

SIEMENS



Vestavná pečicí trouba HB675G0S1

www.siemens-home.bsh-group.com/cz

cs Návod k použití



Obsah

	Použití podle určení	4
	Důležitá bezpečnostní upozornění	5
	Obecně	5
	Halogenová žárovka	6
	Čistící funkce	6
	Příčiny poškození	6
	Obecně	6
	Ochrana životního prostředí	7
	Úspora energie	7
	Ekologická likvidace	7
	Seznámení se spotřebičem	7
	Ovládací panel	7
	Ovládací prvky	7
	Displej	8
	Menu Druhy provozu	8
	Druhy ohřevu	8
	Další informace	9
	Funkce pečicího prostoru	9
	Příslušenství	10
	Dodávané příslušenství	10
	Zasunutí příslušenství	10
	Zvláštní příslušenství	11
	Před prvním použitím	12
	První uvedení do provozu	12
	Čištění varného prostoru a příslušenství	12
	Obsluha spotřebiče	12
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	12
	Spouštění a přerušení provozu	12
	Nastavení druhu provozu	13
	Nastavení druhu ohřevu a teploty	13
	Rychloohřev	13
	Časové funkce	14
	Budík	14
	Doba trvání	14
	Čas konce	14
	Dětská pojistka	15
	Aktivace a deaktivace	15
	Zablokovaná dvířka spotřebiče	15
	Základní nastavení	16
	Změna nastavení	16
	Seznam nastavení	16
	Změna času	16
	Program sabat	17
	Spouštění programu sabat	17
	Čistící funkce	17
	Před spuštěním čistící funkce	17
	Nastavení samočištění	18
	Po skončení čistící funkce	18
	Čistící prostředky	18
	Vhodné čisticí prostředky	18
	Udržování spotřebiče v čistotě	19
	Rámy	20
	Vysazení a zavěšení rámu	20
	Dvířka spotřebiče	20
	Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	20
	Demontáž krytu dvířek	21
	Demontáž a montáž skleněných tabulí	21
	Porucha, co je nutno udělat?	23
	Tabulka závad	23
	Překročena maximální doba provozu	23
	Výměna žárovky na horní stěně pečicí trouby	23
	Skleněný kryt	24
	Zákaznický servis	24
	Číslo výrobku a výrobní číslo	24
	Pokrmý	25
	Upozornění k programům	25
	Volba a nastavení pokrmů	25
	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	25
	Silikonové formy	25
	Koláče a drobné pečivo	25
	Chléb a housky	28
	Pizza, quiche a pikantní koláče	30
	Nákyp a suflé	31
	Drůbež	32
	Maso	34
	Ryby	36
	Zelenina a přílohy	38
	Jogurt	38
	Úspora energie s druhu ohřevu eco	39
	Akrylamid v potravinách	40
	Mírný ohřev	40
	Sušení	42
	Zavařování	42
	Kynutí těsta	43
	Rozmrazování	43
	Udržování teploty	44
	Zkušební pokrmy	44

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!