Za tímto účelem nastavte volič funkcí na nulu.

Čištění příslušenství

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

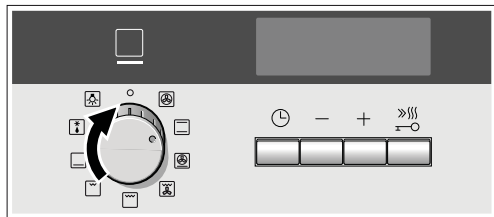
Obsluha přístroje

Existují různé možnosti nastavení pečicí trouby. Zde vám vysvětlíme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. Na pečicí troubě můžete nastavit dobu trvání přípravy pokrmu. O tom si přečtěte v kapitole *Nastavení časových funkcí*.

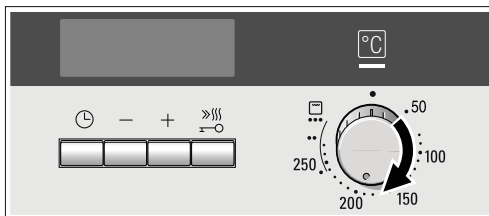
Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: horní/dolní ohřev  na 190 °C.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Pečicí trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí nastavte na nulu.

Změna nastavení

Druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování můžete kdykoli změnit příslušným voličem.

Rychlý ohřev

Pomocí rychlého ohřevu se pečicí trouba mimořádně rychle zahřeje na nastavenou teplotu.

Rychlý ohřev používejte u nastavení teplot nad 100 °C. Vhodné jsou druhy ohřevu:

- 3D-horký vzduch 
- horní/dolní ohřev 
- stupeň pizza 

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby až po skončení rychlého ohřevu.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.

2. Krátce stiskněte tlačítko .

Na ukazateli svítí symbol . Pečicí trouba začne hřát.

Ukončení rychlého ohřevu

Zazní akustický signál. Symbol  na ukazateli zhasne. Vložte pokrm do pečicí trouby.

Přerušení rychlého ohřevu

Krátce stiskněte tlačítko . Symbol  na ukazateli zhasne.

Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má různé časové funkce. Tlačítkem  lze vyvolat nabídku a přecházet mezi jednotlivými funkcemi. Dokud lze provádět nastavení, svítí všechny časové symboly. Šipka  signalizuje, u které časové funkce se nacházíte. Nastavenou časovou funkci můžete změnit přímo tlačítkem  nebo , pokud je před časovým symbolem šipka .

Budík

Budík můžete používat jako minutku. Funguje nezávisle na pečicí troubě. Budík má vlastní signál. Díky tomu můžete sluchem rozlišit, zda uplynul čas nastavený na budíku nebo uplynula nastavená doba trvání.

1. Stiskněte jednu tlačítko .

Na ukazateli svítí časové symboly, šipka  je před .

2. Tlačítkem  nebo  nastavte dobu budíku.

Navržená hodnota: tlačítko  = 10 minut

Navržená hodnota: tlačítko  = 5 minut

Za několik sekund se nastavená doba uloží. Budík se spustí. Na ukazateli svítí symbol  a doba budíku se viditelně odměřuje. Ostatní časové symboly zhasnou.

Doba budíku uplynula

Zazní akustický signál. Na ukazateli se zobrazí 0. Tlačítkem  vypnete budík.

Změna nastavené doby budíku

Tlačítkem  nebo  změňte dobu budíku. Za několik sekund se změna uloží.

Zrušení doby budíku

Tlačítkem  nastavte dobu budíku na 0. Za několik sekund se změna uloží. Budík je vypnutý.

Zjištění časových nastavení

Pokud jsou nastavené budík a doba trvání, svítí na ukazateli oba symboly. Na ukazateli se viditelně odměřuje doba budíku. Šipka  je zobrazená před symbolem .

Pro zjištění doby trvání  stiskněte tlačítko . Šipka  je před symbolem  a na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

Doba úpravy pokrmu

Na pečicí troubě můžete nastavit dobu pečení pokrmu. Po uplynutí doby trvání se pečicí trouba automaticky vypne. Nemusíte tak přerušovat jiné práce, abyste mohli vypnout pečicí troubu. Doba pečení nebude nechtěně překročena.

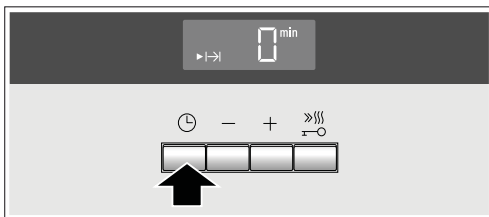
Příklad na obrázku: doba trvání 45 min.

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.

2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko .

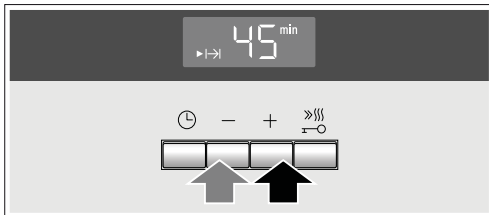
Na ukazateli se zobrazí 0. Svítí časové symboly, šipka  je před .



4. Tlačítkem  nebo  nastavte dobu trvání.

Navržená hodnota: tlačítko  = 30 minut

Navržená hodnota: tlačítko  = 10 minut



Za několik sekund se pečicí trouba spustí. Na ukazateli se viditelně odměřuje doba trvání a svítí symbol .

Ostatní časové symboly zhasnou.

Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli se zobrazí 0. Stiskněte tlačítko . Tlačítkem  nebo  můžete znovu nastavit dobu trvání. Nebo dvakrát stiskněte tlačítko  a volič funkcí nastavte na nulu. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna doby trvání

Tlačítkem  nebo  změňte dobu trvání. Za několik sekund se změna uloží. Pokud jste nastavili budík, stiskněte předem tlačítko .

Zrušení doby trvání

Tlačítkem  nastavte dobu trvání na 0. Za několik sekund se změna uloží. Doba trvání je zrušená. Pokud jste nastavili budík, stiskněte předem tlačítko .

Zjištění časových nastavení

Pokud jsou nastaveny budík a doba trvání, svítí na ukazateli oba symboly. Na ukazateli se viditelně odměřuje doba budíku. Šipka ► je zobrazená před symbolem ⌚.

Pro zjištění doby trvání I→I stiskněte tlačítko ⌚. Šipka ► je před symbolem I→I a na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

Dětská pojistka

Abyste pečicí troubu nemohly omylem zapnout děti, je vybavená dětskou pojistkou.

Pečicí trouba nereaguje na žádná nastavení. Budík lze nastavovat i při zapnuté dětské pojistce.

Pokud jsou nastaveny druh ohřevu a teplota nebo stupeň grilování, dětská pojistka ohřev přeruší.

Upozornění: Na případné připojenou varnou desku nemá dětská pojistka pečicí trouby vliv.

Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavena doba trvání.

Držte cca čtyři sekundy stisknuté tlačítko ⏻.

Na ukazateli se zobrazí symbol —○. Dětská pojistka je zapnutá.

Vypnutí dětské pojistky

Držte cca čtyři sekundy stisknuté tlačítko ⏻.

Symbol —○ na ukazateli zhasne. Dětská pojistka je vypnutá.

Údržba a čištění

Při pečlivé údržbě a důkladném čištění zůstane vaše pečicí trouba dlouho zářivá 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 není ovlivněna.

Čistící prostředky

Abyste různé povrchy nebyly poškozeny nevhodnými čistícími prostředky, dodržujte údaje v tabulce. Nepoužívejte

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

Nové houby před použitím důkladně propláchněte.

Oblast	Čistící prostředky
Ovládací panel	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Nepoužívejte čistič skla nebo škrabku na sklo.
Ušlechtilá ocel	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch a měkkou utěrkou ho vysušte. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod těmito skvrnami se může tvořit koroze. V zákaznickém servisu nebo ve specializované prodejně můžete zakoupit prostředky na údržbu ocelového povrchu, které jsou vhodné pro teplé povrchy. Utěrkou naneste tenkou vrstvu ošetřujícího prostředku.

Oblast	Čistící prostředky
Sklo dveří	Čistič skla: Vyčistěte povrch měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch utěrkou.
Těsnění Nesundávejte těsnění!	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte povrch utěrkou. Povrch nedrhne.
Závěsné rošty	Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte rošty.
Teleskopické výsuvy	Horký proplachovací roztok: Vyčistěte je utěrkou nebo kartáčem. Neodstraňujte mazací tuk z výsuvných listů, pokud možno je čistěte v zasunutém stavu. Nenamáčejte je, ani nepoužívejte čistící prostředky na nádobí.
Příslušenství	Horký proplachovací roztok: Namočte utěrku nebo kartáč a vyčistěte rošty.

Čištění samočisticích ploch v pečicím prostoru

Zadní stěna v pečicím prostoru je opatřena vysoce porézní keramickou vrstvou. Když je pečicí trouba v provozu, tato vrstva absorbuje a odstraňuje nečistoty stříkající při pečení. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Jestliže jsou nečistoty patrné i po opakovaném provozu, postupujte následovně:

1. Důkladně vyčistěte dno pečicího prostoru, horní stěnu a postranní stěny.
2. Nastavte 3D-horký vzduch 🌀.
3. Prázdnou, zavěšenou pečicí troubu nechte hrát cca 2 hodiny při maximální teplotě.

Keramická vrstva se obnoví. Po vychladnutí varného prostoru odstraňte nahnědlé nebo bělavé zbytky vody a měkkou houbou.

Mírné zabarvení vrstvy nemá na samočištění žádný vliv.

Pozor!

- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Poškrábaly, resp. zničily by vysoce porézní vrstvu.
- Keramickou vrstvu nikdy nečistíte čisticím prostředkem na pečicí troubu. Jestliže se na ni tento čisticí prostředek dostane omylem, okamžitě ho odstraňte houbou a dostatečným množstvím vody.

Čištění dna, stropu a postranních stěn v pečicím prostoru

Používejte hadřík a horký mycí roztok nebo vodu s octem.

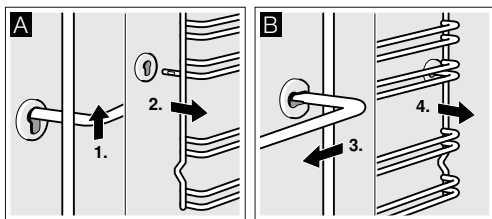
Při silném znečištění použijte nerezovou drátěnku nebo čisticí prostředek na pečicí troubu. Používejte pouze ve studeném pečicím prostoru. Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte drátěnku ani čisticí prostředek na pečicí troubu.

Vysazení a nasazení závěsných roštů

Rošty můžete před čištěním vyjmout. Trouba musí být vychladlá.

Vysazení roštů

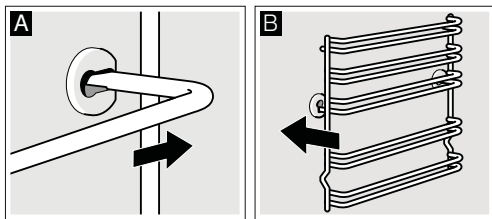
1. Rošt vepředu nazdvihněte nahoru
2. a vyhákněte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý rošt dopředu
4. a vyjměte ho (obrázek B).



Rošty vyčistíte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení roštů

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



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

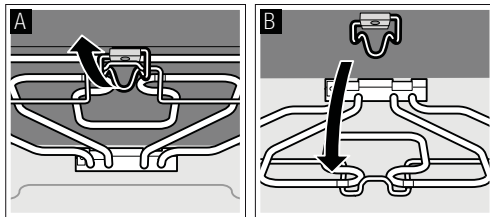
Sklopení grilovacího topného tělesa dolů

Pro čištění horní stěny můžete grilovací topné těleso sklopit dolů.

⚠ Nebezpečí popálení!

Trouba musí být studená.

1. Grilovací topné těleso přidrže a přídržný třmen vytáhněte dopředu, až slyšitelně zaskočí (obrázek A).
2. Grilovací topné těleso sklopte dolů (obrázek B).

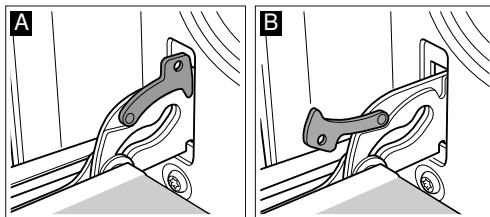


3. Po vyčištění grilovací topné těleso zaklopte znovu nahoru a přidrže.
4. Přídržný třmen zatáhněte dolů a nechte ho slyšitelně zaskočit.

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skla dvířek vysadit.

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

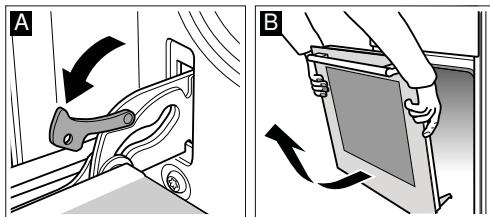


⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Vysazení dvířek

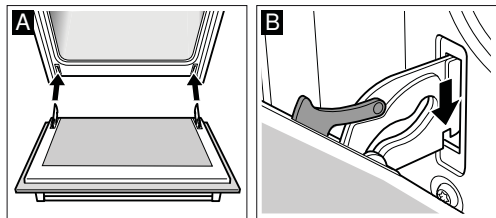
1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Vyklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Zavřete až na doraz dvířka pečicí trouby. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek je přivřete a vytáhněte (obrázek B).



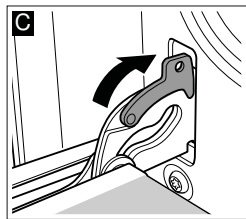
Zavěšení dvířek

Dvířka pečicí trouby zavěste zpět opačným postupem.

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



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



⚠ Nebezpečí úrazu!

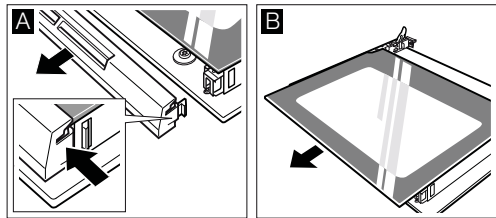
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou nebo zaklapne závěs, nesahejte do závěsu. Zavolejte zákaznický servis.

Vysazení a nasazení skla dvířek

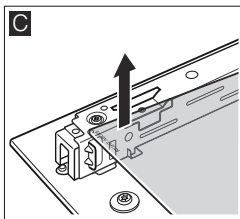
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

Demontáž

1. Vyvěste dveře pečicí trouby a položte na utěrku rukojetí směrem dolů.
2. Sundejte kryt nahoře na dveřích pečicí trouby. Kromě toho prsty zatlačte příložku na levé a pravé straně (obrázek A).
3. Zvedněte horní sklo a vytáhněte (obrázek B).



4. Zvedněte sklo a vytáhněte (obrázek C).



Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

⚠ Nebezpečí úrazu!

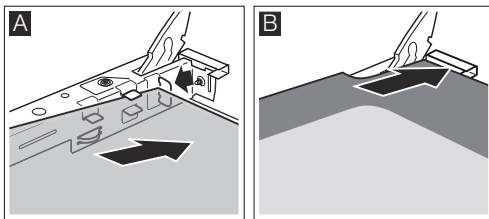
Poškrábané sklo dvířek přístroje může prasknout.

Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Montáž

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

1. Zasuňte sklo šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte horní sklo šikmo dozadu do obou držáků. Hladká plocha musí být na vnější straně (obrázek B).



3. Nasadte kryt a přitlačte.
4. Zavěste dveře pečicí trouby.

Používejte pečicí troubu až tehdy, když jsou skla řádně namontovaná.

Co dělat v případě poruchy?

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

Tabulka poruch

Pokud se nepodaří správně uvařit pokrm, podívejte se do kapitoly *Testováno pro vás v našem kuchyňském studiu*. Zde najdete mnoho tipů a pokynů k vaření.

Porucha	Možná příčina	Nápověda/pokyny
Pečicí trouba nefunguje.	Pojistka je vadná.	Zkontrolujte pojistku v pojistkové skřínce, zda je v pořádku.
	Výpadek elektrického proudu?	Zkontrolujte, jestli kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské přístroje fungují.
Na displeji bliká nula.	Výpadek elektrického proudu?	Potvrďte tlačítkem  .
Pečicí trouba nepeče.	Prach na kontaktech.	Několikrát otočte spínači tam a zpět.

Chybové hlášení

Pokud se na ukazateli zobrazí chybové hlášení **E**, stiskněte tlačítko . Hlášení zhasne. Nastavená časová funkce se zruší. Pro odstranění příčiny postupujte podle následujících pokynů.

Chybové hlášení	Možná příčina	Odstranění/upozornění
E	Některé tlačítko bylo příliš dlouho stisknuté nebo je zakryté.	Postupně stiskněte všechna tlačítka. Zkontrolujte, zda některé tlačítko není zaseknuté, zakryté nebo znečištěné.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

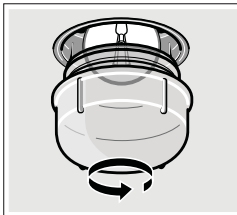
Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky 40 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte pouze tyto žárovky.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

1. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
2. Otáčením doleva odšroubujte skleněný kryt.



3. Žárovku vyměňte za stejný typ.
4. Znovu našroubujte skleněný kryt.
5. Vyměňte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

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

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš přístroj opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme nejvhodnější řešení, abyste se vyhnuli zbytečným návštěvám našich servisních techniků.

Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD)

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

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Ozn. produktu E

Výrobní číslo FD

Zákaznický servis 

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete při pečení ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci přístroje.

Jak ušetřit energii

- Pečicí troubu přehřejívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka pečicí trouby během pečení otevírejte co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.

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

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

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

Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studenou a prázdnou troubu.
Troubu přehřejívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po přehřejání.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.
Před použitím trouby vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádob z trouby použijte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Pro pečení koláčů je nejvhodnější horní/dolní ohřev

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

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

Pečení na více úrovních

Používejte 3D-horký vzduch .

Výšky vkládání při pečení na 2 úrovních:

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

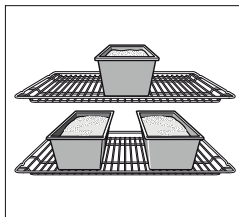
Výšky vkládání při pečení na 3 úrovních:

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

Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.

V tabulkách jsou uvedeny četné návrhy pro přípravu pokrmů.

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



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

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

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

Tabulky

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

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

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

Koláče ve formě	Forma	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třený koláč, jednoduchý	věncovitá/truhlíková forma	2		160-180	50-60
	3 truhlíkové formy	3+1		140-160	60-80
třený koláč, jemný	věncovitá/truhlíková forma	2		150-170	65-75
dortový korpus, třední těsto	koláčová forma	3		160-180	20-30
jemný ovocný koláč, třední těsto	dortová/bábovková forma	2		160-180	50-60
piškotový korpus, 2 vejce (předehřát)	koláčová forma	2		160-180	20-30
piškotový dort, 6 vajec (předehřát)	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 koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
pizza, tenké těsto, málo obložená (předehřát)	plech na pizzu	1		250-270	10-15
pikantní koláče*	dortová forma	1		180-200	45-55

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

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
třední těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2		170-190	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
třední těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovoce	univerzální vysoký plech	2		180-200	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-160	40-50
kynuté těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	3		170-190	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	35-45
kynuté těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovoce	univerzální vysoký plech	3		160-180	40-50
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		150-170	50-60
křehké těsto se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2		170-190	20-30
křehké těsto se šťavnatou horní vrstvou, ovoce	univerzální vysoký plech	2		170-190	60-70
švýcarský koláč	univerzální vysoký plech	1		210-230	40-50
piškotová roláda (předehřát)	plech na pečení	2		170-190	15-20
vánočka z 500 g mouky	plech na pečení	2		170-190	25-35
štola z 500 g mouky	plech na pečení	3		160-180	60-70
štola z 1 kg mouky	plech na pečení	3		140-160	90-100
sladký závin	univerzální vysoký plech	2		190-210	55-65
pizza	plech na pečení	2		210-230	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	40-50
alsaský koláč (předehřát)	univerzální vysoký plech	2		250-270	10-15

Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
cukroví	plech na pečení	3		140-160	15-25
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-150	30-40

Drobné pečivo	Príslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
stříkané pečivo (předehřát)	plech na pečení	3		140-150	30-40
	plech na pečení	3		140-150	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		130-140	40-55
makrónky	plech na pečení	2		100-120	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		100-120	35-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		100-120	40-50
pěnové cukroví	plech na pečení	3		80-100	100-150
mufiny	rošt s plechem na mufiny	2		170-190	20-25
	2 rošty s plechy na mufiny	3+1		160-180	25-35
pečivo z odpalovaného těsta	plech na pečení	2		210-230	30-40
pečivo z listového těsta	plech na pečení	3		180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		180-200	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1		170-190	35-45
pečivo z kynutého těsta	plech na pečení	2		180-200	20-30
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-180	25-35

Chléb a housky

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

Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Chléb a housky	Príslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
kynutý chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2		270	5
				200	30-40
kváskový chléb z 1,2 kg mouky	univerzální vysoký plech	2		270	8
				200	35-45
chlebová placka	univerzální vysoký plech	2		270	10-15
housky (nepředehřívát)	plech na pečení	3		200-220	20-30
housky z kynutého těsta, sladké	plech na pečení	3		180-200	15-20
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-180	20-30

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu přichněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytáhnutí špeje na ní neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkrátte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mzlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhanou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.

Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního/dolního ohřevu  na jedné úrovni. I přechýlající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Koláč přístě zasuňte o jednu úroveň níže.
Štáva z ovoce přetéká.	Přístě použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	K pečení na více úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch  . Zároveň zasunuté plechy nemusí být hotové současně.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Nádoby

Můžete používat jakékoli záruvzdorné nádoby. Na velké pečeně je vhodný také univerzální vysoký plech.

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

Pokud používáte smaltované pekáče, přidejte trochu více tekutiny.

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

Údaje v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odklopená

Nádoba s pokličkou = přiklopená

Nádoby postavte vždy doprostřed roštu.

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

Pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca ½ cm.

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

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

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

Grilování

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

Grilujte vždy v zavřené troubě.

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

Grilované kousky po % doby grilování obraťte.

Steaky solte teprve po grilování.

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

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

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

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

Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

Když je pečené hotové, měla by se nechat ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené troubě. Tak se lépe rozloží štáva z masa.

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

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

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
Hovězí maso						
dušená hovězí pečeně	1,0 kg	přiklopená	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
hovězí svíčková, středně propečená	1,0 kg	odklopená	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odklopená	1		220-240	60
steaky, silné 3 cm, středně propečené		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	15
Telecí maso						
telecí pečeně	1,0 kg	odklopená	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
telecí kolínko	1,5 kg	odklopená	2		210-230	140

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
Vepřové maso						
pečeně bez kůže (např. krkoviče)	1,0 kg	odklopená	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	odklopená	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
vepřová panenka	500 g	rošt + univerzální vysoký plech	3+1		220-230	30
vepřová pečeně, libová	1,0 kg	odklopená	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
uzené kotlety s kostí	1,0 kg	přiklopená	2		200-220	70
steaky, silné 2 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	20
vepřové medailonky, silné 3 cm		rošt + univerzální vysoký plech	5+1		3	10

Jehněčí maso						
jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopená	2		190	60
jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	odklopená	1		150-170	120

Zvěřina						
srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	odklopená	2		200-220	50
srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	přiklopená	2		210-230	100
pečeně z divočáka	1,5 kg	přiklopená	2		180-200	140
jelení pečeně	1,5 kg	přiklopená	2		180-200	130
králík	2,0 kg	přiklopená	2		220-240	60

Mleté maso						
sekaná	z 500 g masa	odklopená	1		180-200	80

Párky						
párky		rošt + univerzální vysoký plech	4+1		3	15

Drůbež

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

Celou drůbež položte na rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí ¾ uvedené doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte. Části drůbeže obraťte po uplynutí ¾ doby.

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

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
kuře, celé	1,2 kg	rošt	2		200-220	60-70
brojler, celý	1,6 kg	rošt	2		190-210	80-90
půlky kuřete	po 500 g	rošt	2		220-240	40-50
části kuřete	po 150 g	rošt	3		210-230	30-40
části kuřete	po 300 g	rošt	3		220-240	35-45
kuřecí prsa	po 200 g	rošt	2		3	30-40

Družež	Hmotnost	Príslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
kachna, celá	2,0 kg	rošt	2		190-210	100-110
kachní prsa	po 300 g	rošt	3		240-260	30-40
husa, celá	3,5-4,0 kg	rošt	2		170-190	120-140
husí stehna	po 400 g	rošt	3		220-240	50-60
mladá krůta, celá	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
krůtí roláda	1,5 kg	odklopená	1		190-210	110-130
krůtí prsa	1,0 kg	přiklopená	2		180-200	80-90
horní krůtí stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Kousky ryb po uplynutí ⅔ doby obraťte.

Celou rybu obracet nemusíte. Celou rybu s pomocí půlky brambory nebo malé žáruvzdorné nádoby vložte do trouby hřbetem nahoru.

U rybiho filé přidejte před dušením několik polévkových lžic tekutiny.

Ryby	Hmotnost	Príslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, stupeň grilování	Doba trvání v min
ryba, celá	cca po 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		210-230	45-55
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
	2,0 kg	přiklopená	2		180-200	70-80
rybí podkova, silná 3 cm		rošt	3		2	20-25
rybí filé		přiklopená	2		210-230	20-30

Tipy k pečení a grilování

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

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobu vždy pokládejte na rošt.

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

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

Pokrm	Príslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Nákypy					
nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	50-60
suflé	nákypová forma	2		170-190	35-45
	formičky na jednotlivé porce	2		190-210	25-30
těstovinový nákyp	nákypová forma	2		200-220	40-50
lasagne	nákypová forma	2		180-200	40-50

Pokrm	Příslušenství a nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Gratinované pokrmy					
zapékané brambory, syrové pří- sady, výška max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	60-80
Toasty					
zapečené, 4 ks	rošt	3		160-170	10-15
zapečené, 12 ks	rošt	3		160-170	15-20

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalu.

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

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

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

Speciální pokrmy

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

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

Příprava jogurtu

- 1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte ho vychladnout na 40 °C.
- 2. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
- 3. Naplňte do šálků nebo malých skleniček se šroubovacím víčkem a zakryjte potravinovou fólií.

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

Rozmrazování

Doba rozmrazování závisí na druhu a množství potravin.
Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Zmražené potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.
Drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Zmražené potraviny	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota
např. šlehačkové dorty, krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	rošt	1		Volič teploty zůstává vypnutý

Sušení

Pomocí 3D-horkého vzduchu  můžete výborně sušit.
Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu a důkladně je umyjte.
Nechte je řádně okapat a osušte je.

Univerzální vysoký plech a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.
Šťavnaté ovoce nebo šťavnatou zeleninu několikrát obraťte.
Ihned po usušení sejměte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota	Doba trvání
600 g plátků jablek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod
800 g plátků hrušek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod
1,5 kg švestek nebo blum	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hod
200 g očištěných bylinek	univerzální vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 1 ½ hod

Zavařování

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

Pozor!

Nepoužívejte větší ani vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.
Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.
Uvedené časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Dříve než pečicí troubu přepnete, resp. vypnete, zkontrolujte, zda to ve sklenicích řádně probublává.

Příprava

- 1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
- 2. Ořtěte okraje sklenic. Okraje musí být čisté.
- 3. Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.
- 4. Sklenice uzavřete pomocí spon.
Do trouby nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

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

Zavařování

Ovoce

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

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

Ovoce v litrových sklenicích	Od probublávání	Po vypnutí nechat dojít
jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
jablková povidla, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zelenina

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

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

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

Vyjmutí sklenic

Po zavaření vyjměte sklenice z pečicího prostoru.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

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

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

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

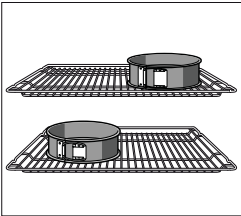
Všeobecně	■ Používejte co nejkratší doby pečení. ■ Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava. ■ Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.
Pečení	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C. Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 180 °C.
Cukroví	Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C. Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C. Vejce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.
Hranolky z pečicí trouby	Rozmístit na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Péct minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny zkušebními ústav pro usnadnění kontroly a testování různých přístrojů.
Podle EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečení

Pečení ve 2 úrovních:
Univerzální plech vždy vložte nad plech na pečení.
Pečení ve 3 úrovních:
Vložte univerzální plech doprostřed.
Stříkané pečivo:
Současně vložené plechy nemusí být hotové v jeden okamžik.
Jablkový koláč v jedné úrovni:
Tmavé pružinové formy umístíte vedle sebe.
Jablkový koláč ve dvou úrovních:
Tmavé pružinové formy umístíte nad sebe, viz obrázek.



Koláče v pružinových formách z bílého plechu:
Pečte v jedné úrovni s horním/dolním ohřevem ☐. Použijte univerzální plech místo roštu a postavte na ni pružinovou formu.

Upozornění: Nejdříve použijte k pečení nižší z uvedených teplot.

Pokrm	Příslušenství a formy	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
stříkané pečivo (předehřát*)	plech na pečení	3	☐	140-150	30-40
	plech na pečení	3	☑	140-150	30-40
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☑	140-150	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☑	130-140	40-55
koláčky (předehřát*)	plech na pečení	3	☐	150-170	20-35
	plech na pečení	3	☑	150-170	25-35
	univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☑	140-160	30-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☑	130-150	35-55
vodový piškot (předehřát*)	dortová forma na roštu	2	☐	160-170	30-40
vodový piškot	dortová forma na roštu	2	☑	160-170	30-45
zakrýty jablečný koláč	rošt + 2 dortové formy Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 rošty + 2 dortové formy Ø 20 cm	3+1	☑	170-190	70-100

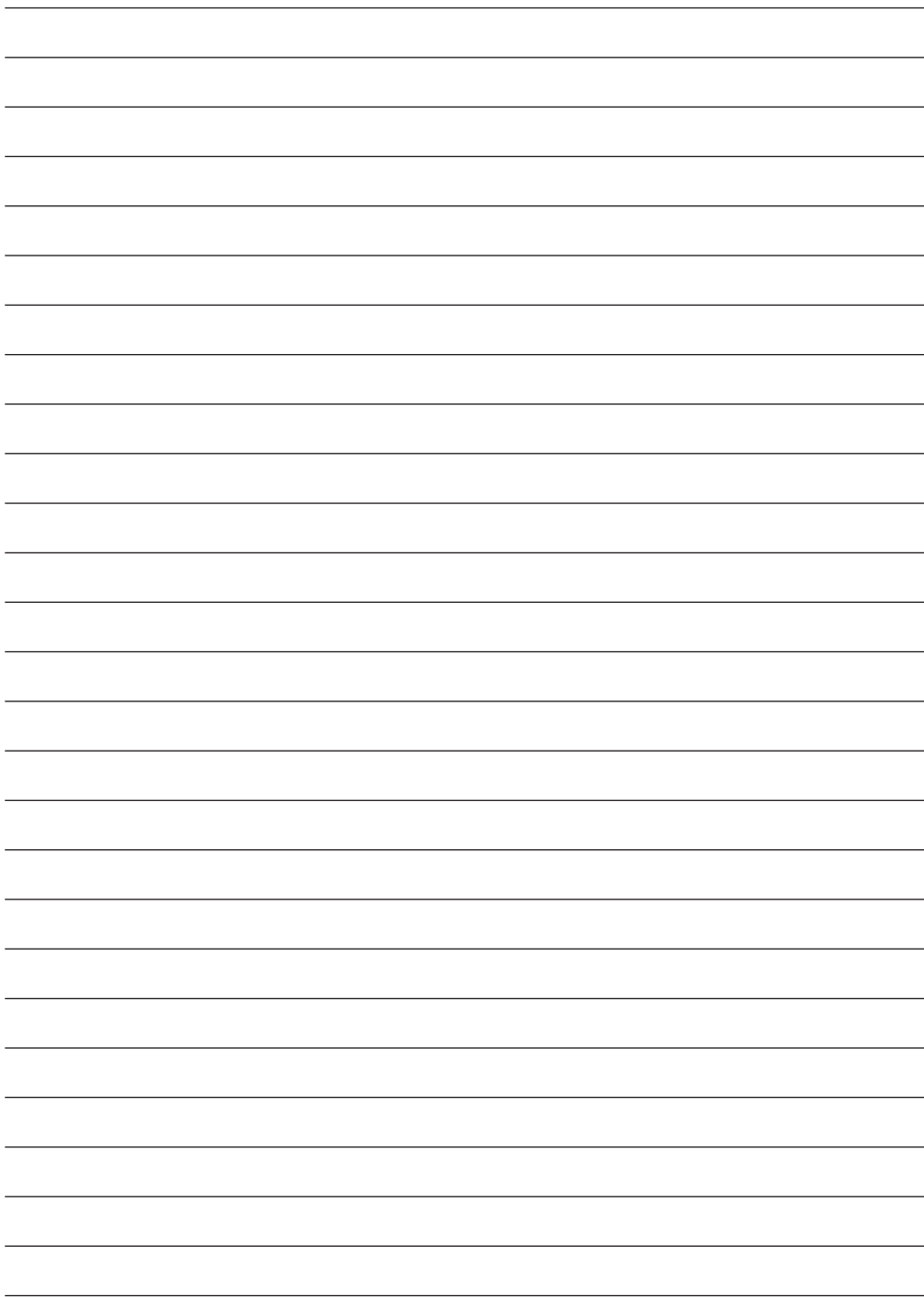
* Pro předehřátí nepoužívejte rychlý ohřev.

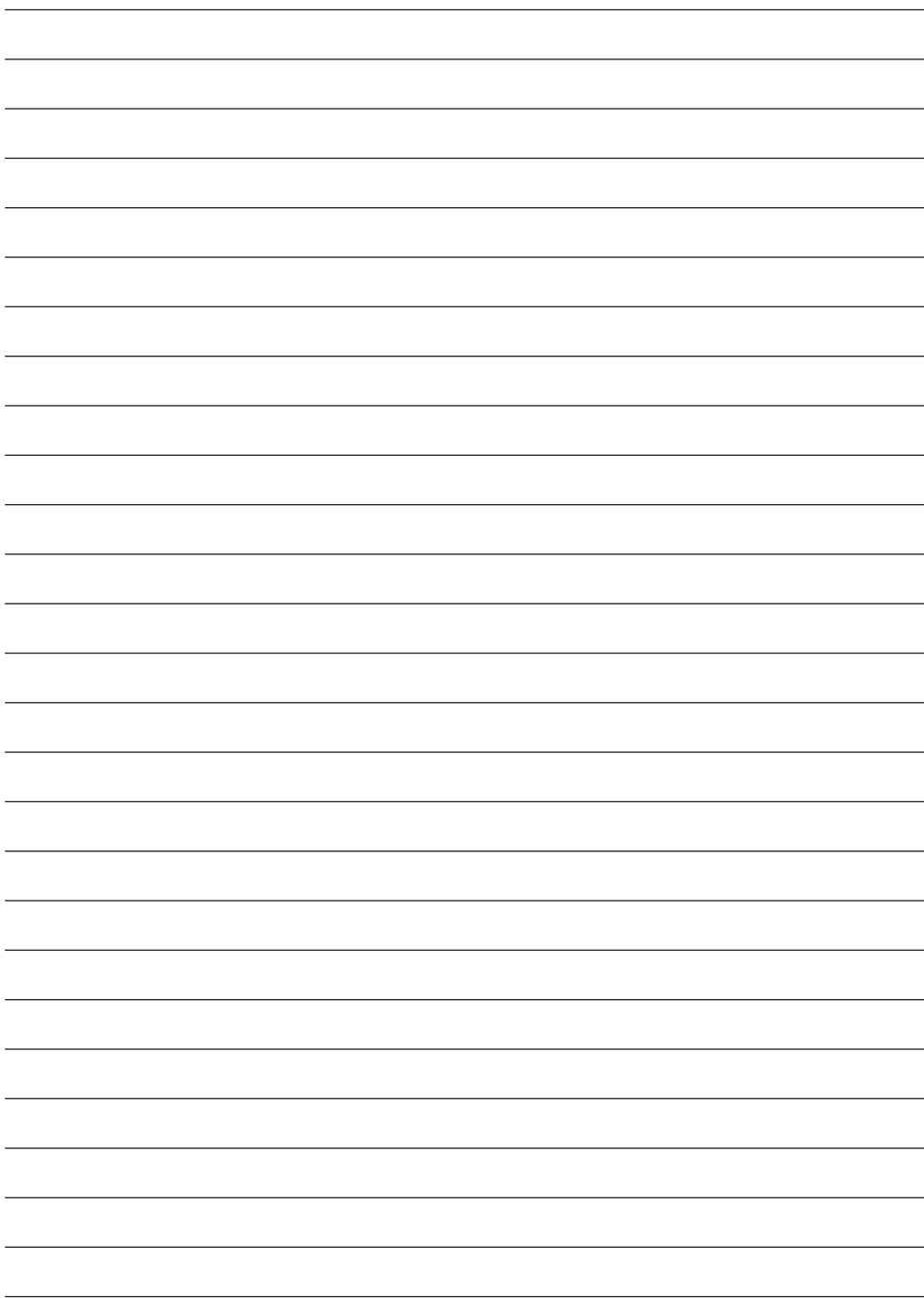
Grilování

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

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Stupeň grilování	Doba trvání v min
opečené toasty 10 minut předehřát	rošt	5	☐	3	1½-2
hovězí karbanátky, 12 ks* nepředehřívát	rošt + univerzální vysoký plech	4+1	☐	3	25-30

* Po uplynutí ⅔ doby obrátit.





INFORMAČNÍ LIST

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 695/10b, 155 00 Praha 5

Obchodní značka BSH



Značka		SIEMENS
Prodejní označení		HB32GB555
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,96
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,82
Užitečný objem dutého prostoru (l)		66
Velikost zařízení (l):		
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$		
střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$		
velké: $65 \text{ l} \leq V$		←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		47
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		-
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		-
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.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

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 chybném 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.



SIEMENS



Vstavaná rúra HB32GB555

www.siemens-home.com/sk

sk Návod na použitie

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny	4
Príčiny poškodenia	5
Zoznámenie sa s prístrojom	6
Ovládací panel	6
Tlačidlá a displej	6
Volič funkcií.....	6
Volič teploty.....	6
Priestor na pečenie	7
Príslušenstvo.....	7
Vkladanie príslušenstva	7
Zvláštne príslušenstvo	7
Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise	9
Pred prvým použitím.....	9
Potvrdenie na displeji.....	9
Predhriatie rúry na pečenie.....	9
Čistenie príslušenstva	9
Obsluha prístroja.....	9
Druh ohrevu a teplota	9
Rýchly ohrev	10
Nastavenie časových funkcií.....	10
Budík.....	10
Doba (trvania) úpravy pokrmu	10
Detská poistka	11
Údržba a čistenie.....	11
Čistiace prostriedky.....	11
Vyvesenie a nasadenie závesných roštov.....	12
Sklopenie vyhrievacieho telesa grilu.....	12
Vysadenie a nasadenie dvierok rúry	12
Vysadenie a nasadenie skiel dvierok	13
Čo robiť v prípade poruchy?	14
Tabuľka porúch	14
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie	14
Sklenený kryt	14
Zákaznícky servis.....	14
Označenie produktu (č. E) a číslo výrobku (č. FD).....	14
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	15
Úspora energie.....	15
Ekologická likvidácia.....	15
Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu	15
Koláče a pečivo	15
Tipy na pečenie.....	17
Mäso, hydina, ryby.....	18
Tipy na pečenie a grilovanie.....	20
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty.....	20
Hotové výrobky.....	21
Špeciálne pokrmy.....	21
Rozmrazovanie.....	22
Sušenie	22
Zaváranie.....	22
Akrylamid v potravinách.....	23
Skúšobné pokrmy.....	24
Pečenie	24
Grilovanie.....	24

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

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete prístroj obsluhovať bezpečne a správne. Návod na použitie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka prístroja.

Tento prístroj je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

Po vybalení prístroj preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri preprave, prístroj nepripájajte.

Prístroje bez zástrčky smie pripojovať iba oprávnený odborník. Pokiaľ je prístroj nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento prístroj je určený len na používanie v domácnosti a v prostredí zodpovedajúcom domácnosti. Prístroj používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Prístroj nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Prístroj používajte len v uzavretých priestoroch.

Tento prístroj je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento prístroj používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní prístroja a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali s prístrojom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne vložte do priestoru na pečenie. Vid' *Príslušenstvo* v návode na použitie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené v priestore na pečenie sa môžu zapáliť. V priestore na pečenie nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v prístroji vyskytne dym, nikdy neotvárate jeho dvierka. Vypnite prístroj a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraaní dvierok prístroja vzniká prievan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami a vznietiť sa. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Prístroj sa veľmi zohrieva. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch priestoru na pečenie a vyhrievacích prvkov. Prístroj nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohrieva. Horúci riad a príslušenstvo vždy vyberajte z priestoru na pečenie pomocou kuchynskej rukavice.
- Alkoholové výpary sa môžu v priestore na pečenie vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka prístroja.

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dvierok prístroja môže z rúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dvierka prístroja. Zabráňte prístupu detí.
- Z vody v horúcom priestore na pečenie sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

Poškriabané sklo dvierok prístroja môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak prístroj nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických prístrojov. Zabráňte, aby sa prírodné káble elektrických prístrojov dostali do styku s horúcimi časťami prístroja.
- Pokiaľ by do prístroja vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia priestoru na pečenie sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytriahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Chybný prístroj môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Chybný prístroj nikdy nezapínajte. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

Príчины poškodenia

Pozor!

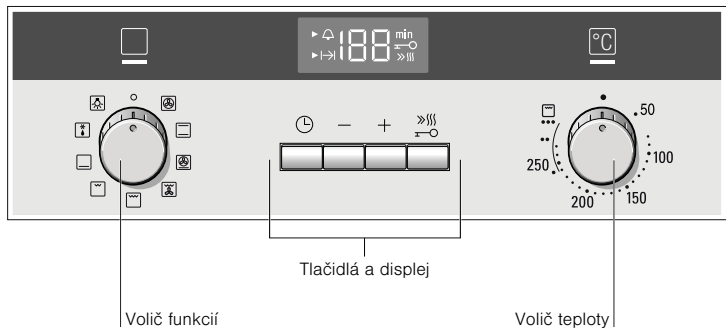
- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno priestoru na pečenie nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadiť sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom priestore na pečenie neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenapĺňajte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami prístroja: Priestor na pečenie nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka prístroja sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy v čistote.
- Dvierka prístroja ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte a nevesajte sa na otvorené dvierka prístroja. Na dvierka prístroja neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vkládanie príslušenstva: Podľa typu prístroja môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní prístroja. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do priestoru na pečenie.
- Preprava prístroja: Prístroj neprenášajte ani nedržte za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok by nevydržala ťažnosť prístroja a mohla by sa zlomiť.

Zoznámenie sa s prístrojom

Tu sa zoznámite so svojou novou rúrou na pečenie. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panela a jednotlivé ovládacie prvky. Nájdete tu informácie o priestore na pečenie a príslušenstve.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Na displeji sa nikdy nezobrazujú všetky symboly súčasne. V závislosti od typu prístroja sú v niektorých detailoch možné odchýlky.



Otočné voliče

Otočné voliče možno zasunúť a vysunúť stlačením v nulovej polohe.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel nastavíte rôzne prídavné funkcie. Na displeji môžete odčítať nastavené hodnoty.

Tlačidlo	Použitie
	Časové funkcie Výber budíka a doby úpravy pokrmu .
	Minus Zníženie nastavených hodnôt.
	Plus Zvýšenie nastavených hodnôt.
	Rýchly ohrev Mimoriadne rýchle rozohriatie rúry.
	Detská poistka Zablokovanie a odblokovanie funkcií rúry.

Podľa šípky ► pred príslušným symbolom vidíte, ktorá časová funkcia je na displeji v popredí.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
	Poloha na nule Rúra na pečenie je vypnutá.
	3D horúci vzduch* Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene v priestore na pečenie.
	Horný/dolný ohrev Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. hovädzieho alebo z diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
	Stupeň pizza Rýchla príprava zmrazených výrobkov bez predhriatia, napr. pizza, zemiakové hranolčeky alebo štrúdlu. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.

* Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN50304.

Poloha	Použitie
	Gril s cirkuláciou vzduchu Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor vŕti horúci vzduch okolo pokrmu.
	Veľkoplošný gril Grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
	Maloplošný gril Grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
	Dolný ohrev Zaváranie a dopekánie alebo zapekanie do hĺbky. Teplo prichádza zdola.
	Rozmrazovanie Rozmrazovanie, napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor vŕti teplý vzduch okolo pokrmu.
	Osvetlenie rúry na pečenie Zapnutie osvetlenia rúry.

* Druh ohrevu, pre ktorý bola určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN50304.

Počas nastavovania svieti indikačné svetlo nad voličom funkcií. Osvetlenie rúry v priestore na pečenie sa zapne.

Volič teploty

Pomocou voliča teploty možno nastaviť teplotu alebo stupeň grilovania.

Poloha	Význam
	Poloha na nule Rúra na pečenie neohreje.
50-270	Teplotné rozmedzie Teplota v priestore na pečenie v °C.
, ,	Stupne grilovania Stupne grilovania pre gril, malá a veľká plocha. • = stupeň 1, slabob •• = stupeň 2, stredne silno ••• = stupeň 3, silno

Kontrolka nad voličom teploty svieti, keď rúra na pečenie hreje. Počas prestávok v zahrievaní zhasne. Pri ohreve rozmrazovanie  svetlo nesvieti.

Priestor na pečenie

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

Osvetlenie rúry na pečenie

Počas prevádzky svieti v priestore na pečenie osvetlenie. Nastavením voliča funkcií do polohy  môžete osvetlenie zapnúť bez ohrevu.

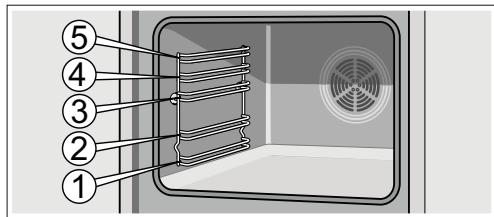
Príslušenstvo

Vaše dodané príslušenstvo je vhodné na prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo vždy správne vložili do priestoru na pečenie.

Aby sa niektoré jedlá vydarili ešte lepšie alebo aby zaobchádzanie s vašou rúrou bolo ešte komfortnejšie, k dispozícii je výber zvláštneho príslušenstva.

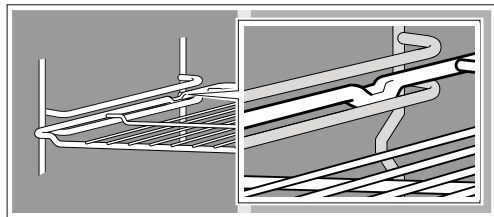
Vkladanie príslušenstva

Príslušenstvo môžete vkladať do priestoru na pečenie v 5 rôznych výškach. Zasuňte ho vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dvierok.



Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým zapadne. Jedlá sa tak dajú ľahko vybrať.

Pri zasúvaní do priestoru na pečenie dbajte na to, aby zárez na príslušenstve bol vždy vzadu. Len tak zapadne.



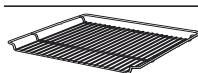
Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami. Pozor! Nezakrývajte vetracie štrbiny. Inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

Aby priestor na pečenie po pečení rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor ešte určitý čas beží.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Keď znova vychladne, deformácia zmizne. Nemá to žiaden vplyv na funkciu.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo prostredníctvom internetu. Prosím, uveďte číslo HZ.



Rošt

Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované pokrmy a hlboko zmrazené jedlá.

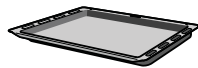
Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a ohnutím  nadol.



Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče a suché pečivo.

Plech na pečenie zasuňte zošíkmením k dvierkam rúry.



Univerzálny plech

Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno plech používať aj ako záchytnú nádobu na tuk. Univerzálny plech zasuňte zošíkmením k dvierkam rúry.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku k rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť a možnosť on-line objednávky zvláštneho príslušenstva je v rôznych krajinách rozdielna. Nahliadnite do predajných podkladov.

Nie každé zvláštne príslušenstvo sa hodí ku každému prístroju. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho prístroja.

Zvláštne príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Rošt	HZ334000	Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované pokrmy a hlboko zmrazené pokrmy.
Smaltovaný plech na pečenie	HZ331003	Na koláče a suché pečivo. Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálny plech	HZ332003	Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno plech používať aj ako záchytnú nádobu na tuk. Univerzálnu panvicu zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam.

Zvláštne príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Vkladací rošt	HZ324000	Na pečenie. Rošt postavte vždy do univerzálnej panvice. Kvapkajúci tuk alebo šťava z mäsa sa zachytia.
Grilovací plech	HZ325000	Na grilovanie namiesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra tak silno neznečistila. Grilovací plech používajte len v univerzálnej panvici. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte len vo výškach vkladania 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana: Univerzálny plech s grilovacím plechom zasuníte pod rošt.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené výrobky alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto univerzálnej panvice. Plech položte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách.
Kamenná doska	HZ327000	Kamenná doska sa vynikajúco hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré majú pri pečení získať chrumkavý spodok. Kamenná doska sa vždy musí predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie s nepriľnavou vrstvou	HZ331011	Koláče a suché pečivo sa dajú ľahšie uvoľniť z plechu. Plech na pečenie zasuníte do rúry skosenou stranou k dvierkam.
Univerzálny plech s nepriľnavou vrstvou	HZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa sa dajú ľahšie uvoľniť z univerzálneho plechu. Univerzálny plech zasúvajte do rúry zošikmenou stranou k dvierkam.
Profesionálna panvica s vkladacím roštom	HZ333003	Zvlášť vhodná na prípravu veľkých množstiev.
Pokrievka na profesionálny pekáč	HZ333001	Pokrievka zmení profesionálnu panvicu na profesionálny pekáč.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákyпов, ktoré sa pripravujú v rúre na pečenie. Zvlášť vhodný je na prípravu s použitím automatického pečenia.
Teleskopické výsuvy		
dvojité	HZ338250	Pomocou teleskopického výsuvu vo výške 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, aby sa prevrátilo.
trojité	HZ338352	Pomocou teleskopického výsuvu vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť viac dopredu bez toho, aby sa prevrátilo. Trojitý výsuv nie je vhodný pre prístroje s otočným ražňom.
Trojitý kompletný výsuv	HZ338356	Pomocou teleskopického výsuvu vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, aby sa prevrátilo. Trojitý kompletný výsuv nie je vhodný pre prístroje s otočným ražňom.
Trojitý kompletný výsuv s aretovacou funkciou	HZ338357	Pomocou teleskopického výsuvu vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, že by sa prevrátilo. Teleskopický výsuv zapadne tak, aby sa príslušenstvo dalo ľahko položiť. Trojitý kompletný výsuv s aretovacou funkciou nie je vhodný pre prístroje s otočným ražňom.
Samoočistiace bočné steny		
Prístroje s vnútorným osvetlením	HZ339020	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky samoočistil, môžete prístroj dodatočne vybaviť samoočistiacimi bočnými stenami.
Samoočistiaca horná stena a bočné steny		
Prístroje s jedným svetlom a sklopným vyhrievacím telesom grilu	HZ329020	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky samoočistil, môžete prístroj dodatočne vybaviť samoočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.
Prístroje s dvoma svetlami a sklopným vyhrievacím telesom grilu	HZ329022	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky samoočistil, môžete prístroj dodatočne vybaviť samoočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.
Prístroje s jedným svetlom, sklopným vyhrievacím telesom grilu a teplotnou sondou	HZ329027	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky samoočistil, môžete prístroj dodatočne vybaviť samoočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.
Prístroje s dvoma svetlami, sklopným vyhrievacím telesom grilu a teplotnou sondou	HZ329028	Aby sa priestor na pečenie počas prevádzky samoočistil, môžete prístroj dodatočne vybaviť samoočistiacou hornou stenou a bočnými stenami.

Zvláštne príslušenstvo	Číslo HZ	Použitie
Odsávací filter	HZ329000	Môžete ním dodatočne vybaviť vašu rúru na pečenie. Odsávací filter prefiltruje čistočky tuku v odvádzanom vzduchu a redukuje pachy. Len pre prístroje, ktoré majú druhú číslicu čísla výrobku (E-Nr.) 6, 7 alebo 8. (napr. HB38AB570)
Systém na varenie v pare	HZ24D300	Na šetrnú prípravu zeleniny a rýb.

Výrobky, ktoré možno zakúpiť v zákazníckom servise

Pre vaše prístroje si môžete v zákazníckom servise, špecializovanej predajni alebo prostredníctvom internetu

v e-shope príslušnej krajiny dokúpiť vhodné ošetrovacie a čistiace prostriedky alebo iné príslušenstvo. Uveďte pritom príslušné číslo tovaru.

Ošetrovacie utierky na plochy z ušľachtilej ocele	Číslo tovaru 311134	Znižujú tvorbu usadenín nečistôt. Impregnáciou špeciálnym olejom sa optimálne udržiava povrch prístrojov z ušľachtilej ocele.
Čistiaci gél na rúru a gril	Číslo tovaru 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez zápachu.
Uterka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou	Číslo tovaru 460770	Osobitne vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník. Uterka z mikrovlákná odstraňuje v jednom kroku vodné a mastné nečistoty.
Poistka na dvierka	Číslo tovaru 612594	Aby deti nemohli otvoriť dvierka rúry. Poistka sa priskrutkuje rôzne v závislosti od dvierok prístroja. Venujte pozornosť návodu, ktorý je priložený k poistke dvierok.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, než začnete prvý raz pripravovať jedlo vo vašej rúre na pečenie. Predtým si prečítajte kapitolu *Dôležité bezpečnostné pokyny*.

Potvrdenie na displeji

Po pripojení blíka na displeji nula. Na potvrdenie stlačte tlačidlo . Indikácia zhasne.

Predhriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, uzavretú a prázdnu rúru na pečenie rozohrejte. Ideálna je jedna hodina horného/dolného ohrevu pri teplote 240 °C.

Dajte pozor, aby sa v priestore na pečenie nenachádzali zvyšky obalu.
Kuchyňu vetrajte dovtedy, kým sa rúra na pečenie rozohrieva.

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

Po jednej hodine sa rúra na pečenie vypne. Volič funkcií otočte na nulu.

Čistenie príslušenstva

Skôr ako prvýkrát začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistite horúcim umývacím roztokom a mäkkou utierkou.

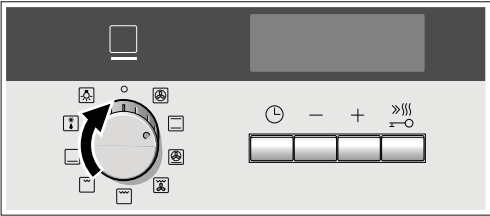
Obsluha prístroje

Rúru možno nastaviť rôznymi spôsobmi. Tu vám vysvetlíme, ako si nastavíte požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania. Na rúre môžete nastaviť dobu úpravy vášho pokrmu. Podrobnosti o tom si prečítajte v kapitole *Nastavenie časových funkcií*.

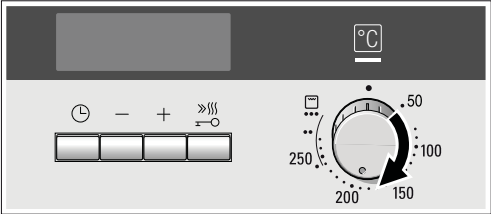
Druh ohrevu a teplota

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

- 1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.



- 2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra sa začne rozohrievať.

Vypnutie rúry

Volič funkcií otočte doprava na nulu.

Zmena nastavení

Druh ohrevu, teplotu a stupeň grilovania možno kedykoľvek zmeniť príslušným voličom.

Rýchly ohrev

Pomocou rýchleho ohrevu dosiahne vaša rúra na pečenie nastavenú teplotu mimoriadne rýchlo.

Rýchly ohrev používajte pri nastavenej teplote nad 100 °C. Vhodné sú druhy ohrevu:

- 3D horúci vzduch 
- horný/dolný ohrev 
- stupeň pizza 

Aby bolo jedlo rovnomerne upečené, vložte ho do priestoru na pečenie, až keď sa rýchly ohrev ukončí.

1. Nastavte druh ohrevu a teploty.

2. Krátko stlačte tlačidlo .

Na displeji sa rozsvieti symbol . Rúra sa začne rozohrievať.

Ukončenie rýchleho ohrevu.

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

Prerušenie rýchleho ohrevu

Krátko stlačte tlačidlo . Symbol  na displeji zhasne.

Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra na pečenie má rôzne časové funkcie. Tlačidlom  môžete vyvolať ponuku a vyberať medzi jednotlivými funkciami. Pokiaľ môžete vykonávať nastavenia, svietia všetky časové symboly. Šípka ► signalizuje, na ktorej časovej funkcii sa nachádzate. Nastavenú časovú funkciu môžete priamo zmeniť tlačidlom + alebo -, pokiaľ je pred časovým symbolom šípka ►.

Budík

Budík možno používať aj ako kuchynské minútky. Funguje nezávisle od rúry. Budík má vlastný signál. Tak možno rozlíšiť, či uplynul čas na budíku alebo doba úpravy.

1. Jedenkrát stlačte tlačidlo .

Na ukazovateli svietia symboly časových funkcií, šípka ► je pred .

2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas na budíku.

Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 10 minút

Navrhovaná hodnota tlačidlo - = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží. Budík sa spustí. Na ukazovateli svieti symbol  a čas na budíku sa viditeľne odčítava. Ostatné symboly časových funkcií zhasnú.

Čas na budíku uplynul

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí 0. Tlačidlom  vypnite budík.

Zmena času na budíku

Tlačidlom + alebo - zmeníte čas na budíku. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží.

Zrušenie času na budíku

Tlačidlom - nastavte čas na budíku na 0. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Budík je vypnutý.

Zobrazenie nastaveného času

Keď je nastavený budík a doba úpravy pokrmu, na ukazovateli svietia obidva symboly. Čas na budíku sa viditeľne odčítava. Šípka ► sa nachádza pred symbolom .

Dobu trvania pokrmu  zistíte stlačením tlačidla . Šípka ► je pred symbolom  a na ukazovateli sa na niekoľko sekúnd zobrazí príslušná hodnota.

Doba úpravy pokrmu

Na rúre na pečenie môžete nastaviť dobu úpravy vášho jedla. Po uplynutí nastaveného času sa rúra vypne. Nemusíte tak prerušovať inú prácu, aby ste vyplí rúru. Doba úpravy sa neúmyselne neskráti.

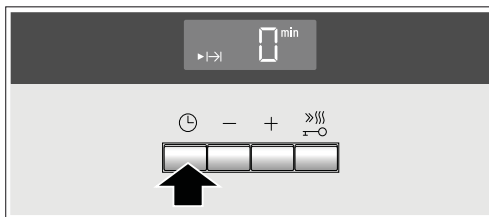
Príklad na obrázku: Doba úpravy pokrmu 45 minút.

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

2. Pomocou voliča teplôt nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.

3. Dvakrát stlačte tlačidlo .

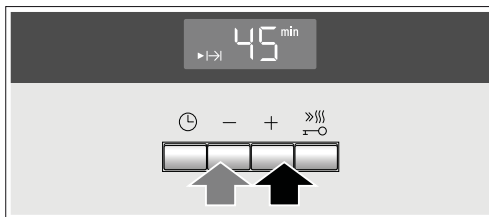
Na displeji sa zobrazí 0. Symboly časových funkcií svietia, šípka ► je pred .



4. Tlačidlom + alebo - nastavte dobu úpravy pokrmu.

Navrhovaná hodnota tlačidlo + = 30 minút

Navrhovaná hodnota tlačidlo - = 10 minút



O niekoľko sekúnd sa spustí rúra na pečenie. Na ukazovateli sa viditeľne odčítava čas a svieti symbol . Ostatné symboly časových funkcií zhasnú.

Doba úpravy pokrmu uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane rozohrievať. Na ukazovateli je zobrazená 0. Stlačte tlačidlo . Tlačidlom + alebo - môžete nanovo nastaviť dobu úpravy pokrmu. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo  a volič funkcií otočte do polohy na nulu. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena doby úpravy pokrmu

Tlačidlom + alebo - zmeníte dobu úpravy. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Keď je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo .

Vymazanie doby úpravy pokrmu

Tlačidlom - nastavte dobu úpravy pokrmu na 0. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Doba úpravy pokrmu je vymazaná. Keď je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo .

Zobrazenie nastaveného času

Keď je nastavený budík a doba úpravy pokrmu, na ukazovateli svetla obidva symboly. Čas na budíku sa viditeľne odčítava. Šípka ► sa nachádza pred symbolom .

Dobu úpravy pokrmu I→I zistíte stlačením tlačidla . Šípka ► je pred symbolom I→I a na ukazovateli sa na niekoľko sekúnd zobrazí príslušná hodnota.

Detská poistka

Rúra má detskú poistku, aby rúra na pečenie deti nemohli nedopatrením zapnúť.

Rúra nereaguje na nastavenia. Budík môžete nastaviť aj vtedy, keď je zapnutá detská poistka.

Keď je nastavený druh ohrevu a teplota alebo stupeň grilovania, detská poistka preruší ohrev.

Upozornenie: Prip. pripojený varný panel detská poistka rúry nijako neovplyvní.

Zapnutie detskej poistky

Doba úpravy pokrmu nesmie byť nastavená.

Stlačte tlačidlo  na cca štyri sekundy.

Na indikátore sa zobrazí symbol . Detská poistka je zapnutá.

Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo  na cca štyri sekundy.

Symbol  na indikátore zhasne. Detská poistka je vypnutá.

Údržba a čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane vaša rúra dlho žiarivá a funkčná. Tu vám podávame opis, ako správne ošetríte a vyčistíte vašu rúru.

Upozornenia

- Malé farebné odchýlky na prednej časti rúry sú spôsobené rôznosťou materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.
- Tiene na skle dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri veľmi vysokých teplotách **vypaľuje**. Preto môžu vzniknúť isté farebné odchýlky. Je to normálne a nemá to nijaký vplyv na funkčnosť. Hrany tenkých plechov nemožno dôkladne pokryť smaltom. Preto môžu byť drsné. Ochrana proti korózii tým nie je ovplyvnená.

Čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte údaje uvedené v tabuľke. Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Ovládací panel	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Nehrdzavejúca oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvry a škvry od bielka. Pod takýmito škvrnami môže kov začať korodovať. V zákaznickom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Skla dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabky na sklo.
Sklený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Tesnenie	Horúci umývací roztok:
Neodoberajte ho!	Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.
Závesné rošty	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefou.
Teleskopické výsuvy	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mastiaci tuk z teleskopických výsuvov, čistite ich zasunuté. Nenamáčajte alebo neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

Čistenie samočistiacich plôch priestoru na pečenie

Zadná stena priestoru na pečenie je potiahnutá vrstvou vysokoporéznej keramiky. Táto vrstva vstrebe a odbúra škvrny z pečenia mäsa a koláčov počas prevádzky rúry. Čím je vyššia teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok.

Ak sú nečistoty viditeľné aj po viacnásobnej prevádzke rúry, postupujte nasledovne:

1. Dôkladne vyčistite dno priestoru na pečenie, hornú stenu a bočné steny.
2. Nastavte 3D horúci vzduch .
3. Prázdnu, zatvorenú rúru zohrievajte na maximálnej teplote cca 2 hodiny.

Povrch keramickej vrstvy sa obnoví. Keď je priestor na pečenie vychladnutý, hnedé alebo biele zvyšky odstráňte vodou a mäkkou špongiou.

Ľahké sfarbenie vrstvy nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Pozor!

- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Poškriabali, resp. zničili by ste vysokoporéznu vrstvu.
- Keramickú vrstvu nikdy nečistite čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie. Ak sa na ňu omylom dostane čistiaci prostriedok na rúry, ihneď ho odstráňte špongiou a dostatočným množstvom vody.

Čistenie dna, hornej steny a bočných stien priestoru na pečenie

Používajte handričku a horúci umývací roztok alebo octovú vodu.

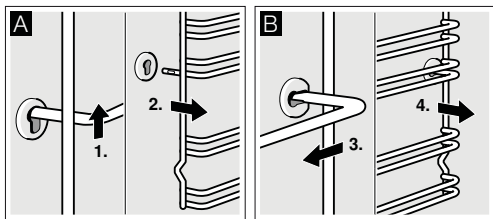
Pri silnejšom znečistení použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry. Používajte len na studený priestor na pečenie. Samočistiace plochy nikdy nečistíte drôtenkou alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Vysadenie a nasadenie závesných roštov

Závesné rošty môžete na čistenie vybrať. Rúra musí byť vychladnutá.

Vysadenie závesných roštov

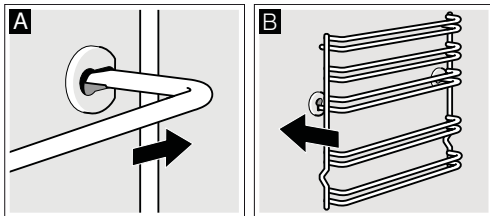
1. Závesný rošt vpredú zdvihnite nahor
2. a vyveste ho (obrázok A).
3. Potom vytiahnite celý závesný rošt dopredu
4. a vyberte ho (obrázok B).



Závesný rošt vyčistite umývacím prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefku.

Nasadenie závesných roštov

1. Závesný rošt zasuňte najprv do zadného otvoru, trochu potlačte dozadu (obrázok A)
2. a potom ho zaveste do predného otvoru (obrázok B).



Závesné rošty patria doprava a doľava. Dávajte pozor, aby ako na obrázku B, bola výška 1 a 2 dolu a výška 3, 4 a 5 hore.

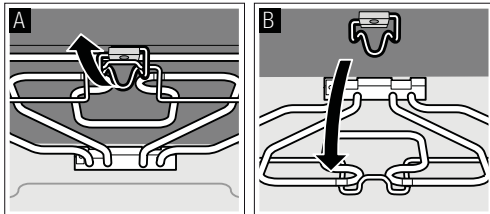
Sklopenie vyhrievacieho telesa grilu

Pred čistením hornej steny môžete vyhrievacie teleso grilu sklopiť.

Nebezpečenstvo popálenia!

Rúra na pečenie musí byť studená.

1. Vyhrievacie teleso grilu pridrži a úchytku na sklápacom telese grilu vytiahnite dopredu, až počuteľne zaskočí (obrázok A).
2. Vyhrievacie teleso grilu sklopte nadol (obrázok B).

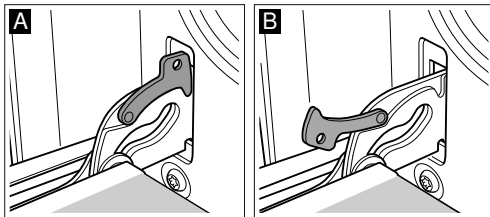


3. Po vyčistení vyhrievacie teleso grilu znova vyklopte nahor a pridrži.
4. Úchytka zatiahnite nadol, až počuteľne zaskočí.

Vysadenie a nasadenie dvierok rúry

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete celé dvierka rúry vysadiť.

Závesy dvierok majú po jednej zaistovacej páčke. Keď je zaistovacia páčka sklopená (obrázok A), dvierka rúry sú zaistené. Nedajú sa vysadiť. Keď sú zaistovacie páčky dvierok rúry vyklopené (obrázok B), závesy sú zaistené. Nemôžu zapadnúť.

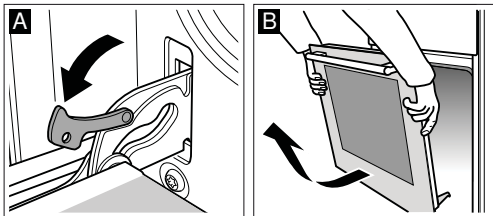


Nebezpečenstvo poranenia!

Keď závesy nie sú zaistené, zapadnú s veľkou silou. Dbajte na to, aby boli zaistovacie páčky vždy dobre sklopené, príp. aby boli pri vysadení dvierok rúry celkom vyklopené.

Vysadenie dvierok

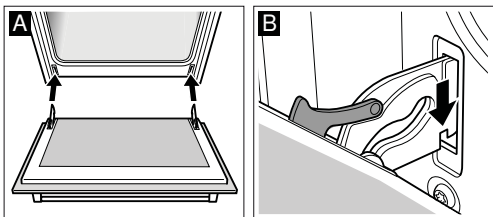
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidve zaistovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz. Držte ich obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu viac ich privrite a vytiahnite (obrázok B).



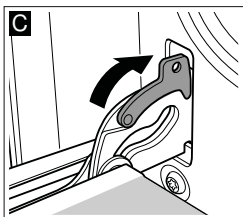
Nasadenie dvierok

Dvierka rúry v opačnom poradí znova nasadíte.

1. Pri nasadení dvierok dajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok A).
2. Zárez na závesoch musí na obidvoch stranách zapadnúť (obrázok B).



3. Obidve zaistovacie páčky opäť sklopte (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

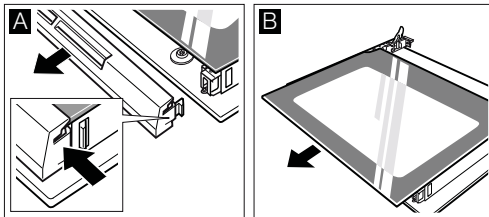
Keď dvierka rúry neúmyselne vypadnú alebo záves zapadne, nesiahajte do závesu. Zavolajte zákaznícky servis.

Vysadenie a nasadenie skiel dvierok

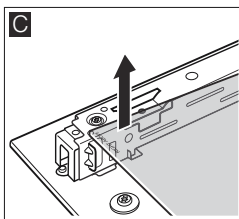
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

Demontáž

1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rukoväťou dolu.
2. Stiahnite kryt v hornej časti dvierok rúry. Vľavo a vpravo zatlačte prstami príložku (obrázok A).
3. Vrchné sklo nadvhňte a vytiahnite (obrázok B).



4. Sklo nadvhňte a vytiahnite (obrázok B).



Sklá vyčistíte prípravkom na čistenie skla a mäkkou utierkou.

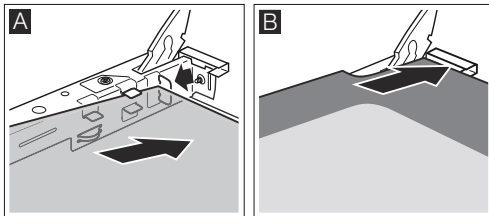
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrábané sklo dvierok prístroja môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Montáž

Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ vľavo dolu stál hore nohami.

1. Sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Vrchné sklo zasuňte šikmo dozadu do obidvoch držiakov. Hladká plocha musí byť von. (obrázok B).



3. Nasadíte kryt a pritlačíte.
4. Nasadíte dvierka rúry.

Rúru na pečenie smiete používať až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Než zavoláte zákaznický servis, pozrite si tabuľku. Možno budete môcť poruchu odstrániť aj sami.

Tabuľka porúch

Keď sa na prvý raz pokrm nevydarí optimálne, prečítajte si kapitolu *Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu*. Nájдете tam množstvo tipov a upozornení týkajúcich sa varenia.

Porucha	Možná príčina	Náprava/upozornenie
Rúra nefunguje.	Poistka je chybná.	Skontrolujte v poistkovej skrínke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či kuchynské svetlo alebo ostatné kuchynské prístroje fungujú.
Na ukazovateli bliká nula.	Výpadok elektrického prúdu.	Potvrďte tlačidlom ☹.
Rúra neheje.	Na kontaktoch je prach.	Viacrát otočte voličom tam a späť.

Hlásenie chyby

Ak sa na ukazovateli zobrazí hlásenie chyby **E**, stlačte tlačidlo ☹. Hlásenie zmizne. Vymaže sa nastavená časová funkcia.

Pri odstraňovaní príčiny sa riaďte nasledujúcimi pokynmi.

Hlásenie chyby	Možná príčina	Pomoc/upozornenie
E	Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté.	Stlačte všetky tlačidlá jednotlivito. Skontrolujte, či sa tlačidlo nezaseklo, neprekrylo alebo nie je znečistené.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu smie vykonávať výhradne technik zákaznického servisu vyškolený našou spoločnosťou.

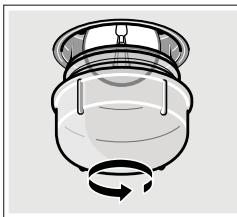
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

Keď žiarovka prestane svietiť, musí sa vymeniť. Tepelne odolné náhradné žiarovky 40 W dostanete v zákaznickom servise alebo v špecializovaných predajniach. Používajte len žiarovky rovnakého typu.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Vypnite poistku v poistkovej skrínke.

1. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
2. Otáčaním doľava vyskrutkujte sklenený kryt.



3. Žiarovku vymeňte za žiarovku rovnakého typu.
4. Znova naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a znova zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je potrebné vymeniť. Vhodný sklenený kryt vám dodá zákaznický servis. Prosím, uveďte označenie produktu „E“ a výrobné číslo „FD“ vášho prístroja.

Zákaznícky servis

Ak potrebujete prístroj opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme najvhodnejšie riešenie, aby ste sa vyhli zbytočným návštevám našich servisných technikov.

Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) vášho prístroja, aby sme vás mohli kvalifikovane poradiť. Typový štítek s číslami nájdete vpravo na boku pri dvierkach rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vписать údaje vášho prístroja a telefónne číslo zákaznického servisu.

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybnéj obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a poradenstvo v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženom zozname služieb zákazníkom.

Spoločnosť sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielmi pre váš prístroj.

Ozn. produktu (E)	Výrobné č. (FD)
-------------------	-----------------

Zákaznícky servis ☎

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy na pečenie s úsporou energie a na správnu likvidáciu vášho prístroja

Úspora energie

- Rúru na pečenie predhrejte len vtedy, keď je tak uvedené v recepte alebo tabuľkách v návode na použitie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Takéto formy veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Rúra je ešte rozohriata. Vďaka tomu sa skráti čas pečenia druhého koláča. Vložiť môžete aj dve pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zostatkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento prístroj je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete rôzne pokrmy a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vášho pokrmu. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete od nás tipy ohľadom riadu a prípravy jedál.

Upozornenia

- Hodnoty uvedené v tabuľke platia vždy pre vloženie pokrmu do studeného a prázdneho priestoru na pečenie. Predhrievanie použite len vtedy, keď je to uvedené v tabuľkách. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako zvláštne príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise. Pred použitím rúry vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo a nádoby, ktoré nepotrebuje.
- Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z priestoru na pečenie, používajte kuchynské rukavice.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Na pečenie koláčov je najvhodnejší horný/dolný ohrev

Pokiaľ pečiete pomocou 3D-horúceho vzduchu , použite pre príslušenstvo nasledujúce výšky zasunutia:

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

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D-horúci vzduch .

Výšky zasunutia pri pečení na 2 úrovniach:

- Univerzálny vysoký plech: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

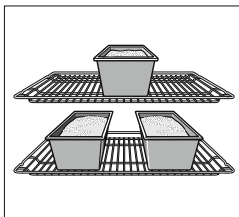
Výšky zasunutia pri pečení na 3 úrovniach:

- Plech na pečenie: výška 5
- Univerzálny vysoký plech: výška 3
- Plech na pečenie: výška 1

Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

V tabuľkách nájdete mnoho návrhov na prípravu jedál.

Keď pečiete súčasne v 3 pozdĺžnych formách, postavte ich na rošty podľa znázornenia na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo sklenených pekáčoch sa čas pečenia predĺži a koláč nezchodne tak rovnomerne.

Keď chcete používať silikónové formy, orientujte sa podľa údajov na receptoch výrobcu. Silikónové formy sú zvyčajne menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a údaje o príprave sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo. Teplota a čas pečenia závisia od druhu a množstva cesta. Preto sú v tabuľke uvedené časové rozsahy. Skúste začať najprv s nižšou hodnotou. Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zhnednutie. Ak je to potrebné, nabudúce nastavte vyššiu hodnotu.

Keď použijete predhriatie, uvedené časy pečenia sa skrátia o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete v časti *Tipy na pečenie*, uvedené za tabuľkami.

Koláč vo forme	Forma	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Trený koláč, jednoduchý	okružla/pozdlžna forma	2		160-180	50-60
	3 pozdlžne formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	okružla/pozdlžna forma	2		150-170	65-75
Tortový korpus, trené cesto	forma na ovocnú tortu	3		160-180	20-30
Jemný ovocný koláč, z treného cesta	forma s vyberacím dnom/ forma na bábovku	2		160-180	50-60
Piškótový korpus, 2 vajcia (predhriať)	forma na ovocnú tortu	2		160-180	20-30
Piškótová torta, 6 vajec (predhriať)	forma s vyberacím dnom	2		160-180	40-50
Korpus z jemného cesta s okrajom	forma s vyberacím dnom	1		170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta, korpus z krehkého cesta*	forma s vyberacím dnom	1		170-190	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
Bábovka	bábovková forma	2		150-170	60-70
Pizza, tenké cesto, málo obložená (predhriať)	plech na pizzu	1		250-270	10-15
Pikantné koláče*	forma s vyberacím dnom	1		180-200	45-55

* Koláč nechajte cca 20 minút vychladnúť vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie.

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Trené cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2		170-190	20-30
	Univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Trené cesto so šľavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálny vysoký plech	2		180-200	25-35
	Univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		140-160	40-50
Kysnutý koláč so suchým obložením	plech na pečenie	3		170-190	25-35
	Univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Kysnuté cesto so šľavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálny vysoký plech	3		160-180	40-50
	Univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Jemné cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2		170-190	20-30
Krehké cesto so šľavnatou hornou vrstvou, ovocie	univerzálny vysoký plech	2		170-190	60-70
Švajčiarsky koláč	univerzálny vysoký plech	1		210-230	40-50
Piškótová roláda (predhriať)	plech na pečenie	2		170-190	15-20
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
Štrúdľa, sladká	univerzálny vysoký plech	2		190-210	55-65
Pizza	plech na pečenie	2		210-230	25-35
	Univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		180-200	40-50
Alsaský koláč (predhriať)	univerzálny vysoký plech	2		250-270	10-15

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Suché pečivo	plech na pečenie	3		140-160	15-25
	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny vysoký plech	5+3+1		130-150	30-40

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Striekané pečivo (predhriať)	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny vysoký plech	5+3+1		130-140	40-55
Makróanky	plech na pečenie	2		100-120	30-40
	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny vysoký plech	5+3+1		100-120	40-50
Penové zákusky	plech na pečenie	3		80-100	100-150
Muffiny	rošt s plechom na muffiny	2		170-190	20-25
	2 rošty s plechmi 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
	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny vysoký plech	5+3+1		170-190	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	2		180-200	20-30
	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		160-180	25-35

Chlieb a žemle

Pri pečení chleba rúru na pečenie predhrejte, pokiaľ nie je uvedené inak.

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu.

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

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Zamerajte sa na podobné druhy pečiva v tabuľke s údajmi o pečení.
Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte pichnite špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na drevo cesto neprilepí, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte časy trenia cesta udané v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okrajoch nižší.	Okraj tortovej formy s vyberacím dnom nevymašťujte. Po pečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč je zospodu priveľmi tmavý.	Vložte ho na nižšiu úroveň, zvoľte nižšiu teplotu a koláč pečte dlhšie.
Koláč je priveľmi vysušený.	Do hotového koláča napichajte špáradlom malé otvory. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvoľte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (príliš vlhký).	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o trochu dlhšie. Ak pečiete koláč so šťavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. Riadte sa receptami a dodržiavajte čas pečenia.

Pečivo hneď nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného/dolného ohrevu  na jednej úrovni. Aj prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy odstrihnite tak, aby bol zarovnaný s plechom.
Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.
Ovocná šľava ním preteká.	Nabudúce použite, ak máte k dispozícii, hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení po stranách zlepje.	Kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo pekne vykyslo a zo všetkých strán zhnedlo.
Ak ste piekli na viacerých úrovniach: Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnejšom.	Pri pečení na viacerých úrovniach používajte vždy 3D-horúci vzduch  . Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šľavnatých koláčov sa vytvára kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para, Uniká cez dvierka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

Mäso, hydina, ryby

Nádoba

Môžete používať akýkoľvek riad odolný voči teplu. Na prípravu väčšieho kusa mäsa je vhodná aj univerzálna plech.

Najlepšie je používať sklenený riad. Dbajte na to, aby pokrievka pasovala na pekáč a dobre priliehala.

Keď používate smaltované pekáče, pridajte viac tekutiny.

V pekáčoch z ušľachtilej ocele sa mäso neopečie tak do hneď a nemusí byť v predpokladanom čase ešte hotové. Predĺžte čas prípravy.

Údaje v tabuľkách:

Nádoba bez pokrievky = odkrytá nádoba

Nádoba s pokrievkou = zakrytá nádoba

Nádobu vždy položte do stredu roštu.

Horúci sklenený riad položte na suchú podložku. Ak je podložka mokrá alebo studená, sklo môže prasknúť.

Pečenie

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky ½ cm.

Na dusenie mäsa pridajte dostatok tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné pridať trochu viac tekutiny než pri sklenenej nádobe.

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len výnimočne. Mäso sa dusí pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas prípravy.

Grilovanie

Pri grilovaní rúru pred vložením grilovaného pokrmu najprv cca 3 minúty predhrejte.

Grilujte vždy v zatvorenej rúre.

Pripravované kusy by mali byť rovnako hrubé. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú šľavnaté.

Grilované kúsky po ⅔ času grilovania obráťte.

Steaky soľte až po grilovaní.

Grilované mäso položte priamo na rošt. Keď grilujete jeden kus mäsa, položte ho na strednú časť roštu.

Do výšky 1 zasunúť ešte univerzálny plech. Zachytí sa v nej masová šľava a rúra zostane čistá.

Plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu nezasúvajte pri grilovaní do výšky 4 alebo 5. Vplyvom vysokej teploty môže dôjsť k jeho deformácii a k poškodeniu priestoru na pečenie pri vyberaní.

Rozohrievacie teleso grilu sa stále zapína a vypína. Je to normálne. Ako často sa to deje, závisí od nastaveného stupňa grilovania.

Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

Keď je pečené mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre. Bude sa tak lepšie krájať.

Po upečení zabafte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odpočinúť.

V prípade bravčového pečeného mäsa s kožou túto kožu krížom narežte. Mäso položte do nádoby najprv kožou nadol.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Hovädzie mäso						
Dusené hovädzie mäso	1,0 kg	zakrytá nádoba	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Hovädzie filé, stredne prepečené	1,0 kg	odkrytá nádoba	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	odkrytá nádoba	1		220-240	60
Steaky, hrubé 3 cm, stredne prepečené		rošt + univerzálny vysoký plech	5+1		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso	1,0 kg	odkrytá nádoba	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Teľacie koleno	1,5 kg	odkrytá nádoba	2		210-230	140

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Bravčové mäso						
Pečené mäso bez kože (napr. krkovička)	1,0 kg	odkrytá nádoba	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Pečené mäso, s kožou (napr. pliecko)	1,0 kg	odkrytá nádoba	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Bravčová panenka	500 g	rošt + univerzálny vysoký plech	3+1		220-230	30
Bravčové pečené, chudé	1,0 kg	odkrytá nádoba	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	zakrytá nádoba	2		200-220	70
Steaky, 2 cm hrubé		rošt + univerzálny vysoký plech	5+1		3	20
Bravčové medailóniky, 3 cm hrubé		rošt + univerzálny vysoký plech	5+1		3	10
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytá nádoba	2		190	60
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	odkrytá nádoba	1		150-170	120
Divina						
Srŕčí chrbát s kosťou	1,5 kg	odkrytá nádoba	2		200-220	50
Srŕcie stehno bez kosti	1,5 kg	zakrytá nádoba	2		210-230	100
Mäso z diviaka	1,5 kg	zakrytá nádoba	2		180-200	140
Pečená jelenina	1,5 kg	zakrytá nádoba	2		180-200	130
Králik	2,0 kg	zakrytá nádoba	2		220-240	60
Mleté mäso						
Fašírka	z 500 g mäsa	odkrytá nádoba	1		180-200	80
Párky						
Párky		rošt + univerzálny vysoký plech	4+1		3	15

Hydina

Údaje o hmotnosti v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Celú hydinu položte prsiami nadol na rošt. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ uvedeného času obráťte.

Mäso, ako je morčacia roláda alebo morčacie prsia, obráťte po uplynutí polovice času. Časti hydiny obráťte po uplynutí $\frac{2}{3}$ času.

Pri pečení kačky alebo husi prepichnete kožu pod krídlami. Tuk tak môže vytekať.

Hydina bude zvlášť chrumkavá a hnedá, keď ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Kurča, v celku	1,2 kg	rošt	2		200-220	60-70
Veľké kurča, v celku	1,6 kg	rošt	2		190-210	80-90
Kurča, polovice	po 500 g	rošt	2		220-240	40-50
Časti kurčťa	po 150 g	rošt	3		210-230	30-40
Časti kurčťa	po 300 g	rošt	3		220-240	35-45
Kuracie prsia	po 200 g	rošt	2		3	30-40
Kačka, v celku	2,0 kg	rošt	2		190-210	100-110
Kačacie prsia	po 300 g	rošt	3		240-260	30-40
Hus, v celku	3,5-4,0 kg	rošt	2		170-190	120-140

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Husacie stehná	po 400 g	rošt	3		220-240	50-60
Mladá morka, v celku	3,0 kg	rošt	2		180-200	80-100
Morčacia roláda	1,5 kg	odkrytá nádoba	1		190-210	110-130
Morčacie prsia	1,0 kg	zakrytá nádoba	2		180-200	80-90
Horné morčacie stehno	1,0 kg	rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Kúsiky rýb po uplynutí ⅔ času obráťte.

Celú rybu obracať nemusíte. Celú rybu položte do rúry na pečenie v polohe na bruchu, chrbtovou plutvou nahor. Aby

dobre držala, vložte do otvoru v bruchu rozrezaný zemiak alebo malú ohňovzdornú nádobku.

K rybiemu filé pridajte pred dusením niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Čas trvania v minútach
Ryby, v celku	cca po 300 g	rošt	2		2	20-25
	1,0 kg	rošt	2		210-230	45-55
	1,5 kg	rošt	2		180-200	60-70
	2,0 kg	zakrytá nádoba	2		180-200	70-80
Rybia podkova, hrubá 3 cm		rošt	3		2	20-25
Rybie filé		zakrytá nádoba	2		210-230	20-30

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke žiadne údaje.	Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.
Chcete zistiť, či je mäso hotové.	Použite teplotnú sondu na pečenie (dá sa kúpiť) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Lyžicou stlačte mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku vsunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.
Pri zalievaní mäsa vzniká vodná para.	Je to fyzikálne podmienené a normálne. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Vodná para sa môže zrážať na chladnejšom čelnom ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Nádobu vždy položte na rošt.

Keď grilujete bez nádoby priamo na grile, zasúňte navyše do výšky 1 univerzálnu panvicu. Vnútorný priestor rúry tak zostane čistejší.

Čas prípravy nákypu závisí od veľkosti nádoby a od výšky nákypu. Údaje uvedené v tabuľke sú len orientačné hodnoty.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	nákypová forma	2		180-200	50-60
Suflé	nákypová forma	2		170-190	35-45
	porciové formičky	2		190-210	25-30
Cestoviny zapekané	nákypová forma	2		200-220	40-50
Lasagne	nákypová forma	2		180-200	40-50
Gratinované pokrmy					
Zapekané zemiaky, surové prí-sady, výška max. 4 cm	1 nákypová forma	2		160-180	60-80
	2 nákypové formy	1+3		150-170	60-80
Toasty					
zapečené, 4 ks	rošt	3		160-170	10-15
zapečené, 12 ks	rošt	3		160-170	15-20

Hotové výrobky

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Ak nádobu vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný na príslušné teploty. Veľkosť papiera prispôbte nádobe.

Výsledok prípravy vo veľkej miere závisí od potraviny. Aj polotovary môžu byť nerovnomerne predpečené.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálny vysoký plech	2		200-220	15-20
	univerzálny vysoký plech + rošt			180-200	20-30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálny vysoký plech	2		170-190	20-30
	univerzálny vysoký plech + rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza-bagetka	univerzálny vysoký plech	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzálny vysoký plech	3		190-210	10-20
Pizza, chladená					
pizza (predhriať)	univerzálny vysoký plech	1		180-200	10-15
Zemiakové výrobky, zmrazené					
Zemiakové hranolčeky	univerzálny vysoký plech	3		190-210	20-30
	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálny vysoký plech	3		190-210	20-25
Rôsti (zemiakové placky), plnené zemiakové taštičky	univerzálny vysoký plech	3		200-220	15-25
Pečivo, zmrazené					
Žemle, bageta	univerzálny vysoký plech	3		180-200	10-20
Pracliky, (surové polotovary)	univerzálny vysoký plech	3		200-220	10-20
Pečivo, predpečené					
Žemľa na rozpečenie, bageta na rozpečenie	univerzálny vysoký plech	3		190-210	10-20
	univerzálny vysoký plech+ rošt	3+1		160-180	20-25
Obaľované polotovary, zmrazené					
Rybie prsty	univerzálny vysoký plech	2		220-240	10-20
Kuracie kúsky, kuracie nugetky	univerzálny vysoký plech	3		200-220	15-25
Štrúdľa, zmrazená					
Štrúdľa	univerzálny vysoký plech	3		180-200	35-40

Špeciálne pokrmy

Pri nízkych teplotách sa vám s 3D-horúčim vzduchom výborne podarí krémový jogurt alebo vláčne kysnuté cesto.

Najprv z priestoru na pečenie vyberte príslušenstvo, závesné rošty alebo teleskopické výsuvy.

Príprava jogurtu

- 1.Prevarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a nechajte ho vychladnúť na 40 °C.
- 2.Primiešajte 150 g jogurtu (s teplotou z chladničky).
- 3.Naplňte do šálok alebo malých pohárov so skrutkovacím viečkom a zakryte potravinovou fóliou.

4. Priestor na pečenie predhrejte podľa uvedených údajov.

5. Šálky alebo poháre postavte na dno priestoru na pečenie a pripravujte podľa nižšie uvedených údajov.

Kysnutie cesta

- 1. Kysnuté cesto pripravte ako zvyčajne, dajte ho do ohňovzdornej keramickej nádoby a priklopte.
- 2. Priestor na pečenie predhrejte podľa uvedených údajov.
- 3. Rúru na pečenie vypnite a cesto dajte vykysnúť do priestoru na pečenie.

Pokrm	Nádoba		Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania v minútach
Jogurt	Šálky alebo poháre so skrutkovacím viečkom	položte na dno priestoru na pečenie		predhriať na 50 °C 50 °C	5 min 8 hod
Kysnutie cesta	Žiaruvzdorná nádoba	položte na dno priestoru na pečenie		predhriať na 50 °C Prístroj vypnite a kysnuté cesto dajte do priestoru na pečenie	5-10 min 20-30 min

Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín.
Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Zmrazené potraviny vyberte z obalu a vo vhodnej nádobe postavte na rošt.
Hladinu položte na tanier prsnou stranou nadol.

Zmrazené potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Napr. šľahačkové torty, krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	rošt	1		Volič teploty zostáva vypnutý

Sušenie

Pomocou 3D-horúceho vzduchu môžete výborne sušiť.
Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu a dôkladne ju umyte.
Nechajte ju dobre odkvapkať a osušte ju.

Univerzálnu panvicu a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.
Veľmi šľavnaté ovocie alebo zeleninu viackrát obráťte.
Usušené ovocie alebo zeleninu okamžite po vysušení uvoľnite z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas trvania v minútach
600 g plátkov jablk	univerzálny vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod
800 g plátkov hrušiek	univerzálny vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	univerzálny vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hod
200 g kuchynských bylín, ocistených	univerzálny vysoký plech + rošt	3+1		80 °C	cca 1 ½ hod

Zaváranie

Poháre a gumičky na zaváranie musia byť čisté a nepoškodené. Použite poháre podľa možnosti podobnej veľkosti. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na litrové okrúhle poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Viečka by mohli prasknúť.
Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.
Uvedené časy v tabuľke sú len orientačné. Môžu závisieť od teploty v miestnosti, množstva pohárov a množstva a teploty obsahu pohárov. Skôr než rúru na pečenie prepnete, resp. vypnete, uistite sa, že tekutina v pohároch skutočne perlí.

Príprava

- 1. Naplňte poháre. Neplňte ich až po okraj.
- 2. Utrite okraje pohárov. Okraje musia byť čisté.
- 3. Na každý pohár položte mokrú gumičku a viečko.
- 4. Poháre uzavrite pomocou spôn.

Do priestoru na pečenie nedávajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

- 1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2. Poháre pokladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
- 2. Do univerzálny panvice nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
- 3. Zatvorte dverka rúry.
- 4. Nastavte dolný ohrev .
- 5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie
Približne o 40 až 50 minút začnú v krátkych intervaloch stúpať nahor bublinky. Rúru na pečenie vypnite.
Poháre vyberte z priestoru na pečenie po 25 až 35 minútach dohrievania. Pri dlhšom chladnutí v priestore na pečenie by sa mohli vytvoriť zárodky a podporilo by sa kvasenie zavareného ovocia.

Ovocie v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnúť	cca 30 minút
Jablčná kaša, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zelenina

Akonáhle v pohároch stúpajú nahor bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. Čas trvania je v závislosti od druhu zeleniny

cca 35 až 70 minút. Po uplynutí tohto času rúru na pečenie vypnite a využite zostatkové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	od perlenia	po vypnutí
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

Vyberte poháre

Po zavarení vyberte poháre z priestoru na pečenie.

Pozor!

Horúce poháre neukladajte na studenú alebo mokrú podložku. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zohriatí pripravovaných obilninových a zemiakových produktov na vysoké teploty, napr. vyprážaných zemiáčikov, hranolčekov, hriankov, žemlí,

chleba alebo jemného pečiva (slané sušienky, perník, sladké sušienky).

Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu	
Všeobecne	■ Používajte čo najkratšie časy pečenia. ■ Opekajte pokrmy do zlatova, nie príliš do tmava. ■ Veľký, hustý pokrm obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 200 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 180 °C.
Suché pečivo	Pomocou horného/dolného ohrevu max. 190 °C. Pomocou 3D-horúceho vzduchu alebo horúceho vzduchu max. 170 °C. Vajce alebo vaječný žĺtok obmedzuje tvorbu akrylamidu.
Hranolčky z rúry na pečenie	Rozmiestniť na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Pieť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčky neboli vysušené.

Skúšobné pokrmy

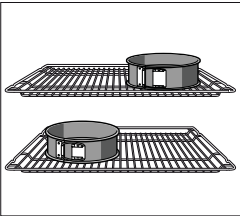
Tieto tabuľky boli zostavené pre kontrolné inštitúty na uľahčenie kontroly a testovania rôznych prístrojov.
Podľa EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:
Univerzálnu panvicu zasuňte vždy nad plech na pečenie.
Pečenie na 3 úrovniach:
Univerzálnu panvicu zasuňte doprostred.

Striekané pečivo:
Súčasne vložené plechy do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:
Tmavé formy s vyberacím dnom postavte vedľa seba.
Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:
Tmavé formy s vyberacím dnom postavte uhlopriečne nad seba, pozrite obrázok.



Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu:
Pečte pomocou horného/dolného ohrevu na 1 úrovni.
Namiesto roštu použite univerzálnu panvicu a tortovú formu postavte na ňu.

Upozornenie: Na pečenie použite najprv nižšiu z uvedených teplôt.

Pokrm	Príslušenstvo a formy	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Striekané pečivo (predhriať*)	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny vysoký plech	5+3+1		130-140	40-55
Koláčiky (predhriať*)	plech na pečenie	3		150-170	20-35
	plech na pečenie	3		150-170	25-35
	univerzálny vysoký plech + plech na pečenie	3+1		140-160	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny plech	5+3+1		130-150	35-55
Vodová piškóta (predhriať)	tortová forma s vyberacím dnom na rošte	2		160-170	30-40
Vodová piškóta	tortová forma s vyberacím dnom na rošte	2		160-170	30-45
Zakrytý jablkový koláč	rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

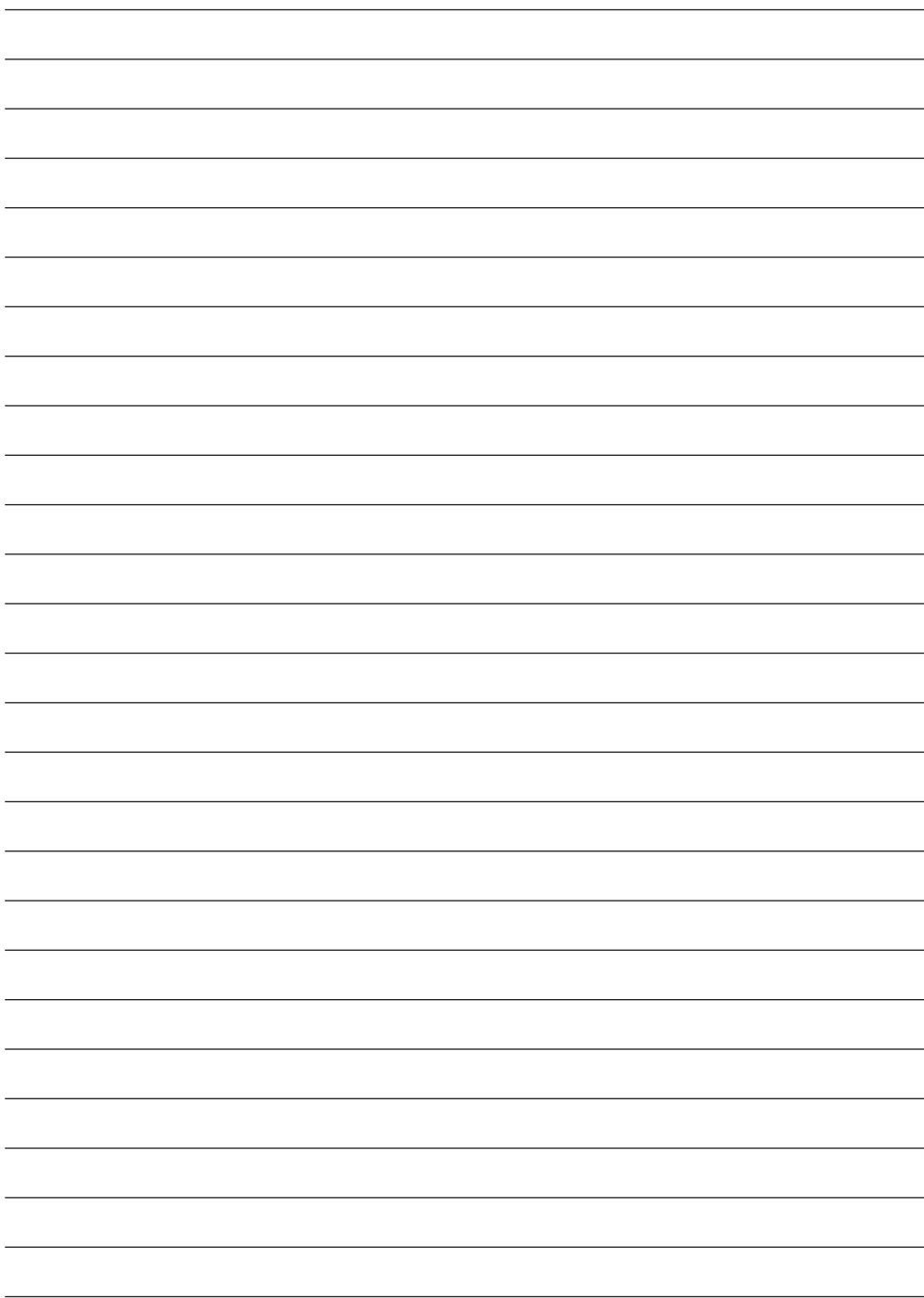
* Na predhrievanie nepoužívajte rýchly ohrev.

Grilovanie

Keď položíte potraviny priamo na rošt, zasuňte navyše univerzálnu panvicu do výšky 1. Zachytí sa v nej tekutina a rúra zostane čistá.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Čas v minútach
Zapekanie toastov do hneda 10 minút predhriať	rošt	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 kusov* nepredhrievať	rošt + univerzálny vysoký plech	4+1		3	25-30

* Po uplynutí 2/3 času obrátiť.





INFORMAČNÝ LIST

BSH domácí spotřebiče s.r.o., org. zložka Bratislava, Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava
Obchodná značka BSH



Značka		SIEMENS
Predajné označenie		HB32GB555
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,96
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,82
Užitočný objem dutého priestoru (l)		66
Veľkosť zariadenia (l):		
malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$		
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.)		-
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		-
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.

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 neuplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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



Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

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

Dodavatel CZ:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Pekařská 695/10a
155 00 Praha 5

Dodávateľ SK:

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava