

Návod k použití

HE 33BD530

Q4ACZM0272

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
Před instalací.....	4
Pokyny pro vaši bezpečnost.....	4
Příčiny škod.....	6
Ovládací panel.....	7
Váš nový spotřebič	7
Tlačítka a displej.....	8
Volič funkcí.....	8
Volič teploty.....	9
Vypínač plotének vaříče.....	10
Pečicí prostor.....	10
Příslušenství.....	11
Před prvním použitím	14
Nastavení času.....	14
První zahřátí pečicí trouby.....	14
Vyčištění příslušenství.....	14
Nastavení sporáku	15
Nastavení pečicí trouby	15
Druh ohřevu a teplota.....	15
Rychloohřev.....	16
Nastavení časových funkcí	17
Budík.....	17
Doba trvání.....	18
Čas konce.....	20
Nastavení času.....	22
Dětská pojistka	23
Změna základního nastavení	24
Péče a čištění	25
Čisticí prostředky.....	25
Vysazení dvířek.....	27
Demontáž a montáž skleněných tabulí dvířek.....	27
Tabulka závad.....	28

Obsah

Změna základního nastavení.....	28
Výměna žárovky na stropě trouby	29
Skleněný kryt.....	30
Zákaznický servis.....	30
Tipy jak šetřit energii a životní prostředí.....	31
Úspora energie	31
Ekologická likvidace odpadu	31
Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu.....	32
Koláče a pečivo	32
Tipy k pečení	38
Maso, drůbež, ryby	39
Tipy pro pečení a grilování	45
Nákypy, gratinování, toasty	46
Hotové produkty	47
Zvláštní pokrmy	49
Rozmrazování	49
Sušení	50
Zavařování.....	50
Akrylamid v potravinách.....	52
Zkušební pokrmy	53

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

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

Bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtete tento návod k použití.
Dobře uschovejte návod k použití a návod k montáži.
Pokud budete přístroj dále předávat, přiložte také návody.

Před instalací

Škody způsobené přepravou

Po vybalení zkontrolujte spotřebič. Pokud se vyskytne poškození způsobené přepravou, nesmíte přístroj připojovat.

Elektrická přípojka

Přístroj smí připojovat pouze koncesovaný odborník. Při poškození z důvodu nesprávného připojení nemáte nárok na záruku.

Pokyny pro vaši bezpečnost

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

Dospělí a děti nesmí spotřebič nikdy používat bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně schopní nebo
- nemají příslušné vědomosti a zkušenosti.

Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem.

Horký pečicí prostor

Nebezpečí popálení!
Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů topného spotřebiče nebo topných těles. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
Může z nich vystoupit horká pára. Udržujte malé děti mimo dosah spotřebiče.

Nebezpečí požáru!

Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, vychází-li ze spotřebiče kouř. Vypněte spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistky v pojistkové skříni.

Nebezpečí zkratu!

Nikdy neskřípejte přívodní kabel horkými dvířky spotřebiče. Kabelová izolace se může roztavit.

Nebezpečí opaření!

Nikdy nelijte vodu do horkého varného prostoru. Může dojít ke vzniku horké vodní páry.

Nebezpečí popálení!

Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Alkoholové páry se mohou ve varném prostoru vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Horké příslušenství a nádoby

Nebezpečí popálení!

Nikdy nevytahujte horké příslušenství nebo nádoby ze spotřebiče bez použití chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Je-li spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skřínce nebo vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte servis.

Příčiny škod

Příslušenství, alobal, pečicí papír, nebo nádobí na dně varného prostoru

Nepokládejte příslušenství na dno varného prostoru, ani je nevykládejte alobalem nebo pečicím papírem. Nestavte na dno varného prostoru žádné nádobí, pokud je teplota nastavena na více než 50° C. Dochází ke hromadění tepla, doby pečení a smažení již nesouhlasí a může dojít k poškození smaltu.

Voda v horkém varném prostoru

Nikdy nelijte vodu do horkého varného prostoru. Dochází ke vzniku vodní páry. Z důvodu změn teplot může dojít k poškození smaltu.

Vlhké potraviny

V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Mohly by poškodit smalt.

Ovocná šťáva

Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Je-li to možné, používejte hlubší univerzální pekáč.

Chlazení s otevřenými dvířky

Troubu nechejte vychladnout pouze zavřenou. I když jsou dvířka otevřena pouze na úzkou štěrbinu, může časem dojít k poškození okolního nábytku.

Příliš znečištěné těsnění trouby

Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, nezavírají dvířka od trouby během provozu správně. Mohou být poškozeny sousedící přední části nábytku. Udržujte těsnění trouby vždy čisté.

Silně znečištěné těsnění dvířek

Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte stále v čistotě.

Dvířka jako sedátko

Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte ani nesedejte.

Přeprava spotřebiče

Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek neudrží váhu spotřebiče a mohlo by prasknout.

Váš nový spotřebič

Zde se seznámíte s vaším novým spotřebičem. Naleznete informace o ovládacím panelu a jednotlivých ovládacích prvcích. Dále obdržíte informace o varném prostoru a příslušenství.

Ovládací panel

Zde je uveden přehled ovládacího panelu. Nikdy se nezobrazí všechny symboly současně. V závislosti na typu přístroje jsou možné odchylky v detailech.









Ovládací knoflíky

Ovládací knoflíky jsou zápuštné. Pro zasunutí a vysunutí stiskněte ovládací knoflík v nulové poloze.

Tlačítka a displej




Pomocí tlačítek nastavujete různé přídatné funkce. Na displeji můžete odečíst nastavené hodnoty.







Tlačítko	Použití
 Časové funkce	Budík  , doba trvání \rightarrow , konec doby \rightarrow a hodiny  .
- Minus	Snížení nastavené hodnoty.
+ Plus	Zvýšení nastavené hodnoty.
 Rychloohřev  Dětská pojistka	Trouba se rychle ohřeje. Zablokování a odblokování ovládacího panelu.

Která časová funkce stojí na displeji v popředí vidíte na ukazateli ► před odpovídajícím symbolem.
Výjimka: U hodin svítí symbol  pouze pokud provádíte změnu.

Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu.

Poloha	Použití
0 Nulová poloha	Trouba je vypnuta.
 3D Horký vzduch*	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozděluje teplo kruhového topného tělesa v zadní stěně rovnoměrně v pečicím prostoru.
 Horní /dolní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové pečeně, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni . Teplo přichází rovnoměrně zespodu i shora.
 Stupeň na pizzu	Rychlá příprava hluboce zmrazených produktů bez předeřevu, např. pizzy, hranolků nebo závinu. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso v zadní stěně.



Poloha	Použití
 Cirkulační infragrill	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Topné těleso grilu a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
 Velkoplošný gril	Grilování steaků, párků, toastů a porcí ryb. Celá plocha pod topným tělesem grilu je horká.
 Maloplošný gril	Grilování menšího množství-steaky,párky, toasty a kousky ryb. Hřeje střední část topného tělesa grilu.
 Dolní ohřev	Zavařování, dopékání nebo hnědnutí. Teplo přichází odspodu.
 Rozmrazování	Rozmrazování např.masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor víří teplý vzduch kolem pokrmu.
 Osvětlení trouby	Zapnutí osvětlení trouby.


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

Během nastavování se zapne osvětlení trouby v pečicím prostoru.

Volič teploty


Pomocí voliče teploty nastavujete teplotu nebo stupeň grilování.

Poloha	Význam
● Nulová poloha	Trouba nehřeje.
50 - 270 Rozsah teplot	Grilování steaků, párků, toastů a porcí ryb. Celá plocha pod topným tělesem grilu je horká.
•, ••, ••• Stupně grilování	Stupně grilování pro maloplošný  a velkoplošný gril  . <ul style="list-style-type: none"> • = Stupeň 1, slabý •• = Stupeň 2, střední ••• = Stupeň 3, silný

Pokud trouba hřeje, svítí kontrolka nad voličem teploty. V přestávkách mezi zahříváním zhasne. Při druhu ohřevu Rozmrazování  nesvítí kontrolka.

Ovládací knoflíky varných zón

Pomocí 4 ovládacích knoflíků sporáku nastavujete topný výkon jednotlivých varných zón.


Poloha	Význam
0 Nulová poloha	Varná zóna je vypnutá.
1 - 9 Stupně vaření	Výkon varné zóny. 1 = nejnižší výkon 9 = nejvyšší výkon
 Rozšíření varné zóny	Rozšíření dvouokruhové velké varné zóny nebo pečicí zóny (není k dispozici u všech varných desek).

Jakmile zapnete varnou zónu, svítí kontrolka nad vypínačem varné zóny.

Pečicí prostor

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

Osvětlení trouby

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

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká nad dvířky. Pozor! Nezakrývejte větrací otvor. Jinak se trouba přehřeje.

Aby po použití pečicí prostor rychleji vychladl, chladicí ventilátor ještě určitou dobu dobíhá.

Příslušenství

Příslušenství můžete zasunout do trouby ve dvířkách do 5 různých výšek.

Dvířka jsou vybavena měkkým zavíráním. Při zavírání dvířek stačí na pečicí vozík lehce zatlačit a vozík zajede sám měkce do trouby.



Pokud je příslušenství horké, může se zdeformovat. Jakmile opět vychladne, zdeformování zmizí a nemá žádný vliv na funkci.

Příslušenství můžete dokoupit u autorizovaného servisu, u vašeho specializovaného prodejce nebo přes internet. Udejte prosím číslo HZ.



Rošt

na nádobí, koláčové formy, grilované kousky a hluboce zmrazené potraviny.



Smaltovaný pečicí plech

na koláče a placičky.



Univerzální pánev

na šťavnaté koláče, pečivo, hluboce zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také jako nádobu k zachycení tuku, pokud grilujete přímo na roštu.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete dokoupit u autorizovaného servisu nebo u specializovaného prodejce. Rozsáhlou nabídku k vaší troubě naleznete v našich prospektech nebo na internetu. Dostupnost stejně jako online objednání zvláštního příslušenství se v každé zemi liší. Prosím nahlédněte do prodejních podkladů.


Rošt HZ 344002	Na nádobí, formy na koláče, pečeně, kousky na grilování a hluboce zmrazené pokrmy.
Smaltovaný pečicí plech HZ 341002	Na koláče a placičky
Univerzální plech HZ 342002	Na šťavnaté koláče, pečivo, hluboce zmrazené pokrmy a velké pečeně. Můžete ji použít také jako nádobu na zachycení tuku, pokud grilujete přímo na roštu.
Vkládací rošt HZ 324000	Na pečení. Postavte rošt vždy do univerzálního pekáče. Bude zachycen odkapávající tuk a šťáva z masa.
Grilovací plech HZ 325000	Na grilování místo roštu nebo jako ochrana proti stříkání, aby se trouba příliš neznečistila. Grilovací plech použijte pouze v univerzálním pekáči. Grilování na grilovacím plechu: Používejte pouze na výškách zasunutí 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti stříkání: Zasuňte univerzální pánev s grilovacím plechem pod rošt.
Skleněná pánev HZ 346002	Hluboký pečicí plech ze skla. Je také velmi vhodný jako nádobí k servírování. Položte skleněnou pánev na rošt.
Plech s postranním výsuvem HZ 341672	Na koláče a placičky. Pečení na 2 úrovních: držák zavěsit ve výšce 1, pečení na 3 úrovních: držák zavěsit ve výšce 3. Pečicí plech může být vysunut doleva a doprava. Položte pečicí plech na držák šikmou stranou směrem ke dvířkům.
Smaltovaný pečicí plech s nepřilnavým povrchem HZ 341012	Koláče a placičky se snadněji uvolní od plechu.
Univerzální pánev s nepřilnavým povrchem HZ 342012	Šťavnaté koláče, pečivo. Hluboce zmrazené pokrmy a velké pečeně se snadněji uvolní od univerzální pánve.
Forma na pizzu HZ 317000	Ideální na pizzu, hluboce zmrazené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Formu na pizzu můžete použít místo univerzální pánve. Postavte formu na rošt a řiďte se podle údajů v tabulkách.


Pečicí kámen HZ 327000	Pečicí kámen se hodí především k přípravě domácího chleba, housek a pizzy, které mají mít křupavý spodek. Pečicí kámen se musí vždy předeřhát na doporučenou teplotu.
Profi pánev HZ 343002	Vhodný zejména pro přípravu velkého množství.
Víko na profi pánev HZ 333001	Víko činí z profi pánve profesionálního pomocníka při pečení.
Skleněný pekáč HZ 915001	Skleněný pekáč je vhodný na dušené pokrmy a nákypy, které připravujete v troubě. Obzvláště vhodný je pro programovou nebo pečicí automatiku.
Kovový pekáč HZ 26000	Pekáč je určen pro pečicí zónu sklokeramické varné desky. Je vhodný pro sensorovou automatiku, ale také pro programovou nebo pečicí automatiku. Pekáč je zvenku smaltovaný a uvnitř s nepřilnavým povrchem.
Univerzální pekáč HZ 390800	Pro zvlášť velké porce nebo více porcí. Pekáč je zvenku z šedého smaltu se skleněnou poklicí vhodnou do trouby. Skleněné víko může být použito jako forma na gratinování.
Zboží autorizovaného servisu	U autorizovaného servisu, ve specializovaném obchodě pro jednotlivé země můžete dokoupit vhodné prostředky pro péči a čištění nebo ostatní příslušenství k Vaším domácím spotřebičům. Uvedte vždy příslušné číslo výrobku.
Utěrky na nerezový povrch č.výrobku 311134	Omezují usazování nečistot. Díky impregnaci speciálním olejem bude povrch nerezových spotřebičů optimálně ošetřen.
Gel na čištění trouby, grilu č.výrobku 463582	K čištění pečicího prostoru. Gel je bez zápachu.
Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou č.výrobku 460770	Zvláště vhodná k čištění choulostivých povrchů, jako je např. sklo, sklokeramika, nerez nebo hliník. Utěrka z mikrovlákna odstraňuje v jednom pracovním úkonu vodu i mastnou špínu.
Pojistka dveří č.výrobku 612594	Aby děti nemohly troubu otevřít. Pojistka se našroubuje různým způsobem, podle typu spotřebiče. Dodržuje pokyny v přílohovém listu, který je přiložen k pojistce dveří.

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte udělat předtím, než ve své pečicí troubě poprvé připravíte pokrmy. Nejdříve si přečtěte kapitolu bezpečnostní pokyny.

Nastavení času


Po připojení se na displeji rozsvítí symbol  a tři nuly. Nyní nastavte čas.

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

2. Nastavte čas pomocí tlačítka **+** nebo **-**.

Po několika vteřinách bude uložen nastavený čas.

První zahřátí pečicí trouby

Abyste odstranili zápach novoty, zahřejte prázdnou, zavřenou troubu. Ideální je hodina při horním/dolním  ohřevu při 240 °C.

Dbejte na to, aby ve varném prostoru nebyly žádné zbytky obalů.

1. Voličem funkcí nastavte horní/dolní ohřev .

2. Pomocí voliče teploty nastavte 240 °C.

Po hodině troubu vypněte. Učinite tak otočením voliče funkcí do nulové polohy.

Vyčištění příslušenství

Před prvním použitím pečlivě vyčistěte příslušenství horkým mycím roztokem a hadříkem.

Nastavení sporáku

K vašemu sporáku je přiložen vlastní návod k použití. V něm najdete nejdůležitější informace o bezpečnosti, podrobný návod k nastavení a mnoho informací o péči a čištění.

Nastavení pečicí trouby

Máte různé možnosti, jak nastavit vaši pečicí troubu. Zde vám objasníme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. Dobu trvání a konečný čas pro své pokrmy můžete nastavit na troubě. K tomu prosím viz kapitola Časové funkce.

Druh ohřevu a teplota

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

1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Pomocí voliče teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.



Pečicí trouba se začne ohřívat.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí otočte do nulové polohy.

Změna nastavení

Můžete příslušným voličem měnit druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování

Rychloohřev

Pomocí rychloohřevu dosáhne vaše trouba nastavené teploty obzvláště rychle.

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

■ 3D horký vzduch 


■ Horní /dolní ohřev 

■ Stupeň na pizzu 


Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, dávejte pokrm do pečicího prostoru teprve tehdy, když je rychloohřev dokončen.

1. Nastavte druh ohřevu a teplotu.


2. Krátce stiskněte tlačítko  .

Na displeji svítí symbol . Trouba začne hřát.






Rychloohřev je dokončen

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

Přerušení rychloohřevu

Krátce stiskněte tlačítko  . Symbol  na displeji zhasne.

Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má různé časové funkce. Pomocí tlačítka  otevřete nabídku a přepínáte mezi jednotlivými funkcemi. Dokud nastavujete, svítí všechny časové symboly. Ukazatel  vám ukazuje, u které funkce se nacházíte. Již nastavené časové funkce můžete změnit přímo tlačítkem  nebo , pokud před časovým symbolem stojí ukazatel .


Budík



Budík můžete používat jako kuchyňský budík. Běží nezávisle na varném prostoru. Budík má svůj vlastní signál. Takže slyšíte, zda uplynula doba nastavená na budíku nebo nastavená doba pečení.

1. Stiskněte jedenkrát tlačítko . Na displeji svítí časové symboly, ukazatel  je před .


2. Pomocí tlačítka  nebo  můžete nastavit budík.

Navržené hodnoty tlačítka  = 10 minut



Navržené hodnoty tlačítka  = 5 minut

Po několika vteřinách bude uložen nastavený čas. Budík se spustí. Na displeji svítí symbol   a doba časovače viditelně plyne. Ostatní časové symboly zhasnou.


Uplynutí nastaveného času

Zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí 0:00. Signál můžete vypnout tlačítkem .



Změna odměřované doby







Změňte odměřovanou dobu pomocí tlačítek  nebo . Po několika vteřinách bude změna přijata.

Zrušení odměřované doby

Pomocí tlačítka  nastavte zpět dobu na 0:00. Po několika vteřinách bude změna uložena. Budík je vypnut.

Kontrola nastavení časových funkcí




Je-li nastaveno více časových funkcí, svítí na displeji odpovídající symboly. V popředí ze zobrazen budík. Před symbolem  je ukazatel  a nastavená doba budíku viditelně ubíhá.

Abyste překontrolovali budík , dobu trvání , čas konce  nebo hodiny , stlačte tlačítko  tak dlouho, dokud ukazatel  nestojí před příslušným symbolem. Odpovídající hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Doba trvání

Dobu trvání přípravy vašeho pokrmu můžete nastavit na spotřebiči. Jakmile doba uplyne, vypne se pečicí trouba automaticky. Nemusíte tak přerušovat ostatní práce, abyste troubu vypnuli. Doba pečení nebude nechtěně překročena.

Příklad na obrázku: Doba trvání 45 minut.

1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Pomocí voliče teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
Na displeji se objeví 0:00. Časové symboly svítí, ukazatel  je před .



4. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte dobu trvání.
Navrhovaná hodnota tlačítko **+** = 30 minut
Navrhovaná hodnota tlačítko **-** = 10 minut



Po několika vteřinách se trouba zapne. Na displeji viditelně ubíhá délka trvání a svítí symbol **▶|→**. Ostatní časové symboly zhasnou.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se objeví 0:00.

Stiskněte tlačítko **⌚**. Pomocí tlačítek **+** nebo **-** můžete znovu nastavit dobu trvání.

Nebo můžete dvakrát stisknout tlačítko **⌚** a volič funkcí otočit do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnuta.

Změna doby trvání






Dobu trvání změníte tlačítkem **+** nebo **-**. Po několika vteřinách bude změna přijata. Jestliže je budík nastaven, stiskněte předtím tlačítko **⌚**.

Zrušení doby trvání

Pomocí tlačítka **-** nastavte dobu trvání zpět až na 0:00. Po několika vteřinách bude změna přijata. Doba trvání je vymazána. Jestliže je budík nastaven, stiskněte předtím tlačítko **⌚**.

Kontrola nastavení časových funkcí

Je-li nastaveno více časových funkcí, svítí na displeji odpovídající symboly. Před symbolem časové funkce v popředí je ukazatel ►.



Abyste překontrolovali budík , dobu trvání , čas konce  nebo hodiny , stlačte tlačítko  tak dlouho, dokud ukazatel ► nestojí před příslušným symbolem. Odpovídající hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.


Čas konce

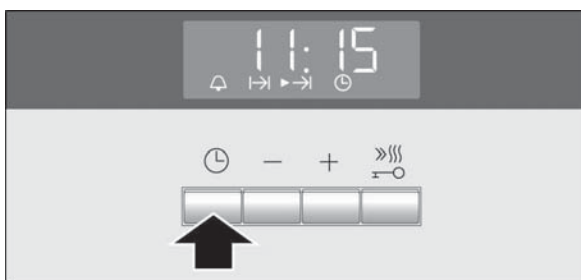
Čas, kdy má být pokrm hotový můžete posunout. Spotřebič se automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovaný okamžik. Je možné např. pokrm ráno vložit do trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

Dbejte na to, aby potraviny nezůstaly v troubě příliš dlouho a nezkažily se.

Příklad na obrázku: Je 10:30 hod., doba přípravy trvá 45 minut a pokrm má být hotový ve 12:30.

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko .
4. Pomocí tlačítek **+** nebo **-** nastavte dobu trvání.
5. Stlačte tlačítko .

Ukazatel ► stojí před . Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.



6. Pomocí tlačítek **+** nebo **-** můžete posunout čas konce.



Po několika vteřinách bude nastavení uloženo a trouba se zapne ve vyčkávacím režimu. Na displeji je uvedena doba, kdy bude pokrm hotový a před symbolem $\rightarrow|$ je ukazatel

►. Symbol \triangleleft a \triangleleft zhasnou.

Jakmile se trouba zapne, začne doba trvání viditelně ubíhat a ukazatel ► je před symbolem $| \rightarrow$. Symbol $\rightarrow|$ zhasne.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí 0:00.

Stiskněte tlačítko \triangleleft . Pomocí tlačítek **+** nebo **-** můžete znovu nastavit dobu trvání. Nebo můžete dvakrát stisknout tlačítko \triangleleft a otočit volič funkcí do nulové polohy. Pečicí trouba je vypnutá.

Změna času konce

Konec času můžete změnit pomocí tlačítka **+** nebo **-**. Po několika vteřinách se změna uloží. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko \triangleleft .




Neměňte čas konce, když doba trvání právě ubíhá. Výsledek by již nesouhlasil.

Zrušení času konce


Pomocí tlačítka **-** nastavte čas konce zpět na aktuální čas. Po několika vteřinách bude změna uložena. Pečicí trouba se zapne. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko \triangleleft .


Kontrola nastavení časových funkcí

Je-li nastaveno více časových funkcí, svítí na displeji odpovídající symboly. Před symbolem časové funkce v popředí je ukazatel ►.

Abyste překontrolovali budík , dobu trvání $\text{I} \rightarrow \text{I}$, čas konce $\rightarrow \text{I}$ nebo hodiny , stlačte tlačítko  tak dlouho, dokud ukazatel ► nestojí před příslušným symbolem. Odpovídající hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Nastavení času

Po připojení nebo po výpadku proudu svítí na displeji symbol  a tři nuly. Nastavte hodiny.

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

2. Nastavte čas pomocí tlačítka **+** nebo **-**.

Po několika vteřinách se nastavený čas uloží.

Změna času

Nesmí být nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte 4x tlačítko .
Na displeji svítí časové symboly, ukazatel ► je před .

2. Změňte čas pomocí tlačítka **+** nebo **-**.

Po několika vteřinách se nastavený čas uloží.

Skrytí času

Můžete čas skrýt. Bude viditelný pouze když bude trouba zapnutá. Viz kapitola Změna základního nastavení.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením spotřebič zapnout, je spotřebič vybaven dětskou pojistkou.


Pečící trouba nereaguje na žádné nastavení. Budík a hodiny můžete nastavit i při zapnuté dětské pojistce.

Jestliže jsou nastaveny druh ohřevu a teplota nebo grilování stupeň, přeruší dětská pojistka ohřívání.

Aktivace dětské pojistky


Nesmí být nastavena doba trvání nebo doba konce.

Držte cca 4 vteřiny stisknuté tlačítko .

Na displeji se zobrazí symbol . Dětská pojistka je aktivována.

Odblokování

Držte stisknuté tlačítko  cca 4 vteřiny.

Symbol  na displeji zhasne.
Dětská pojistka je odblokována.





Změna základního nastavení

Vaše trouba má různá základní nastavení. Tato nastavení můžete přizpůsobit svým návykům.

Základní nastavení	Možnost 1	Možnost 2	Možnost 3
c1 Zobrazení času	vždy*	jen při provozu	-
c2 Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo doby nastavené na budíku	cca 10 sec	cca 2 min*	cca 5 min
c3 Vyčkávací doba do uložení nastavení	cca 2 sec	cca 5 sec*	cca 10 sec

*Nastavení z výrobního závodu

Nesmí být nastaveny žádné jiné časové funkce.

1. Podržte tlačítko  stlačené po dobu cca 4 vteřin. Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení času, např. c1 1 pro možnost 1.
2. Změňte základní nastavení pomocí tlačítka **+** nebo **-**.
3. Potvrďte tlačítkem .
Na displeji se zobrazí další základní nastavení. Můžete projít všechny úrovně pomocí tlačítka  a změnit je pomocí tlačítka **+** nebo **-**.
4. Nakonec podržte tlačítko  stlačené po dobu cca 4 vteřiny.

Všechna základní nastavení byla uložena.

Své základní nastavení můžete kdykoliv znovu změnit.

Péče a čištění

Při pečlivé péči a čištění zůstane vaše trouba dlouho pěkná a funkční. Zde Vám vysvětlíme, jak se správně starat o Vaši troubu a jak ji správně čistit.

Upozornění

Malé barevné rozdíly na přední straně trouby vznikají z důvodu použití různých materiálů, jako je sklo, plast nebo kov.

Stíny na tabuli dvířek které vypadají jako šmouhy jsou světlené efekty osvětlení trouby.

Smalt se vypaluje při velmi vysokých teplotách. Tím mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. Ty jsou normální a nemají žádný vliv na funkčnost.

Hrany tenkých plechů nemohou být úplně smaltovány. Proto mohou být drsné. Ochrana proti korozi tím není ovlivněna.

Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávným čisticím prostředkem, dodržujte údaje v tabulce. Nepoužívejte:

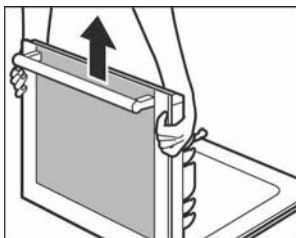
- žádné ostré ani abrazivní čisticí prostředky,
- žádné tvrdé drhnutí polštářky nebo čisticí houbičky,
- žádné vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nové houbičky před použitím důkladně vymyjte.

Oblast	Čistící prostředek
Přední část trouby	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a osušte měkkou utěrkou.
Nerez	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem a osušte měkkou utěrkou. Vodní kámen, tuk, škrob a vaječný bílek okamžitě odstraňte. Pod takovými skvrnami může docházet ke korozi. U autorizovaného servisu nebo ve specializovaném obchodě můžete obdržet speciální prostředky na nerez, které jsou vhodné pro teplé povrchy. Naneste tenkou vrstvu prostředku pomocí měkkého hadříku.
Sklo	Prostředek na čištění skla: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Tabule dvířek	Prostředek na čištění skla: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Pečicí prostor a dno dvířek	Horký mycí roztok nebo octová voda: Očistěte hadříkem. Při silném znečištění použijte jemnou nerezovou drátěnku nebo čistič na trouby. Používejte pouze ve studeném pečicím prostoru.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem.
Těsnění Nesundávat!	Horký mycí roztok: Očistěte hadříkem. Nedrhňte.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a očistěte hadříkem nebo kartáčem.

Vysazení dvířek

Pro snadnější čištění pečicího prostoru můžete dvířka trouby vysadit. Vytáhněte dvířka až na doraz. Uchopte je na pravé a levé straně, mírně nadzdvihněte a vytáhněte je. Opatrně je postavte na rovnou plochu.

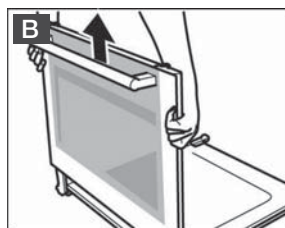
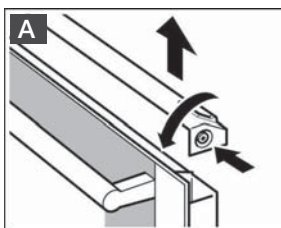


Demontáž a montáž skleněných tabulí dvířek

Demontáž

Pro lepší čištění můžete skleněné tabule dvířek vymontovat.

1. Vysadte dvířka trouby.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách.
K tomu vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (Obrázek A).
3. Skleněnou tabuli uchopte na pravé a levé straně a potáhněte směrem nahoru (Obrázek B).
Položte ji na hadr madlem dolů.
Tabule se závěsnými háky zůstane na dvířkách.



Očistěte skleněné tabule čističem na sklo a měkkým hadříkem.

Nepoužívejte žádné ostré nebo drhající prostředky a škrabku na sklo. Sklo by se mohlo poškodit.

Montáž

1. Zasuňte tabule do držáků na dvířkách.
2. Nasaďte kryt a přišroubujte jej. Pokud kryt nejde přišroubovat, zkontrolujte, zda tabule správně sedí v držáku.
3. Zavřete dvířka.

Troubu používejte teprve tehdy, až budou tabule dvířek správně namontovány.

Změna základního nastavení

Když se vyskytne závada, je to často způsobeno pouze nějakou maličkosť. Než kontaktujete servis, zkuste prosím sami závadu odstranit za pomoci tabulky.

Tabulka závad

Pokud se pokrm nepodaří, podívejte se prosím do kapitoly Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu. Zde naleznete mnoho tipů a upozornění týkajících se vaření.

Závada	Možná příčina	Náprava/Upozornění
Trouba nefunguje.	Pojistka je vadná	Podívejte se do pojistkové skříně, zda je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda svítí kuchyňské světlo nebo fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
Na displeji svítí ⌚ a nuly.	Výpadek proudu.	Nastavte čas znovu.
Trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Otočte ovládacími knoflíky několikrát tam a zpět.

Chybová hlášení

Objeví-li se na displeji chybové hlášení s E , stiskněte tlačítko \ominus . Hlášení zmizí. Nastavená časová hodnota bude smazána.

Jestliže chybové hlášení nezmizí, kontaktujte autorizovaný servis.

U následujících chybových hlášení můžete sami zjednat nápravu.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava/upozornění
E011	Tlačítko bylo stlačeno příliš dlouho nebo je zakryté.	Stláčejte všechna tlačítka samostatně. Zkontrolujte, zda se tlačítko nepřilepilo, není zakryté nebo znečištěné.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený technik autorizovaného servisu.

Výměna žárovky na stropě trouby

Pokud přestalo osvětlení trouby fungovat, musí se vyměnit. Náhradní žárovky odolné vůči vysokým teplotám 40 W obdržíte u autorizovaného servisu nebo ve specializovaném obchodě. Používejte pouze žárovky uvedeného typu.



1. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Vypněte pojistku v pojistkové skříni.
2. Do studené trouby položte utěrku, aby se zabránilo poškození.
3. Otáčením doleva odšroubujte skleněný kryt.



4. Žárovku nahradte stejným typem žárovky.
5. Opět našroubujte skleněný kryt.
6. Vyjměte utěrku a zapněte pojistku.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt se musí vyměnit. Odpovídající skleněný kryt obdržíte u autorizovaného servisu. Udejte číslo E a FD vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

Pokud musí být váš spotřebič opraven, je tu pro vás náš servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra vám ráda sdělí kontakt na nejbližší servisní středisko.

Číslo E a číslo FD

Servisu vždy uveďte číslo výrobku (číslo E) a číslo výroby (číslo FD) vašeho spotřebiče.

Výrobní štítek s čísly najdete vpravo na boku dvířek.

Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, poznamenejte si zde údaje svého spotřebiče a telefonní číslo zákaznického servisu.

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Servis 🏠

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

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

Úspora energie

Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Otevírejte dvířka pečicí trouby během pečení, vaření nebo grilování co nejméně.

Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Také můžete vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.

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

Ekologická likvidace odpadu



Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických přístrojích (waste electrical and electronic equipment WEEE). Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo recyklace starých spotřebičů.

Testovali jsme pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení. Ukážeme Vám, jaký druh ohřevu a teplota je pro váš pokrm nejvhodnější. Obdržíte informace o vhodném příslušenství a vhodné výšce pro jeho zasunutí. Získáte tipy týkající se nádobí a přípravy.

Upozornění

Hodnoty v tabulkách platí vždy pro vkládání do studeného a prázdného pečicího prostoru. Předehřívejte pouze tehdy, je-li to uvedeno v tabulkách.

Před použitím odstraňte z pečicího prostoru veškeré příslušenství, které nebudete používat.

Příslušenství vykládejte pečicím papírem až po předehřevu.

Časové údaje v tabulkách jsou orientační. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.


Používejte námi dodané příslušenství. Příkladné příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializovaném obchodě nebo v autorizovaném servisu.

Při vytahování horkého příslušenství nebo nádobí z trouby vždy používejte chňapky.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni


Pečení koláče se povede nejlépe s horním/dolním  ohřevem.

Pokud pečete s použitím 3D horkého  vzduchu, dodržujte následující:

Koláče ve formách, výška zasunutí 2

Koláče na plechu, výška zasunutí 3.

Pečení na více úrovních

Používejte 3D horký  vzduch.

Pečení na 2 úrovních:

Univerzální plech ve výšce zasunutí 3.

Pečicí plech ve výšce zasunutí 1.

Pečení na 3 úrovních:

Pečicí plech ve výšce zasunutí 5.

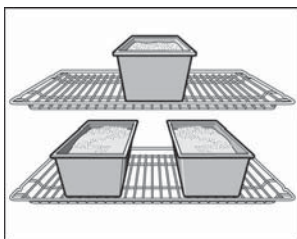
Univerzální plech ve výšce zasunutí 3.

Pečicí plech ve výšce zasunutí 1.

Současné zasunuté plechy nemusí být současně hotové.

V tabulkách naleznete mnoho návrhů pro vaše pokrmy.

Pokud pečete v 3 hranatých formách současně. Postavte je na rošty tak, jak je znázorněno na obrázku.



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové pečicí formy. Při použití světlých pečících forem z tenkostěnného kovu nebo skleněných forem se prodlužuje doba pečení a koláč se neupeče tak rovnoměrně.

Pokud chcete používat silikonové formy, řiďte se podle údajů výrobce a receptů od výrobce. Silikonové formy jsou často menší než standardní formy. Množství těsta a údaje v receptu se mohou lišit.

Tabulky














V tabulkách naleznete optimální druh ohřevu pro různé koláče a pečivo.

Teplota a doba pečení závisí na množství a jakosti těsta. Proto jsou v tabulkách uvedena rozmezí. Vyzkoušejte nejprve nižší hodnotu.

Nižší teplota způsobuje rovnoměrné upečení.
Pokud je to nutné, nastavte ji příště vyšší.

















Pokud použijete předehřívání, zkrátí se doba pečení o 5 až 10 minut.

Dodatečné informace najdete pod tipy k pečení jako přílohu k tabulkám.

Koláč ve formách	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Třený koláč, jednoduchý	Věncová /hraná forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 hranaté formy	3+1		140 - 160	60 - 80
Třený koláč, jemný	Věncová /hraná forma	2		150 - 170	65 - 75
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na ovocný koláč	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč jemný, třené těsto	Forma na koláč/ bábovku	2		160 - 180	50 - 60
Piškotový korpus, 2 vejce, předehřátí	Forma na ovocný koláč	2		160 - 180	20 - 30
Piškotový korpus, 6 vajec předehřátí	Tmavá forma na koláč	2		160 - 180	40 - 50
Korpus z křehkého těsta S okrajem	Tmavá forma na koláč	1		170 - 190	25 - 35
Ovocný nebo tvarohový koláč s korpusem z křehkého těsta	Tmavá forma na koláč	1		170 - 190	70 - 90
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	Forma na bábovku	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenký korpus, málo obložená, předehřátí	Plech na pizzu	1		250 - 270	10 - 15
Pikantní koláč	Tmavá dortová forma	1		180 - 200	45 - 55

*Nechte koláč vychladnout cca 20 minut ve vypnutém uzavřeném spotřebiči.

Koláče na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Třené těsto se suchou oblohou	Pečicí plech	2	☐	170 - 190	20 - 30
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1	☒	150 - 170	35 - 45
Třené těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Pečicí plech	2	☐	180 - 200	25 - 35
	Univerzální pánev + Pečicí plech	3+1	☒	140 - 160	40 - 50
Kynuté těsto se suchou oblohou	Pečicí plech	3	☐	170 - 180	25 - 35
	Univerzální pánev + Pečicí plech	3+1	☒	150 - 170	35 - 45
Kynuté těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Pečicí plech	3	☐	160 - 180	40 - 50
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1	☒	150 - 170	50 - 60
Křehké těsto se suchou oblohou	Pečicí plech	2	☐	170 - 190	20 - 30
Křehké těsto se šťavnatou oblohou (ovoce)	Univerzální pánev	2	☐	170 - 190	60 - 70
Švýcarský koláč	Univerzální pánev	1	☐	210 - 230	40 - 50
Piškotová roláda předežhátí	Pečicí plech	2	☐	170 - 190	15 - 20
Kynutý cop z 500 g mouky	Pečicí plech	2	☐	170 - 190	25 - 35
Štola z 500 g mouky	Pečicí plech	3	☐	160 - 180	60 - 70
Štola z 1 kg mouky	Pečicí plech	3	☐	140 - 160	90 - 100
Závin, sladký	Univerzální pánev	2	☐	190 - 210	55 - 65

Koláč na plechu	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Pizza	Pečicí plech	2		210 - 230	25 - 35
	Univerzální páněv + Pečicí plech	3+1		180 - 200	40 - 50
Chlebová placka, předeheřtí	Univerzální páněv	2		250 - 270	10 - 12
Drobné pečivo	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Placičky	Pečicí plech	3		140 - 160	15 - 25
	Univerzální páněv + pečicí plech	3+1		130 - 150	25 - 35
	Univerzální páněv + 2 pečicí plechy	1+3+5		130 - 150	30 - 40
Makrónky	Pečicí plech	2		100 - 120	30 - 40
	Univerzální páněv + pečicí plech	3+1		100 - 120	35 - 45
	Univerzální páněv + 2 pečicí plechy	1+3+5		100 - 120	40 - 50
Bezé	Pečicí plech	3		80 - 100	100 - 150
Mufinky	Rošt s plechem na mufinky	2		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechy na mufinky	3+1		170 - 190	25 - 30
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	2		210 - 230	30 - 40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		180 - 200	20 - 30
	Univerzální páněv + pečicí plech	3+1		180 - 200	25 - 35
	Univerzální páněv + 2 pečicí plechy	1+3+5		170 - 190	35 - 45

Koláč na plechu	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	2	☐	180 - 200	20 - 30
	Univerzální pánve + pečicí plech	3+1	☑	160 - 180	25 - 35



Chléb a housky

Při pečení chleba předehřejte troubu, pokud není uvedeno jinak.
Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Při pečení na dvou úrovních vkládejte univerzální pánve vždy nad pečicí plech.

Chléb a housky	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální pánve	2	☐	270 200	5 30 - 40
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální pánve	2	☐	270 200	8 35 - 45
Chlebová placka	Univerzální pánve	2	☐	270	10 - 15
Housky, nepřehřívajte	Pečicí plech	3	☐	200 - 220	20 - 30
Housky z kynutého těsta, sladké	Pečicí plech	3	☐	180 - 200	15 - 20
	Univerzální pánve + pečicí plech	3+1	☑	160 - 180	20 - 30

Tipy k pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Řiďte se podle podobného pečiva v tabulkách o pečení.
Takto zjistíte, zda je třený koláč propečený.	Asi 10 minut před koncem doby pečení uvedené v receptu zapichněte špejli do nejvyššího místa koláče. Pokud se těsto nelepí na špejli, je koláč hotový.
Koláč se „srazil“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte teplotu pečení o 10 stupňů nižší. Dodržujte doby míchání uvedené v receptu.
Koláč uprostřed vykynul a na okrajích je nižší.	Okraj formy nevy mazávejte tukem. Po upečení uvolněte opatrně koláč pomocí nože.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Vložte jej na nižší úroveň, zvolte nižší teplotu a pečte koláč o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Vpíchejte vidličkou malé dírký do hotového koláče. Pak jej pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (protknutý vodními proužky)	Příště použijte méně tekutiny a pečte při nižší teplotě o trochu déle. U koláče se šťavnatou oblohou upečte nejprve korpus. Posypte jej mandlemi nebo strouhankou a pak teprve obložte. Dodržujte prosím recepty a doby pečení.
Pečivo není rovnoměrně propečeno.	Zvolte nižší teplotu, pak bude rovnoměrněji propečené. Pečte choulostivé pečivo s horním/spodním  ohřevem na jedné úrovni. Cirkulaci vzduchu může ovlivnit také přesahující pečicí papír. Přizpůsobte pečicí papír vždy podle velikosti plechu.
Ovocný koláč je zespodu příliš světlý.	Příště zasuňte koláč o jednu úroveň níže.
Ovocná šťáva přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální plech, pokud je k dispozici.
Malé pečivo z kynutého těsta se při pečení slepilo.	Kolem každého kousku pečiva by měla být vzdálenost cca 2 cm. Takto bude dostatek místa, aby kousky pečiva nakynuly a mohly kolem dokola zhnědnout.
Pešli jste na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Používejte při pečení na více úrovních vždy 3D  horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být současně hotovy.
Při pečení šťavnatého koláče vzniká kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká přes dvířka. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na sousedících předních částech nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. Toto je podmíněno fyzikálně.

Maso, drůbež, ryby

Pokyny týkající se nádobí

Můžete použít jakékoliv nádobí odolné proti teple. Pro velké pečené se hodí také univerzální plech.

Nejvhodnější je skleněné nádobí. Víko by mělo být rozměrově shodné s pekáčem a dobře uzavíratelné.

Pokud používáte smaltovaný pekáč, přidejte trochu více tekutiny.

Při použití nerezových pekáčů není zhnědnutí tak silné a maso může být o trochu méně propečené. Prodlužte doby pečení.

Postavte nádobí vždy do středu roštu.

Údaje v tabulkách:

Nádobí bez víka = otevřené

Nádobí s víkem = uzavřené

Horké skleněné nádobí odstavte na suchou podložku. Pokud by byla podložka mokrá nebo studená, mohlo by sklo prasknout.

Pokyny k pečení

K příliš libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být zakryto do výšky cca 0,5 cm. K dušenému masu přidejte dostatek tekutiny. Dno nádoby by mělo být zakryto do výšky 1-2 cm. Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu, ze kterého je vyrobeno nádobí. Pokud připravujete maso ve smaltovaném pekáči, je nutné přidat trochu více vody než u přípravy ve skleněném pekáči. Nerezové pekáče jsou vhodné jen podmíněně. Maso se vaří pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu vaření.

Pokyny ke grilování

Grilujte vždy v uzavřené troubě.

Před vložením pokrmu určeného ke grilování předehřívejte troubu cca 3 minuty.

Položte kousky ke grilování přímo na rošt. Pokud grilujete jeden samostatný kus, položte jej do střední oblasti roštu. Zasuňte navíc univerzální pánev do výšky 1. Dojde k zachycení šťávy z masa a trouba zůstane čistější

Použijte pokud možno stejně silné kousky na grilování. Takto se rovnoměrně opečou a zůstanou šťavnaté. Steaky solte až po grilování.

Po uplynutí poloviny času grilované kousky obraťte.

Topné těleso grilu se stále vypíná a zapíná. To je v pořádku. Jak často k tomu dojde se řídí podle nastaveného stupně grilování.

Maso

Po uplynutí poloviny doby pečení obraťte kousky masa.










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

Zabalte rostbíf po upečení do alobalu a nechejte jej 10 minut v troubě.

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

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Hovězí maso						
Hovězí dušené	1,0 kg	uzavřená	2	☐	210 - 230	100
	1,5 kg		2	☐	200 - 220	120
	2,0 kg		2	☐	190 - 210	140
Hovězí vcelku, středně propečené	1,0 kg	otevřená	2	☐	210 - 230	60
	1,5 kg		2	☐	200 - 220	80
Rostbíf, středně propečený	1,0 kg	otevřená	1	☒	220 - 240	60
Steaky, tloušťka 3 cm, Středně propečené		Rošt + univerzální pánev	5+1	☐	3	15

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	otevřená	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Telecí koleno	1,5 kg	otevřená	2		210 - 230	140
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,0 kg	otevřená	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Pečeně s kůží (např. plecko)	1,0 kg	otevřená	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Vepřové plátky	500 g	Rošt + univerzální pánve	3+1		220 - 230	30
Vepřová pečeně, libová	1,0 kg	otevřená			200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg				180 - 200	160
Uzené maso s kostí	1,0 kg	uzavřená	2		200 - 220	70
Steaky, tloušťka 2 cm		Rošt + univerzální pánve	5+1		3	20
Vepřové medailónky, tloušťka 3 cm		Rošt + univerzální pánve	5+1		3	10

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Jehněčí maso						
Jehněčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřená	2		190	60
Jehněčí kýta bez kosti, středně propečená	1,5 kg	otevřená	1		150 - 170	120
Zvěřina						
Srnčí hřbet s kostí	1,5 kg	otevřená	2		200 - 220	50
Srnčí kýta bez kosti	1,5 kg	uzavřená	2		210 - 230	100
Pečeně z divočáka	1,5 kg	uzavřená	2		180 - 200	140
Pečeně z jelena	1,5 kg	uzavřená	2		180 - 200	130
Králík	2 kg	uzavřená	2		220 - 240	60
Sekaná	z 500 g masa	otevřená	1		180 - 200	80
Párky		Rošt + univerzální pánve	4+1		3	15

Drůbež

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















Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte navíc univerzální pánev do výšky 1. Dojde k zachycení šťávy z masa a trouba zůstane čistější.

Při pečení kachny nebo husy napíchněte kůži pod křídly, aby mohl tuk vytéci.

Nejprve položte celou drůbež prsíčky dolů na rošt. Po uplynutí 2/3 uvedené doby otočte.

Kousky pečeně, jako je krutí roláda nebo krutí prsa otočte po uplynutí poloviny stanovené doby.

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Kuře, celé	1,2 kg	Rošt	2		230 - 250	60 - 70
Slepice, celá	1,6 kg	Rošt	2		200 - 220	80 - 90
Kuře, půlené	á 500 g	Rošt	2		220 - 240	40 - 50
Části kuřete	á 150 g	Rošt	3		210 - 230	30 - 40
Části kuřete	á 300 g	Rošt	3		220 - 240	35 - 45
Kuřecí prsa	á 200 g	Rošt	2		3	30 - 40
Kachna, celá	2,0 kg	Rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kachní prsa	á 300 g	Rošt	3		240 - 260	30 - 40
Husa, celá	3,5 - 4 kg	Rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husí stehna	á 400 g	Rošt	3		220 - 240	50 - 60
Mladá krůta, celá	3,0 kg	Rošt	2		180 - 200	80 - 100
Krutí roláda	1,5 kg	otevřená	1		190 - 210	110 - 130
Krutí prsa	1,0 kg	uzavřená	2		180 - 200	80 - 90
Krutí horní stehna	1,0 kg	Rošt	2		180 - 200	90 - 100

Ryba

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte navíc univerzální pánev do výšky 1. Dojde k zachycení tekutiny a trouba zůstane čistější.

Otočte kousky ryb po uplynutí 2/3 doby grilování.

Celou rybu nemusíte otáčet.

Vložte celou rybu v poloze jako při plavání s hřbetní ploutví nahoru do pečicí trouby. Pro lepší stabilitu můžete vložit do břicha ryby nakrojený brambor nebo malou nádobu vhodnou do trouby.

Při dušení rybích filet přidejte pár lžic tekutiny.

Ryba	Hmotnost	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Ryba, celá	á ca. 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	uzavřená	2		180 - 200	70 - 80
Rybí podkovy, 3 cm tloušťka		Rošt	3		2	20 - 25
Rybí filety		uzavřená	2		210 - 230	20 - 30

Tipy pro pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce žádné údaje.

Jak zjistíte, že je pečeně hotová.

Pečeně je příliš tmavá a kůrka je místy spálená.

Zvolte údaje nejbližší nižší hodnoty a prodlužte dobu pečení.

Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaném obchodě) nebo proveďte „zkoušku lžící“. Přitlačte lžící na pečení.

Pokud se zdá pevná, je hotová, pokud se poddá, potřebuje ještě chvíli péct.

Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.

Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je připálená.

Příště zvolte menší pečicí nádobu nebo přidejte více tekutiny.

Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodnatá.

To je podmíněno fyzikálně a normální. Větší část vodní páry vystupuje otvory pro výstup páry. Může se srážet na chladnější spínací přední části nebo na sousedních předních částech nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Při polévání pečeně vzniká vodní pára.










To je podmíněno fyzikálně a je to normální. Velká část vodní páry vystupuje přes výfuk páry. Může se srážet na ovládacím panelu nebo na sousedních předních částech nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinování, toasty

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte navíc univerzální pánev do výšky 1. Trouba zůstane čistější.

Nádobí stavte vždy na rošt.

Stav pečení nákypu závisí na velikosti nádoby a na výšce nákypu. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.











Nákypy	Příslušenství a nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Nákyp, sladký	Forma na nákypy	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	Forma na nákypy	2		170 - 190	35 - 45
	Forničky na porce	2		190 - 210	25 - 30
Nudlový nákyp	Forma na nákypy	2		200 - 220	40 - 50
Lasagne	Forma na nákypy	2		180 - 200	40 - 50
Gratinované brambory, syrové přísady, max. 4 cm vysoká vrstva	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákypy	1+3		150 - 170	60 - 80
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	4		3	7 - 10
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	4		3	5 - 8









Hotové produkty

Dodržujte údaje výrobce na obalu.

Pokud příslušenství vyložíte pečícím papírem, dejte pozor na to, aby byl pečicí papír vhodný pro tyto teploty. Přizpůsobte velikost papíru pokrmu.

Výsledek pečení závisí do značné míry na potravinách. Připáleniny a nerovnoměrnosti mohou existovat již u syrového zboží

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Pizza, hluboce chlazená					
Pizza s tenkým dnem	Univerzální pánév	2		200-220	15 - 20
	Univerzální pánév + rošt	3+1		180 - 200	20 - 30
Pizza se silným korpusem	Univerzální pánév	2		170 - 190	20 - 30
	Univerzální pánév + rošt	3+1		170 - 190	25 - 35
Pizza Baguette	Univerzální pánév	3		170 - 190	20 - 30
Minipizza	Univerzální pánév	3		190 - 210	10 - 20
Pizza, chlazená, předeřtá	Univerzální pánév	1		180 - 200	10 - 15
Výrobky z brambor, hluboce zmrazené					
Hranolky	Univerzální pánév	3		190 - 210	20 - 30
	Univerzální pánév + pečicí papír	3+1		180 - 200	30 - 40
Krokety	Univerzální pánév	3		190 - 210	20 - 25

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Rösti, plněné bramborové taštičky	Univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
Pečivo, hluboce chlazené					
Housky, bagety	Univerzální pánev	3		180 - 200	10 - 20
Preclíky	Univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
Pečivo, předpečené					
Rozpečené housky nebo bagety	Univerzální pánev	3		190 - 210	10 - 20
	Univerzální pánev + rošt	3+1		160 - 180	20 - 25
Smažené pokrmy, hluboce zmrazené					
Rybí tyčinky	Univerzální pánev	2		220 - 240	10 - 20
Kachní kousky, nugety	Univerzální pánev	3		200 - 220	15 - 25
Závin, hluboce mražený	Univerzální pánev	3		180 - 200	35 - 40

Zvláštní pokrmy

Na vašem spotřebiči můžete nastavit teploty od 50 do 270 °C. Takto se vám stejně dobře podaří krémový jogurt při 50 °C jako vláčné kynuté těsto.



Jogurt

Svařte mléko (3,5% tuku) a ochlaďte je na 50 °C. Vmíchejte 150 g jogurtu. Naplňte do šálek nebo malých sklenic Twist Off postavte a přikryté je postavte na rošt. Předehřívejte 5 minut při 50 °. Pak připravujte podle návodu.

Vyknutí kynutého těsta


Kynuté těsto připravte tak, jak jste zvyklí. Dejte je do keramické nádoby odolné vůči teplu a nádobu přikryjte. Pečicí prostor předehřívejte po dobu 5 minut. Pak spotřebič vypněte a postavte těsto na vyknutí do pečicího prostoru.

Příprava

Pokrm	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba
Jogurt	Postavte šálky nebo sklenice Twist Off na rošt			50	6 - 8 hod.
Kynutí těsta	Tepele odolné nádobí	Postavte na dno pečicího prostoru		50 °C předehřívejte, pak vypněte spotřebič a vložte kynuté těsto do pečicího prostoru	5 min. 20- 30 min.

Rozmrazování

Mražené potraviny vyjměte z obalu a postavte ve vhodné nádobě na rošt. Prosím dodržujte údaje výrobce na obalu. Doba rozmrazování se řídí podle druhu a množství potravin. Drůbež položte prsíčky směrem dolů na talíř.

Mražené zboží	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C
Např. smetanové dorty, máslové krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, párky a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo.	Rošt	1		Volič teploty zůstane vypnutý

Sušení





Používejte pouze nezávadné ovoce a zeleninu a důkladně je omyjte.

Nechejte je dobře okapat a osušte je.

Univerzální pánev zasuňte do výška zasunutí 3, rošt do výška zasunutí 1.

Univerzální pánev a rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem.

Šťavnaté ovoce nebo zeleninu několikrát otočte. Usušené ovoce nebo zeleninu ihned po usušení uvolněte z papíru.

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Trvání v hodinách
Kroužky z jablek, 600 g	1+3		80	cca 5
Kousky hrušek, 800 g	1+3		80	cca 8
Švestky nebo blumy, 1,5 kg	1+3		80	cca 8 10
Kuchyňské bylinky, očištěné 200 g	1+3		80	cca 1½

Zavařování

Příprava

Sklenice a gumová těsnění musí být čisté a v pořádku.

Používejte pokud možno sklenice stejné velikosti.

Údaje v tabulkách se vztahují na jednolitrové kulaté sklenice.

Pozor! Nepoužívejte vyšší nebo větší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.

Naplňte ovoce nebo zeleninu do sklenic. Okraje sklenice případně ještě jednou otřete, musí být čisté. Položte na každou sklenici mokré gumové těsnění a víčko. Uzavřete sklenici pomocí svorek.

Do pečicího prostoru nestavte více jak šest sklenic.

Uvedené časy v tabulkách jsou orientační. Mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, počtem sklenic, množstvím a teplotou obsahu sklenic. Dříve než přepnete na nižší teplotu, resp. vypnete troubu, přesvědčte se, že to ve sklenicích skutečně perlí.

Nastavení

1. Zasuňte univerzální pánev do výšky 2. Postavte sklenice tak, aby se navzájem nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve nalijte ½ litru horké vody (cca 80°C).
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Volič funkce nastavte na dolní ohřev .
5. Volič teploty nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování ovoce

Jakmile dochází ve sklenicích k perlení, tj. v krátkých intervalech vystupují bublinky, tedy asi po 40- 50 minutách vypněte troubu.

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

Ovoce v jednolitrových sklenicích	Od perlení	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
Přesnídávka, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile ve sklenicích začnou vystupovat bublinky, nastavte teplotu na přibližně 120 až 140 °C. Kdy můžete vypnout volič teploty, vidíte v tabulce. Nechejte zeleninu ještě stát 30 až 35 minut v troubě.

Zelenina ve studeném nálevu v jednolitrových sklenicích	Od perlení	Zbytkové teplo
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedluben, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyjmutí sklenic

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

Akrylamid v potravinách

Jakých potravin se to týká?

Akrylamid vzniká především při velmi horké úpravě obilovin a produktů z brambor jako jsou např. bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb, jemné pečivo (keksy, perník, sušenky).

Tipy na přípravu jídel bez akrylamidu

Obecně	Používejte co nekratší dobu pečení. Pokrmu pečte dozlatova, nikoliv příliš dohněda. Větší a silnější pečený pokrm obsahuje méně acrylamidu.
Pečení	Horní/dolní ohřev max. 200 °C, 3D horký vzduch nebo horký vzduch max.180 °C.
Placičky	Horní/dolní ohřev max. 190 °C, 3D horký vzduch nebo horký Vzduch max. 170 °C. Vajíčko nebo vaječný žloutek snižují tvorbu akrylamidu.
Hranolky pečené v troubě	Rozdělte hranolky rovnoměrně na plech v jedné vrstvě. Pečte nejméně 400 g na 1 plech, aby nebyly hranolky vysušené.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny pro zkušební institut, aby ulehčily zkoušení a testování různých spotřebičů.

Podle EN/IEC 60350.

Pečení

Při pečení na 2 úrovních zasuňte vždy univerzální pánev nad pečicí plech.

Při pečení na 3 úrovních zasuňte univerzální pánev doprostřed.

Stříkané pečivo: Současně zasunuté plechy nemusí být hotovy současně.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovních:

Postavte tmavé dortové formy nad sebe.







Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Postavte tmavé dortové formy vedle sebe.

Koláč v dortové formě z bílého plechu:

Pečte s horním/dolním ohřevem na 1 úrovni.

Používejte místo roštu univerzální pánev a dortové formy postavte na ni.

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Stříkané pečivo	Pečicí plech	3		160 - 180	20 - 30
	Pečicí plech	3		160 - 180	20 - 30
	Univerzální pánev + Pečicí plech	3+1		150 - 170	30 - 40
	Univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1+3+5		140 - 160	40 - 50
Malé koláčky, předehřátí	Pečicí plech	3		160 - 180	20 - 30
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		150 - 170	30 - 40
	Univerzální pánev + 2 pečicí plechy	1+3+5		140 - 160	35 - 45
Malé koláčky	Pečicí plech	3		160 - 180	20 - 30

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba v minutách
Piškot, předehřátí	Pečicí forma na rošt	2		170 - 190	30 - 40
Piškot	Pečicí forma na rošt	2		160 - 180	30 - 40
Kynutý koláč na plech	Univerzální pánev	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzální pánev	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzální pánev + pečicí plech	3+1		150 - 170	50 - 60
Zakrytý jablečný koláč	Rošt + 2 dortové formy Ø 20 cm	1		190 - 210	70 - 80
	2 rošty + 2 dortové formy Ø 20 cm	1+3		190 - 210	65 - 75

Grilování

Pokud položíte potraviny přímo na rošt, posuňte univerzální pánev do výšky 1. Dojde k zachycení tekutiny a trouba zůstane čistější.

Pokrm	Příslušenství a nádoby	Výška	Druh ohřevu	Grilování stupeň	Doba v minutách
Opečení toastu, 10 minut předehřát	Rošt	5		3	0,5 - 2
Beefburger, 12 kusů*	Rošt + univerzální pánev nepředehřívát	4+1		3	25 - 30

* po 2/3 času obraťte.

Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

1. Záruka

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

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

2. Pořizovací doklad a záruční list

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

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

3. Uplatnění záruky

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Neoprávněnost reklamace

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

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

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

5. Náhradní díly

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

6. Pozáruční servis

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

7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

8. Upozornění pro prodejce

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

9. Ochrana osobních údajů

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

10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

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

B/S/H/

Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS

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

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

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

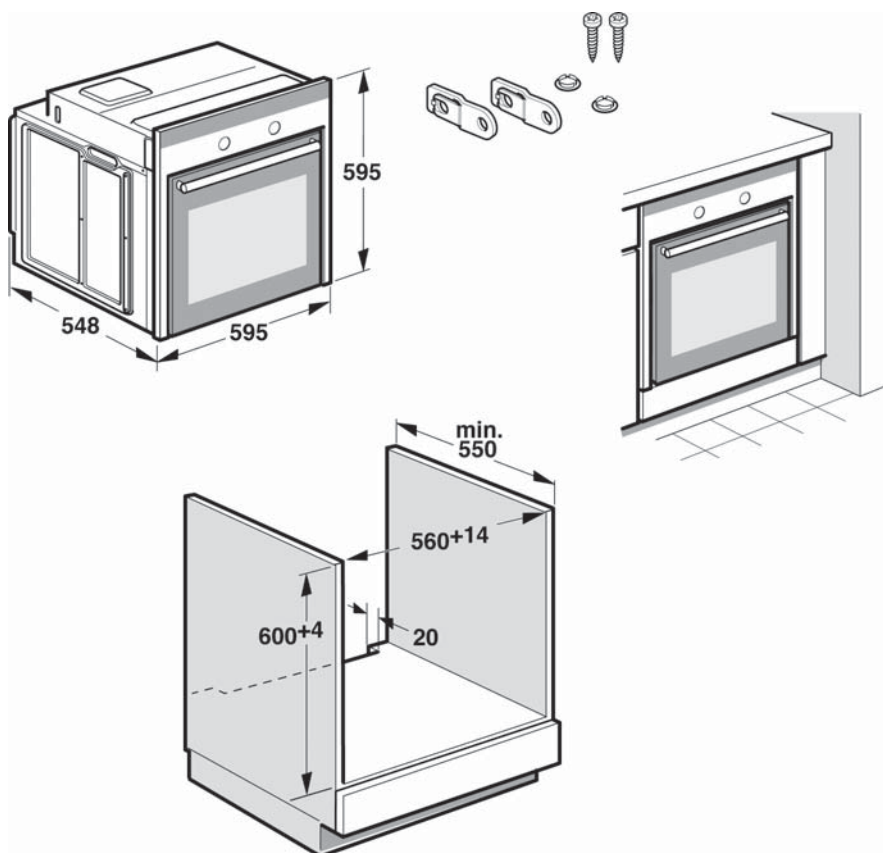
Zákaznické poradenství
Tel.: +420 251 095 555
Email: siemens.spotrebice@bshg.com

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

Montážní návod

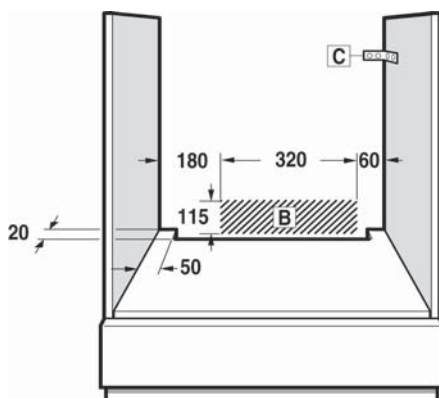
HE 33BD530

1

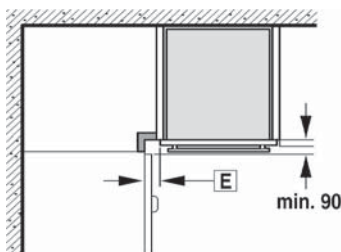


2

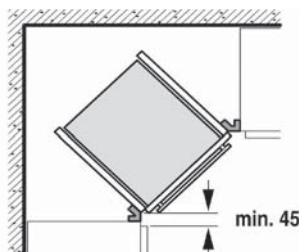
2



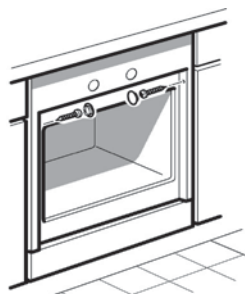
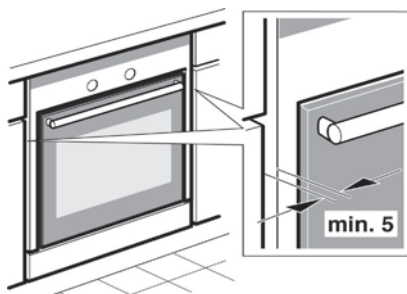
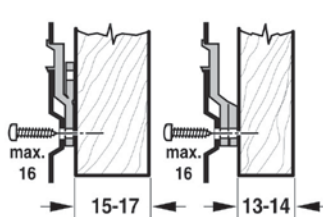
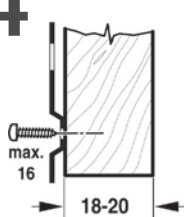
3



D



4



Kombinace spotřebičů

Varná deska a trouba musí být od stejného výrobce a navzájem kombinovatelné. Kombinační body musí být stejné. Řiďte se podle údajů o rozměrech v montážním návodu pro varnou desku.

Příprava nábytku - obrázek 1

Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.

■ Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.

■ Všechny výřezy v nábytku a pracovní desce proveďte před zasazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.

■ Pozor při montáži! Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany. Abyste zabránili pořezání, použijte ochranné rukavice.

■ Mezi spotřebičem a přilehlými předními hranami nábytku musí být vzduchová mezera 5 mm.

Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 2

Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **B** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.

U mezidna nábytkového korpusu je nutný větrací výřez.

Neupevněný nábytek připevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem **C**. Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

Vestavba do rohu - obrázek 3

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

Zapojení spotřebiče

■ Elektrické zapojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí předpisy místních elektrorozvodných závodů a příslušné země.

■ Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

■ Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.

■ Síťová přípojka: Typ H05 VVF nebo vyšší. Žluto-zelený ochranný vodič musí být na straně spotřebiče o 10 mm delší než ostatní vodiče.

■ Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm nebo musí být spotřebič zapojen pomocí zástrčky s ochranným kontaktem. Zástrčka musí být přístupná i po dokončení vestavby.

■ Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

■ Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v přípojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

■ Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek.

■ Při připojování postavte spotřebič před nábytek. Přívodní kabel musí být dostatečně dlouhý.

Upevnění spotřebiče - obrázek 4

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

Demontáž

Spotřebič odpojte od sítě. Uvolněte upevňovací šrouby. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte. Varnou desku odpojte, viz montážní návod pro varnou desku.

Návod na obsluhu

HE 33BD530

Q4ACZM0272

Obsah

Bezpečnostné pokyny	4
Pred inštaláciou	4
Pokyny pre Vašu bezpečnosť	4
Príčiny škôd	6
Ovládací panel	7
Váš nový spotrebič	7
Tlačidlá a displej	8
Volič funkcií	8
Volič teploty	9
Vypínač varných platní variča	10
Priestor na pečenie	10
Príslušenstvo	11
Pred prvým použitím	14
Nastavenie času	14
Prvé zahriatie rúry na pečenie	14
Vyčistenie príslušenstva	14
Nastavenie sporáku	15
Nastavenie rúry na pečenie	15
Druh ohrevu a teplota	15
Rýchloohrev	16
Nastavenie časových funkcií	17
Budík	17
Doba trvania	18
Čas konca	20
Nastavenie času	22
Detská poistka	23
Zmena základného nastavenia	24

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

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

Obsah

Starostlivosť a čistenie	25
Čistiace prostriedky	25
Odloženie dvierok.....	27
Demontáž a montáž sklenených tabúl' dvierok.....	27
Tabuľka porúch	28
Zmena základného nastavenia	28
Výmena žiarovky na strope rúry	29
Zákaznícky servis	30
Sklenený kryt.....	30
Tipy ako šetriť energiu a životné prostredie	31
Úspora energie	31
Ekologická likvidácia odpadu	31
Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu	32
Koláče a pečivo	32
Tipy na pečenie	38
Mäso, hydina, ryby	39
Tipy na pečenie a grilovanie.....	45
Nákypy, gratinovanie, toasty.....	46
Hotové produkty	47
Zvláštne pokrmý	49
Rozmrazovanie.....	49
Sušenie.....	50
Zaváranie.....	50
Akrylamid v potravinách	52
Skúšobné pokrmý	53

Bezpečnostné pokyny

Starostlivo si prečítajte tento návod na použitie. Dobre uschovajte návod na použitie a návod na montáž. Pokiaľ budete spotrebič ďalej odovzdávať, priložte taktiež návody.

Pred inštaláciou

Škody spôsobené prepravou

Po vybalení skontrolujte spotrebič. Pokiaľ sa vyskytne poškodenie spôsobené prepravou, nesmiete spotrebič pripojovať.

Elektrická prípojka

Prístroj môže pripojovať iba koncesovaný odborník. Pri poškodení z dôvodu nesprávneho pripojenia nemáte nárok na záruku.

Pokyny pre Vašu bezpečnosť

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

Dospelí a deti nesmú spotrebič nikdy používať bez dozoru,

- pokiaľ nie sú telesne či duševne schopní alebo
- nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom.

Horúci priestor na pečenie

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov spotrebiča alebo ohrevných telies. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Môže z nich vystúpiť horúca para. Udržujte malé deti mimo dosah spotrebiča.

Nebezpečenstvo požiaru!

Do varného priestoru nikdy neukladajte horľavé predmety. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, ak vychádza zo spotrebiča dym. Vypnite spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku, resp. vypnite poistky v poistkovej skrini.

Nebezpečenstvo skratu!

Nikdy nezasekávajte prírodný kábel horúcimi dvierkami spotrebiča. Káblová izolácia sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia!

Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Môže dôjsť ku vzniku horúcej vodnej pary.

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nepoužívajte na prípravu pokrmov veľké množstvo nápojov s vysokým obsahom alkoholu. Alkoholové pary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Používajte iba malé množstvá nápojov s vysokým obsahom alkoholu a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Horúce príslušenstvo a nádoby

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nevyťahujte horúce príslušenstvo alebo nádoby zo spotrebiča bez použitia chňapky.

Neodborné opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu môže vykonávať výhradne technik autorizovaného servisu vyškolený našou spoločnosťou.

Ak je spotrebič vadný, vypnite poistku v poistkovej skrini alebo vytiahnite sieťovú zástrčku. Zavolajte servis.

Príčiny škôd

Príslušenstvo, alobal, papier na pečenie, alebo nádoby na dno varného priestoru

Nekladte príslušenstvo na dno varného priestoru, ani ho nevykladajte alobalom alebo papierom na pečenie. Nestavajte na dno varného priestoru žiadne nádoby, pokiaľ je teplota nastavená na viac než 50° C. Dochádza ku hromadeniu tepla, doby pečenia a smaženia nesúhlasia a môže dôjsť ku poškodeniu smaltu.

Voda v horúcom varnom priestore

Nikdy nelejte vodu do horúceho varného priestoru. Dochádza ku vzniku vodnej pary. Z dôvodu zmien teplôt môže dôjsť ku poškodeniu smaltu.

Vlhké potraviny

V uzavretej rúre neuchovávajte dlhšiu dobu vlhké potraviny. Mohli by poškodiť smalt.

Ovocná šťava

Veľmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech veľmi husto. Šťava z ovocia kvapkajúca z plechu by spôsobila škvrny, ktoré sa už nedajú odstrániť. Ak je to možné, používajte hlbší univerzálny plech.

Chladienie s otvorenými dvierkami

Rúru nechajte vychladnúť výhradne zavretú. I keď sú dvierka otvorené iba na úzku štrbinu, môže časom dôjsť ku poškodeniu okolitého nábytku.

Veľmi znečistené tesnenie rúry

Pokiaľ je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka rúry sa nezatvárajú počas prevádzky správne. Môžu byť poškodené susedné predné časti nábytku. Udržujte tesnenie rúry vždy čisté.

Silne znečistené tesnenie dvierok

Ak je tesnenie dvierok silne znečistené, dvierka spotrebiča správne nedovierajú. Mohlo by dôjsť ku poškodeniu nábytku, ktoré sa nachádza v blízkosti. Tesnenie dvierok udržiajte stále v čistote.

Dvierka ako sedadlo

Na otvorené dvierka spotrebiča nestúpajte ani nesadajte.

Preprava spotrebiča

Spotrebič neprenášajte ani nedržte za madlo dvierok. Madlo dvierok neudrží váhu spotrebiča a mohlo by prasknúť.

Váš nový spotrebič

Tu sa zoznámite s Vaším novým spotrebičom. Nájdete informácie o ovládacom paneli a jednotlivých ovládačoch. Ďalej obdržíte informácie o varnom priestore a príslušenstve.

Ovládací panel

Tu je uvedený prehľad ovládacieho panelu. Nikdy sa nezobrazia všetky symboly súčasne. V závislosti na typu prístroje sú možné odchýlky v detailoch.








Ovládacie prvky


Ovládacie prvky sú zápuštné. Pre zasunutie a vysunutie zatlačte ovládací prvok v nulovej polohe.

Tlačidlá a displej

Pomocou tlačidiel nastavujete rôzne prídavné funkcie. Na displeji si môžete prečítať nastavené hodnoty.




Tlačidlo	Použitie
 Časové funkcie	Budík  , doba trvania $\text{I} \rightarrow \text{I}$, koniec doby $\rightarrow \text{I}$ a hodiny  .
- Mínus	Zníženie nastavenej hodnoty.
+ Plus	Zvýšenie nastavenej hodnoty.
 Rýchloohrev	Rúra sa rýchlo ohreje.
 Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panelu.







Ktorá časová funkcia je uvedená na displeji v popredí vidíte na ukazovateli ► pred príslušným symbolom.

Výnimka: Pri hodinách svieti symbol  iba pokiaľ vykonávate zmenu.

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
0 Nulová poloha	Rúra je vypnutá.
 3D Horúci vzduch*	Pre koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rozdeľuje teplo kruhového ohrevného telesa v zadnej stene rovnomerne v priestore na pečenie.
 Horný /dolný ohrev	Pre koláče, nákypy a jemná pečienka, napr. hovädzina alebo zverina, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zospodu i zhora.
 Stupeň na pizzu	Rýchla príprava hlboko zmrazených produktov bez predhrevu, napr. pizzy, hranoliek alebo závinu. Ohrieva dolné ohrevné teleso a kruhové ohrevné teleso v zadnej stene.




Poloha	Použitie
 Cirkulačný infragril	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Ohrevné teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo pokrmu.
 Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, párkov, toastov a porcií rýb. Celá plocha pod ohrevným telesom grilu je horúca.
 Maloplošný gril	Grilovanie menšieho množstva-steaky,párky, toasty a kúsiky rýb. Hreje stredná časť ohrevného telesa grilu.
 Dolný ohrev	Zaváranie, dopekanie alebo hnednutie. Teplo prichádza odspodu.
 Rozmrazovanie	Rozmrazovanie napr.mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor víri teplý vzduch okolo pokrmu.
 Osvetlenie rúry	Zapnutie osvetlenia rúry.

*Druh ohrevu, ktorým bola určená energetická trieda účinnosti triedy spotreby energie podľa EN50304.

Počas nastavovania sa zapne osvetlenie rúry v priestore na pečenie.


Volič teploty

Pomocou voliča teploty nastavujete teplotu alebo stupeň grilovania.

Poloha	Význam
● Nulová poloha	Rúra neheje.
50 - 270 Rozsah teplôt	Grilovanie steakov, párkov, toastov a porcií rýb. Celá plocha pod ohrevným telesom grilu je horúca.
•, ••, ••• Stupne grilovania	Stupne grilovania pre maloplošný  a veľkoplošný gril  . <ul style="list-style-type: none"> • = Stupeň 1, slabý •• = Stupeň 2, stredný ••• = Stupeň 3, silný
	Pokiaľ rúra hreje, svieti kontrolka nad voličom teploty. V prestávkach medzi zahrievaním zhasne. Pri druhu ohrevu Rozmrazovanie  nesvieti kontrolka.

Vypínač varných zón

Pomocou 4 ovládačov sporáku nastavujete ohrevný výkon jednotlivých varných zón.


Poloha	Význam
0 Nulová poloha	Varná zóna je vypnutá.
1 - 9 Stupne varenia	Výkon varnej zóny. 1 = najnižší výkon 9 = najvyšší výkon
 Zónove napojenie	Pripojenie dvoj-okruhovej veľkej varnej zóny alebo zóny na pečenie (nie je k dispozícii pri všetkých varných paneloch).

Hneď ako zapnete varnú zónu, svieti kontrolka nad ovládačom varnej zóny.

Priestor na pečenie

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

Osvetlenie rúry

Počas prevádzky svieti osvetlenie rúry v priestore na pečenie. Polohou  na voliči funkcií môžete zapnúť osvetlenie bez ohreву.

Chladiaci ventilátor

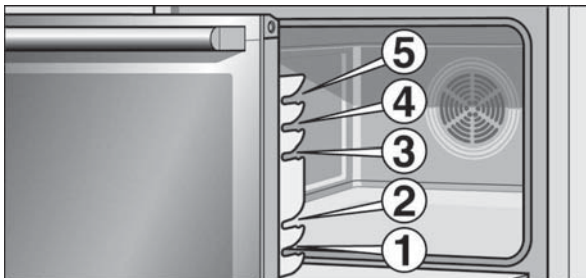
Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká ponad dverka. Pozor! Nezakrývajte vetrací otvor. Inak sa rúra pregreje.

Aby po použití priestor na pečenie rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor ešte určitú dobu dobieha.

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete zasunúť do rúry do 5-tich rôznych výšok.

Dvierka sú vybavené mäkkým zatváraním. Pri zavieraní dvierok stačí na vozík na pečenie ľahko zatlačiť a vozík zájde sám mätko do rúry.



Pokiaľ je príslušenstvo horúce, môže sa zdeformovať. Hneď ako opäť vychladne, zdeformovanie zmizne a nemá žiadny vplyv na funkciu.

Príslušenstvo môžete dokúpiť v autorizovanom servise, u Vášho špecializovaného predajcu alebo cez internet. Uďte prosím číslo HZ.



Rošt

na nádoby, koláčové formy, grilované kúsky a hlboko zmrazené potraviny.



Smaltovaný plech na pečenie

na koláče a drobné pečivo.



Univerzálny plech

na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené pokrmy a veľké pečene. Môžete ju použiť tiež ako nádobu na zachytenie tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete dokúpiť v autorizovanom servise alebo u špecializovaného predajcu.

Širokú ponuku ku Vašej rúre nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Dostupnosť rovnako ako online objednanie zvláštneho príslušenstva je v každej krajine odlišná. Prosím nahliadnite do predajných podkladov.


Rošt HZ 344002	Na nádoby, formy na koláče, pečene, kúsky na grilovanie a hlboko zmrazené pokrmy.
Smaltovaný plech na pečenie HZ 341002	Na koláče a drobné pečivo.
Univerzálny plech HZ 342002	Na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené pokrmy a veľké pečene. Môžete ho použiť tiež ako nádobu na zachytenie tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.
Vkladací rošt HZ 324000	Na pečenie. Postavte rošt vždy do univerzálneho plechu. Bude zachytený odkvapkajúci tuk a šťava z mäsa.
Grilovací plech HZ 325000	Na grilovanie miesto roštu alebo ako ochrana proti striekaniu, aby sa rúra veľmi neznečistila. Grilovací plech používajte iba v univerzálnom plechu. Grilovanie na grilovacom plechu: Používajte iba na výškach zasunutia 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana proti striekaniu: Zasuňte univerzálny plech s grilovacím plechom pod rošt.
Sklenená misa HZ 346002	Hlboká misa na pečenie zo skla. Je tiež veľmi vhodná ako nádoba na servírovanie. Položte sklenenú misu na rošt.
Plech na pečenie, vysúvateľný HZ 341672	Na koláče a drobné pečivo. Pečenie na 2 úrovniach: držiak zaveste vo výške 1, pečenie na 3 úrovniach: držiak zaveste vo výške 3. Plech na pečenie môže byť vysunutý doľava a doprava. Položte plech na pečenie na držiak šikmou stranou smerom ku dvierkam.
Smaltovaný plech na pečenie s nepriľnavým povrchom HZ 341012	Koláče a drobné pečivo sa ľahšie uvoľnia od plechu.
Univerzálny plech s nepriľnavým povrchom HZ 342012	Šťavnaté koláče, pečivo. Hlboko zmrazené pokrmy a veľké pečene sa ľahšie uvoľnia od univerzálneho plechu.
Forma na pizzu HZ 317000	Ideálny na pizzu, hlboko zmrazené pokrmy alebo veľké okrúhle koláče. Formu na pizzu môžete použiť miesto univerzálneho plechu. Postavte formu na rošt a riadte sa podľa údajov v tabuľkách.


Kameň na pečenie HZ 327000	Kameň na pečenie je vhodný predovšetkým na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizzy, ktoré majú mať chrumkavý spodok. Kameň na pečenie sa musí vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Profi plech HZ 343002	Vhodný na prípravu veľkého množstva.
Pokrievka na profi plech HZ 333001	Pokrievka robí z profi plechu profesionálneho pomocníka pri pečení.
Sklenená misa HZ 915001	Sklenená misa je vhodná na dusené pokrmy a nákypy, ktoré pripravujete v rúre. Obzvlášť vhodná je pre programovú automatiku alebo automatiku pre pečenie.
Kovový plech HZ 26000	Plech je určený na pečenie pre zónu sklokeramickej varnej dosky. Je vhodný pre senzorovú automatiku, ale tiež pre programovú automatiku alebo automatiku pre pečenie. Plech je zvonku smaltovaný a vo vnútri s nepríľnavým povrchom.
Univerzálny plech HZ 390800	Pre veľké porcie alebo viac porcií. Plech je zvonku zo šedého smaltu so sklenenou pokrievkou vhodnou do rúry. Sklenené veko môže byť použité ako forma na gratinovanie.
Výrobky autorizovaného servisu	V autorizovanom servise, v špecializovanom obchode pre jednotlivé krajiny môžete dokúpiť vhodné prostriedky pre starostlivosť a čistenie alebo ostatné príslušenstvo k Vaším domácim spotrebičom. Uveďte vždy príslušné číslo výrobku.
Utierky na nerezový povrch č.výrobku 311134	Obmedzujú usadzovanie nečistôt. Vďaka impregnácii špeciálnym olejom bude povrch nerezových spotrebičov optimálne ošetrený.
Gél na čistenie rúry, grilu č.výrobku 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez zápachu.
Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou č.výrobku 460770	Zvlášť vhodná na čistenie chĺlostivých povrchov, ako je napr. sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník. Utierka z mikrovlákná odstraňuje v jednom pracovnom úkone vodu i masnú špinu.
Poistka dverí č.výrobku 612594	Aby deti nemohli rúru otvoriť. Poistka sa naskrutkuje rôznym spôsobom, podľa typu spotrebiča. Dodržujte pokyny v prílohovom liste, ktorý je priložený ku poistke dverí.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť predtým, ako vo svojej rúre na pečenie prvýkrát pripravíte pokrmy. Najskôr si prečítajte kapitolu bezpečnostné pokyny.

Nastavenie času

Po pripojení sa na displeji rozsvieti symbol  a tri nuly. Teraz nastavte čas.


1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa objaví čas 12:00.

2. Nastavte čas pomocou tlačidla **+** alebo **-**.

Po niekoľkých sekundách bude uložený nastavený čas.

Prvé zahriatie rúry na pečenie

Aby ste odstránili zápach novoty, zahrejte prázdnu, zavretú rúru. Ideálna je hodina pri hornom/dolnom  ohreve pri 240 °C.

Dbajte na to, aby vo varnom priestore neboli žiadne zvyšky obalov.

1. Voličom funkcií nastavte horný/dolný ohrev .

2. Pomocou voliča teploty nastavte 240 °C.

Po hodine rúru vypnite. Urobíte tak otočením voliča funkcií do nulovej polohy.

Vyčistenie príslušenstva

Pred prvým použitím dôkladne vyčistíte príslušenstvo horúcim umývacím roztokom.

Nastavenie sporáku

Ku Vášmu sporáku je priložený vlastný návod na použitie. V ňom nájdete najdôležitejšie informácie o bezpečnosti, podrobný návod na nastavenie a veľa informácií o starostlivosti a čistení.

Nastavenie rúry na pečenie

Máte rôzne možnosti, ako nastaviť Vašu rúru na pečenie. Tu Vám objasníme, ako nastaviť požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania. Dobu trvania a konečný čas pre svoje pokrmy môžete nastaviť na rúre. K tomu prosím viď kapitola Časové funkcie.

Druh ohrevu a teplota

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

1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Pomocou voliča teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie sa začne ohrievať.

Vypnutie rúry na pečenie

Volič funkcií otočte do nulovej polohy.




Zmena nastavení

Môžete príslušným voličom meniť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania.


Rýchloohrev

Pomocou rýchloohrevu dosiahne Vaša rúra nastavené teploty obzvlášť rýchlo.

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


- 3D horúci vzduch 
- Horný /dolný ohrev 
- Stupeň na pizzu 

Aby ste dosiahli rovnomerný výsledok pečenia, dávajte pokrm do priestoru na pečenie až vtedy, keď je rýchloohrev dokončený.

1. Nastavte druh ohrevu a teplotu.
2. Krátko stlačte tlačidlo 

Na displeji svieti symbol . Rúra začne hriať.


Rýchloohrev je dokončený

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

Prerušenie rýchloohrevu



Krátko stlačte tlačidlo . Symbol  na displeji zhasne.


Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra na pečenie má rôzne časové funkcie. Pomocou tlačidla  otvorte ponuku a prepínajte medzi jednotlivými funkciami. Pokiaľ nastavujete, svietia všetky časové symboly. Ukazovateľ ► vám ukazuje, pri ktorej funkcii sa nachádzate. Už nastavené časové funkcie môžete zmeniť priamo tlačidlom + alebo -, pokiaľ pred časovým symbolom je zobrazený ukazovateľ ►.


Budík

Budík môžete používať ako kuchynský budík. Ide nezávisle od varného priestoru. Budík má svoj vlastný signál. Takže počujete, či uplynula doba nastavená na budíku alebo nastavená doba pečenia.

1. Stlačte jedenkrát tlačidlo . Na displeji svietia časové symboly, ukazovateľ ► je pred .
2. Pomocou tlačidla + alebo - môžete nastaviť budík.
Navrhnuté hodnoty tlačidla + = 10 minút
Navrhnuté hodnoty tlačidla - = 5 minút

Po niekoľkých sekundách bude uložený nastavený čas. Budík sa spustí. Na displeji svieti symbol ►  a doba časovača viditeľne plyní. Ostatné časové symboly zhasnú.

Uplynutie nastaveného času

Zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí 0:00. Signál môžete vypnúť tlačidlom .


Zmena meranej doby






Zmeňte meranú dobu pomocou tlačidiel + alebo -. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá.

Zrušenie meranej doby

Pomocou tlačidla - nastavte späť dobu na 0:00. Po niekoľkých sekundách bude zmena uložená. Budík je vypnutý.

Kontrola nastavenia časových funkcií



Ak nastavíte viac časových funkcií, svietia na displeji príslušné symboly. V popredí je zobrazený budík. Pred symbolom  je ukazovateľ ► a nastavená doba budíku viditeľne ubieha.

Aby ste prekontrolovali budík , dobu trvania , čas konca  alebo hodiny , stláčajte tlačidlo  tak dlho, pokiaľ ukazovateľ ► nestojí pred príslušným symbolom. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Doba trvania

Dobu trvania prípravy Vášho pokrmu môžete nastaviť na spotrebiči. Hneď ako doba uplynie, vypne sa rúra na pečenie automaticky. Takže nemusíte prerušovať ostatné práce, aby ste rúru vyplí. Doba varu nebude nechcene prekročená.

Príklad na obrázku: Doba trvania 45 minút.

1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Pomocou voliča teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo . Na displeji sa objaví 0:00. Časové symboly svietia, ukazovateľ ► je pred .



4. Tlačidlom **+** alebo **-** nastavte dobu trvania.
Navrhovaná hodnota tlačidlo **+** = 30 minút
Navrhovaná hodnota tlačidlo **-** = 10 minút



Po niekoľkých sekundách sa rúra zapne. Na displeji viditeľne ubieha dĺžka trvania a svieti symbol ►|→|. Ostatné časové symboly zhasnú.

Uplynutie doby trvania

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa objaví 0:00.

Stlačte tlačidlo ☰. Pomocou tlačidiel **+** alebo **-** môžete znova nastaviť dobu trvania.

Alebo môžete dvakrát stlačiť tlačidlo ☰ a volič funkcií otočiť do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena doby trvania






Dobu trvania zmeníte tlačidlom **+** alebo **-**. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá. Ak je budík nastavený, stlačte predtým tlačidlo ☰.

Zrušenie doby trvania

Pomocou tlačidla **-** nastavte dobu trvania späť až na 0:00. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá. Doba trvania je vymazaná. Ak je budík nastavený, stlačte predtým tlačidlo ☰.

Kontrola nastavenia časových funkcií

Ak ste nastavili viac časových funkcií, svietia na displeji príslušné symboly. Pred symbolom časové funkcie v popredí je ukazovateľ ►.



Aby ste prekontrolovali budík , dobu trvania , čas konca  alebo hodiny , stláčajte tlačidlo  tak dlho, pokiaľ sa ukazovateľ ► nezobrazí pred príslušným symbolom. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.


Čas konca

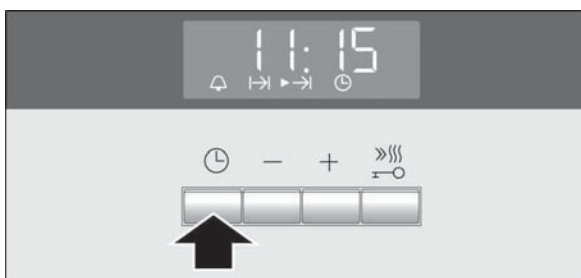
Čas, kedy má byť pokrm hotový môžete posunúť. Spotrebič sa automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovanom čase. Je možné napr. pokrm ráno vložiť do rúry a nastaviť tak, aby bol popoludní hotový.

Dbajte na to, aby potraviny nezostali v rúre príliš dlho a neskazili sa.

Príklad na obrázku: Je 10:30 hod., doba prípravy trvá 45 minút a pokrm má byť hotový o 12:30.

1. Nastavte volič funkcií.
2. Nastavte volič teploty.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo .
4. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte dobu trvania.
5. Stlačte tlačidlo .

Ukazovateľ ► je zobrazený pred . Zobrazí sa čas, kedy bude pokrm hotový.



6. Pomocou tlačidiel **+** alebo **-** môžete posunúť čas konca.



Po niekoľkých sekundách bude nastavenie uložené a rúra sa zapne vo vyčkávacom režime. Na displeji je uvedená doba, kedy bude pokrm hotový a pred symbolom \rightarrow je ukazovateľ \blacktriangleright . Symbol 🔔 a 🕒 zhasnú. Hneď ako sa rúra zapne, začne doba trvania viditeľne ubiehať a ukazovateľ \blacktriangleright je pred symbolom $\text{I}\rightarrow$. Symbol \rightarrow zhasne.

Uplynutie doby trvania

Zaznie akustický signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí 0:00.

Stlačte tlačidlo 🕒 . Pomocou tlačidiel **+** alebo **-** môžete znova nastaviť dobu trvania. Alebo môžete dvakrát stlačiť tlačidlo 🕒 a otočiť volič funkcií do nulovej polohy. Rúra na pečenie je vypnutá.

Zmena času konca

Koniec času môžete zmeniť pomocou tlačidla **+** alebo **-**. Po niekoľkých sekundách sa zmena uloží. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo 🕒 .


Nemeňte čas konca, keď doba trvania práve ubieha. Výsledok by už nebol správny.

Zrušenie času konca

Pomocou tlačidla **-** nastavte čas konca späť na aktuálny čas. Po niekoľkých sekundách bude zmena uložená. Rúra na pečenie sa zapne. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo 🕒 .

Kontrola nastavenia časových funkcií

Ak ste nastavili viac časových funkcií, svietia na displeji príslušné symboly. Pred symbolom časovej funkcie v popredí je ukazovateľ ►.

Aby ste skontrolovali budík , dobu trvania $I \rightarrow I$, čas konca $\rightarrow I$ alebo hodiny \ominus , stláčajte tlačidlo \ominus tak dlho, pokiaľ sa ukazovateľ ► nezobrazí pred príslušným symbolom. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Nastavenie času

Po pripojení alebo po výpadku prúdu svieti na displeji symbol \ominus a tri nuly. Nastavte hodiny.

1. Stlačte tlačidlo \ominus .

Na displeji sa rozsvieti čas 12:00.

2. Nastavte čas pomocou tlačidla + alebo -.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Zmena času

Nesmie byť nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte 4x tlačidlo \ominus .

Na displeji svietia časové symboly, ukazovateľ ► je pred \ominus .

2. Zmeňte čas pomocou tlačidla + alebo -.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas uloží.

Ukrytie času

Môžete čas ukryť. Bude viditeľný iba keď bude rúra zapnutá. Viď kapitola Zmena základného nastavenia.

Detská poistka

Aby deti nemohli nedopatrením spotrebič zapnúť, je spotrebič vybavený detskou poistkou.


Rúra na pečenie nereaguje na žiadne nastavenie. Budík a hodiny môžete nastaviť aj pri zapnutej detskej poistke.

Ak sú nastavené druh ohrevu a teplota alebo grilovanie, preruší detská poistka ohrievanie.

Aktivácia detskej poistky


Nesmie byť nastavená doba trvania alebo doba konca.

Držte cca 4 sekundy stlačené tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí symbol . Detská poistka je aktivovaná.

Odblokovanie

Držte stlačené tlačidlo  cca 4 sekundy.

Symbol  na displeji zhasne.
Detská poistka je odblokovaná.





Zmena základného nastavenia

Vaša rúra má rôzne základne nastavenia. Tieto nastavenia môžete prispôsobiť svojim návykom.

Základné nastavenia	Možnosť 1	Možnosť 2	Možnosť 3
c1 Zobrazenie času	vždy*	iba pri prevádzke	-
c2 Dĺžka signálu po uplynutí doby trvania alebo doby nastavenej na budíku	cca 10 sec	cca 2 min*	cca 5 min
c3 Čakacia doba do uloženia nastavenia	cca 2 sec	cca 5 sec*	cca 10 sec

*Nastavenie z výroby

Nesmiete nastavovať žiadne iné časové funkcie.

1. Podržte tlačidlo  stlačené cca 4 sekundy.
Na displeji sa zobrazí aktuálne základne nastavenie času, napr. c1 1 pre možnosť 1.
2. Zmeňte základne nastavenie pomocou tlačidla **+** alebo **-**.
3. Potvrďte tlačidlom .
Na displeji sa zobrazí ďalšie základne nastavenie.
Môžete prejsť všetky úrovne pomocou tlačidla  a zmeniť ich pomocou tlačidla **+** alebo **-**.
4. Nakoniec podržte tlačidlo  stlačené cca 4 sekundy.

Všetky základné nastavenia boli uložené.
Svoje základné nastavenie môžete kedykoľvek znova zmeniť.

Starostlivosť a čistenie

Pri dôkladnej starostlivosti a čistení ostane vaša rúra dlho pekná a funkčná. Tu Vám vysvetlíme, ako sa správne starať o Vašu rúru a ako ju správne čistiť.

Upozornenie

Malé farebné rozdiely na prednej strane rúry vznikajú z dôvodu použitia rôznych materiálov, ako je sklo, plast alebo kov.

Tiene na tabuli dvierok ktoré vypadajú ako šmuhy sú svetelné efekty osvetlenia rúry.

Smalt sa vypaľuje pri veľmi vysokých teplotách. Tým môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. Tie sú normálne a nemajú žiadny vplyv na funkčnosť.

Hrany tenkých plechov nemôžu byť úplne smaltované. Preto môžu byť drsné. Ochrana proti korózii tým nie je ovplyvnená.

Čistiace prostriedky

Aby nedošlo ku poškodeniu rôznych povrchov nesprávnym čistiacim prostriedkom, dodržujte údaje v tabuľke. Nepoužívajte:

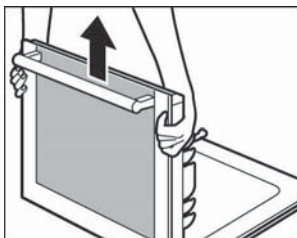
- žiadne ostré ani abrazívne čistiace prostriedky,
- žiadne tvrdé drhnúce kefky alebo čistiace špongie,
- žiadne vysokotlakové čističe alebo parné čističe.

Nové špongie pred použitím dôkladne umyte.

Oblasť	Čistiaci prostriedok
Predná časť rúry	Horúci roztok na umývanie: Očistite handričkou a osušte mäkkou utierkou.
Nerez	Horúci roztok na umývanie: Očistite handričkou a osušte mäkkou utierkou. Vodný kameň, tuk, škrob a vaječný bielok okamžite odstráňte. Pod takými škvrnami môže dochádzať ku korózii. V autorizovanom servise alebo v špecializovanom obchode môžete obdržať špeciálne prostriedky na nerez, ktoré sú vhodné pre teplé povrchy. Naneste tenkú vrstvu prostriedku pomocou mäkkej handričky.
Sklo	Prostriedok na čistenie skla: Utrite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Tabule dvierok	Prostriedok na čistení skla: Utrite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Priestor na pečenie a dno dvierok	Horúci roztok na umývanie alebo octová voda: Očistite handričkou. Pri silnom znečistení použijte jemnú nerezovú drôtenku alebo čistič na rúry. Používajte iba v studenom priestore na pečenie.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúci roztok na umývanie: Očistite handričkou.
Tesnenie neskładať!	Horúci roztok na umývanie: Očistite handričkou. Nedrhňte.
Príslušenstvo	Horúci roztok na umývanie: Namočte a očistite handričkou alebo kefkou.

Odloženie dvierok

Pre ľahšie čistenie priestoru na pečenie môžete dvierka rúry odložiť. Vytiahnite dvierka až na doraz. Uchopte ich na pravej a ľavej strane, mierne nadvihnite a vyťahnite ich. Opatrne postavte na rovnú plochu.

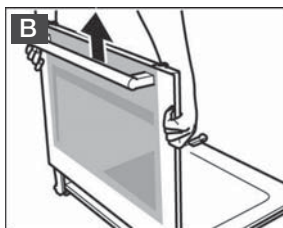
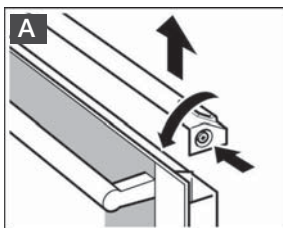


Demontáž a montáž sklenených tabúl dvierok

Demontáž

Pre lepšie čistenie môžete sklenené tabule dvierok vymontovať.

1. Odložte dvierka rúry.
2. Odskrutkujte kryt hore na dvierkach.
K tomu vyskrutkujte skrutky vľavo a vpravo (Obrázok A).
3. Sklenenú tabuľu uchopte na pravej a ľavej strane a potiahnite smerom hore (Obrázok B).
Položte ju madlom smerom dole.
Tabuľa so závesnými hákmi ostane na dvierkach.



Očistite sklenené tabule čističom na sklo a mäkkou handrou.

Nepoužívajte žiadne ostré alebo drhnuce prostriedky a škrabku na sklo. Sklo by sa mohlo poškodiť.

Montáž

1. Zasuňte tabuľu do držiakov na dvierkach.
2. Nasadíte kryt a priskrutkujte ho. Pokiaľ sa kryt nedá priskrutkovať, skontrolujte, či tabuľa správne sedí v držiaku.
3. Zatvorte dvierka.

Rúru používajte až vtedy, keď budú tabule dvierok správne namontované.

Zmena základného nastavenia

Keď sa vyskytne porucha, je to často spôsobené iba nejakou maličkosťou. Prv ako kontaktujete servis, skúste prosím sami zá vadu odstrániť pomocou tabuľky.

Tabuľka porúch

Pokiaľ sa pokrm nepodarí, pozrite sa prosím do kapitoly Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu. Tu nájdete viac tipov a upozornení týkajúcich sa varenia.

Porucha	Možná príčina	Náprava/Upozornenie
Rúra nefunguje.	Poistka je vadná.	Pozrite sa do poistkovej skrine, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či svieti kuchynské svetlo alebo fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.
Na displeji svieti ⌚ a nuly.	Výpadok prúdu.	Nastavte čas znova.
Rúra nehreje.	Na kontaktoch je prach.	Otočte ovládačmi niekoľkokrát tam a späť.

Hlásenie chyby

Ak sa objaví na displeji hlásenie chyby E , stlačte tlačidlo \ominus . Hlásenie zmizne. Nastavená časová hodnota bude zmazaná.

V prípade, že hlásenie chyby nezmizne, kontaktujte autorizovaný servis.

Pri nasledujúcich hláseniach chýb môžete sami vykonať nápravu.

Hlásenie chyby	Možná príčina	Náprava/upozornenie
E011	Tlačidlo bolo stlačené príliš dlho alebo je zakryté.	Stláčajte všetky tlačidlá samostatne. Skontrolujte, či sa tlačidlo neprilepilo, nie je zakryté alebo znečistené.



Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať iba nami vyškolený technik autorizovaného servisu.

Výmena žiarovky na strope rúry

Pokiaľ prestalo osvetlenie rúry fungovať, musí sa vymeniť. Náhradné žiarovky odolné voči vysokým teplotám 40 W obdržíte v autorizovanom servise alebo v špecializovanom obchode. Používajte iba žiarovky uvedeného typu.



- 1. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**
Vypnite poistku v poistkovej skrini.
- 2.** Do studenej rúry položte utierku, aby sa zabránilo poškodeniu.
- 3.** Otáčaním doľava odskrutkujte sklenený kryt.



4. Žiarovku nahradte rovnakým typom žiarovky.
5. Opäť naskrutkujte sklenený kryt.
6. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť.
Príslušný sklenený kryt obdržíte v autorizovanom servise.
Udajte číslo E a FD Vášho spotrebiča.

Zákaznícky servis

Pokiaľ musí byť Váš spotrebič opravený, je tu pre Vás náš servis. Adresu a telefónne číslo najbližšieho servisného strediska nájdete v telefónnom zozname. Taktiež uvedené servisné centrá vám radi povedia kontakt na najbližšie servisné stredisko.

Číslo E a číslo FD

Servisu vždy uveďte číslo výrobku (číslo E) a číslo výroby (číslo FD) Vášho spotrebiča.

Výrobný štítok s číslami nájdete vpravo na boku dvierok. Aby ste v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať, poznamenajte si tu údaje svojho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Číslo E	Číslo FD
---------	----------

Servis 📞

Tipy ako šetriť energiu a životné prostredie

Tu Vám poradíme, ako môžete pri pečení a smažení ušetriť energiu a ako správne postupovať pri likvidácii spotrebiča.

Úspora energie

Spotrebič predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.

Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Majú mimoriadne dobrú tepelnú vodivosť.

Otvárajte dverka rúry na pečenie počas pečenia, varenia alebo grilovania čo najmenej.

Viac koláčov pečte hneď po sebe. Rúra na pečenie je ešte teplá. Skracuje sa tak doba pečenia druhého koláča. Tiež môžete vložiť dve truhlové formy vedľa seba.

Pri dlhšej dobe pečenia môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom doby pečenia a využiť na dopečenie zbytkové teplo.

Ekologická likvidácia odpadu



Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment WEEE).

Smernica platná v krajinách EU udáva spôsob navrátenia alebo recyklácie zariadení starých spotrebičov.

Testovali sme pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenia. Ukážeme Vám, aký druh ohrevu a teplota je pre Váš pokrm najvhodnejší. Obdržíte informácie o vhodnom príslušenstve a vhodnej výške pre jeho zasunutie. Získate tipy týkajúce sa nádob a prípravy.

Upozornenie

Hodnoty v tabuľkách platia vždy pre vkladanie do studeného a prázdneho priestoru na pečenie. Predhrievajte iba vtedy, ak je to uvedené v tabuľkách. Pred použitím odstráňte z priestoru na pečenie všetky príslušenstvá, ktoré nebudete používať.

Príslušenstvo vykladajte papierom na pečenie až po predhreve.


Časové údaje v tabuľkách sú orientačné. Závisia na kvalite a vlastnostiach potravín.


Používajte nami dodané príslušenstvo. Prídavné príslušenstvo obdržíte ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanom obchode alebo v autorizovanom servise.

Pri vyťahovaní horúceho príslušenstva alebo nádob z rúry vždy používajte chňapky.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Pečenie koláča sa podarí najlepšie s horným/dolným  ohrevom.

Pokiaľ pečiete s použitím 3D horúceho  vzduchu, dodržujte nasledujúce:

Koláče vo formách, výška zasunutia 2.

Koláče na plechu, výška zasunutia 3.

Pečenie na viacerých úrovniach

Používajte 3D horúci  vzduch.

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny plech vo výške zasunutia 3.

Plech na pečenie vo výške zasunutia 1.

Pečenie na 3 úrovniach:

Plech na pečenie vo výške zasunutia 5.

Univerzálny plech vo výške zasunutia 3.

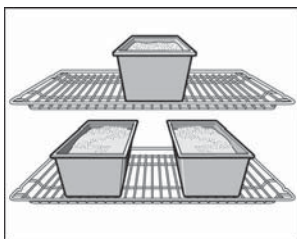
Plech na pečenie vo výške zasunutia 1.

Súčasne zasunuté plechy nemusia byť súčasne hotové.

V tabuľkách nájdete viac návrhov pre Vaše pokrm.

Pokiaľ pečiete v 3 hraných formách súčasne:

Postavte ich na rošty tak, ako je znázornené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Pri použití svetlých foriem na pečenie z tenkostenného kovu alebo sklenených foriem sa predlžuje doba pečenia a koláč sa neupečie tak rovnomerne.

Pokiaľ chcete používať silikónové formy, riadte sa podľa údajov výrobcu a receptov od výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako štandardné formy. Množstvo cesta a údaje v recepte sa môžu líšiť.

Tabuľky














V tabuľkách nájdete optimálny druh ohrevu pre rôzne koláče a pečivo.

Teplota a doba pečenia závisí na množstve a akosti cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené hranice. Vyskúšajte najprv nižšiu hodnotu.

Nižšia teplota spôsobuje rovnomerné upečenie.
 Pokiaľ je to potrebné, nastavte teplotu v budúcnosti vyššie.

















Pokiaľ použijete predhrievanie, skráti sa doba pečenia o 5 až 10 minút.



Dodatočné informácie nájdete pod tipmi na pečenie ako prílohu k tabuľkám.

Koláč vo formách	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Trený koláč, jednoduchý	Vencová /hranatá forma	2		160 - 180	50 - 60
	3 hranaté formy	3+1		140 - 160	60 - 80
Trený koláč, jemný	Vencová /hranatá forma	2		150 - 170	65 - 75
Tortový korpus z treného cesta	Forma na ovocný koláč	3		160 - 180	20 - 30
Ovocný koláč jemný, trené cesto	Forma na koláč/ bábovku	2		160 - 180	50 - 60
Piškótvý korpus, 2 vajcia, predhriatie	Forma na ovocný koláč	2		160 - 180	20 - 30
Piškótvý korpus, 6 vajec predhriatie	Tmavá forma na koláč	2		160 - 180	40 - 50
Korpus z krehkého cesta s okrajom	Tmavá forma na koláč	1		170 - 190	25 - 35
Ovocný alebo tvarohový koláč s korpusom z krehkého cesta	Tmavá forma na koláč	1		170 - 190	70 - 90
Švajčiarsky koláč	Plech na pizzu	1		220 - 240	35 - 45
Bábovka	Forma na bábovku	2		150 - 170	60 - 70
Pizza, tenký korpus, málo obložená, predhriatie	Plech na pizzu	1		250 - 270	10 - 15
Pikantný koláč	Tmavá tortová forma	1		180 - 200	45 - 55

*Nechajte koláč vychladnúť cca 20 minút vo vypnutom uzavretom spotrebiči.

Koláče na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Trené cesto so suchou oblohou	Plech na pečenie	2	☐	170 - 190	20 - 30
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☐	150 - 170	35 - 45
Trené cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	Plech na pečenie	2	☐	180 - 200	25 - 35
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☐	140 - 160	40 - 50
Kysnuté cesto so suchou oblohou	Plech na pečenie	3	☐	170 - 180	25 - 35
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☐	150 - 170	35 - 45
Kysnuté cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	Plech na pečenie	3	☐	160 - 180	40 - 50
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1	☐	150 - 170	50 - 60
Krehké cesto so suchou oblohou	Plech na pečenie	2	☐	170 - 190	20 - 30
Krehké cesto so šťavnatou oblohou (ovocie)	Univerzálny plech	2	☐	170 - 190	60 - 70
Švajčiarsky koláč	Univerzálny plech	1	☐	210 - 230	40 - 50
Piškótová roláda predhriatie	Plech na pečenie	2	☐	170 - 190	15 - 20
Kysnutá pletenka z 500 g múky	Plech na pečenie	2	☐	170 - 190	25 - 35
Štóra z 500 g múky	Plech na pečenie	3	☐	160 - 180	60 - 70
Štóra z 1 kg múky	Plech na pečenie	3	☐	140 - 160	90 - 100
Závin, sladký	Univerzálny plech	2	☐	190 - 210	55 - 65

Koláč na plechu	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Pizza	Plech na pečenie	2		210 - 230	25 - 35
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		180 - 200	40 - 50
Chlebová placka, predhriatie	Univerzálny plech	2		250 - 270	10 - 12
Drobné pečivo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Drobné pečivo	Plech na pečenie	3		140 - 160	15 - 25
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		130 - 150	25 - 35
	Univerzálny plech + 2 plechy na pečenie	1+3+5		130 - 150	30 - 40
Makrónky	Plech na pečenie	2		100 - 120	30 - 40
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		100 - 120	35 - 45
	Univerzálny plech + 2 plechy na pečenie	1+3+5		100 - 120	40 - 50
Bezé	Plech na pečenie	3		80 - 100	100 - 150
Mufinky	Rošt s plechom na mufinky	2		180 - 200	20 - 25
	2 rošty s plechy na mufinky	3+1		170 - 190	25 - 30
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 plech + plech na pečenie	3+1		180 - 200	25 - 35
	Univerzálny plech + 2 plechy na pečenie	1+3+5		170 - 190	35 - 45







Koláč na plechu	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Pečivo z kysnutého cesta	Plech na pečenie	2		180 - 200	20 - 30
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		160 - 180	25 - 35

Chlieb a žemle



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

Nikdy nelejte do horúcej rúry vodu.

Pri pečení na dvoch úrovniach vkladajte univerzálny plech vždy nad plech na pečenie.

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

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Riadte sa podľa podobného pečiva v tabuľkách o pečení.
Takto zistíte, či je trený koláč prepečený.	Asi 10 minút pred koncom doby pečenia uvedenej v recepte zapichnite špajchľou do najvyššieho miesta koláča. Pokiaľ sa cesto nelepí na špajchľu, je koláč hotový.
Koláč sa „zrazil“.	V budúcnosti použite menej tekutiny alebo nastavte teplotu pečenia o 10 stupňov nižšie. Dodržujte doby miešania uvedené v recepte.
Koláč uprostred vykysol a na okrajoch je nižší.	Okraj formy nevmastujte tukom. Po upečení uvoľnite opatrne koláč pomocou noža.
Koláč je na vrchu veľmi trnavý.	Vložte koláč na nižšiu úroveň, zvolte nižšiu teplotu a pečte koláč o niečo dlhšie.
Koláč je veľmi suchý.	Vpichajte vidličkou malé diery do hotového koláča. Potom koláč pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. V budúcnosti zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte dobu pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazaľavý (pretkaný vodnými prúžkami)	V budúcnosti použite menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o trochu dlhšie. Pri koláči so šťavnatou oblohou upečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a až potom obložte. Dodržujte prosím recepty a doby pečenia.
Pečivo nie je rovnomerne prepečené.	Zvoľte nižšiu teplotu, potom bude rovnomernejšie prepečený. Pečte jemné pečivo s horným/spodným  ohrevom na jednej úrovni. Cirkuláciu vzduchu môže ovplyvniť tiež presahujúce papier na pečenie. Obrežte papier na pečenie vždy podľa veľkosti plechu.
Ovocný koláč je zospodu príliš svetlý.	V budúcnosti zasuňte koláč o jednu úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká.	V budúcnosti použite hlbší univerzálny plech, pokiaľ je k dispozícii.
Malé pečivo z kysnutého cesta sa pri pečení zlepilo.	Okolo každého kúska pečiva by mala byť vzdialenosť cca 2 cm. Takto bude dostatok miesta, aby kúsky pečiva nakysli a mohli dookola zhnednúť.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Na homom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Používajte pri pečení na viacerých úrovniach vždy 3D  horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť súčasne hotové.
Pri pečení šťavnatého koláča vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Uniká cez dvierka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susediacich predných častiach nábytku a odkvapkať ako kondenzovaná voda. Toto je podmienené fyzikálne.

Mäso, hydina, ryby

Pokyny týkajúce sa nádob

Môžete použiť akékoľvek nádoby odolné proti teplu. Pre veľké pečene sa hodí tiež univerzálny plech.

Najvhodnejšie sú sklenené nádoby. Veko by malo byť rozmerovo zhodné s pekáčom a dobre uzatvárateľné.

Pokiaľ používate smaltovaný plech, pridajte trochu viac tekutiny.

Pri použití nerezových plechov nie je zhnednutie tak silné a mäso môže byť o trochu menej prepečené. Predĺžte dobu pečenia.

Postavte nádoby vždy do stredu roštu.

Údaje v tabuľkách:

Nádoby bez veka = otvorené

Nádoby s vekom = uzavreté

Horúce sklenené nádoby odstavte na suchú podložku. Pokiaľ by bola podložka mokrá alebo studená, mohlo by sklo prasknúť.

Pokyny na pečenie

Ku príliš jemnému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť zakryté do výšky cca 0,5 cm. K dusenému mäsu pridajte dostatok tekutiny. Dno nádoby by malo byť zakryté do výšky 1-2 cm. Množstvo tekutiny závisí na druhu mäsa a materiáli, za ktorého sú vyrobené nádoby. Pokiaľ pripravujete mäso v smaltovanom plechu, je potrebné pridať trochu viac vody ako pri príprave v sklenenej mise. Nerezové plechy sú vhodné iba podmienene. Mäso sa varí pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhšiu dobu varenia.

Pokyny na grilovanie

Grilujte vždy v uzavretej rúre.

Pred vložením pokrmu určeného na grilovanie predhrievajte rúru cca 3 minúty.

Položte kúsky na grilovanie priamo na rošt. Pokiaľ grilujete jeden samostatný kus, položte ho do strednej oblasti roštu. Zasuňte navyše univerzálny plech do výšky 1. Dôjde ku zachyteniu šťavy z mäsa a rúra ostane čistejšia.

Použite pokiaľ je to možné rovnako veľké kúsky na grilovanie. Takto sa rovnomerne opečú a ostanú šťavnaté. Steaky osolte až po grilovaní.

Po uplynutí polovice času grilované kúsky obráťte.

Ohrevé teleso grilu sa stále vypína a zapína. To je v poriadku. Ako často k tomu dôjde sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.






Mäso

Po uplynutí polovice doby pečenia obráťte kúsky mäsa.










Keď je mäso hotové, malo by ostať ešte 10 minút vo vypnutej zavretej rúre. Tak sa môže šťava z mäsa lepšie rozdeliť.

Zabalte rostbíf po upečení do alobalu a nechajte ho 10 minút v rúre.

Pri bravčovej pečienke s kožou narežte kožu krížom a položte pečienku najprv do nádoby kožou nadol.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Doba pečenia v minútach
Hovädzie mäso						
Hovädzie dusené	1,0 kg	uzavretá	2		210 - 230	100
	1,5 kg		2		200 - 220	120
	2,0 kg		2		190 - 210	140
Hovädzie vcelku, stredne prepečené	1,0 kg	otvorená	2		210 - 230	60
	1,5 kg		2		200 - 220	80
Rostbíf, stredne prepečený	1,0 kg	otvorená	1		220 - 240	60
Steaky, hrúbka 3 cm, Stredne prepečené		Rošt + univerzálny plech	5+1		3	15

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Teľacie mäso						
Teľacia pečienka	1,0 kg	otvorená	2		190 - 210	110
	1,5 kg		2		180 - 200	130
	2,0 kg		2		170 - 190	150
Teľacie koleno	1,5 kg	otvorená	2		210 - 230	140
Bravčové mäso						
Pečienka bez kože (napr. krkovicica)	1,0 kg	otvorená	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2,0 kg		1		170 - 190	170
Pečienka s kožou (napr. pliecko) (BSH)	1,0 kg	otvorená	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2,0 kg		1		170 - 190	190
Bravčové plátky	500 g	Rošt + univerzálny plech	3+1		220 - 230	30
Bravčová pečienka, jemná	1,0 kg	otvorená			200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2,0 kg				180 - 200	160
Údené mäso s kosťou	1,0 kg	uzavretá	2		200 - 220	70
Steaky, hrúbka 2 cm		Rošt + univerzálny plech	5+1		3	20
Bravčové medailónky , hrúbka 3 cm		Rošt + univerzálny plech	5+1		3	10

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Jahňacie mäso						
Jahňací chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorená	2		190	60
Jahňacie stehno bez kosti, stredne prepečené	1,5 kg	otvorená	1		150 - 170	120
Zverina						
Srnčí chrbát s kosťou	1,5 kg	otvorená	2		200 - 220	50
Srnčie stehno bez kosti	1,5 kg	uzavretá	2		210 - 230	100
Pečienka z diviaka	1,5 kg	uzavretá	2		180 - 200	140
Pečienka z jeleňa	1,5 kg	uzavretá	2		180 - 200	130
Zajac	2 kg	uzavretá	2		220 - 240	60
Sekaná	z 500 g mäsa	otvorená	1		180 - 200	80
Párky		Rošt + univerzálny plech	4+1		3	15

Hydina

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















Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte navyč univerzálny plech do výšky 1. Dôjde ku zachyteniu šťavy z mäsa a rúra ostane čistejšia.

Pri pečení kačky alebo husi napichnite kožu pod krídlami, aby mohol tuk vytečť.

Najprv položte celú hydinu prsiami nadol na rošt. Po uplynutí 2/3 uvedenej doby otočte.

Kúsky pečene, ako je morčacia roláda alebo morčacie prsia otočte po uplynutí polovice stanovenej doby.

Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju pred koncom pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Kurča, celé	1,2 kg	Rošt	2		230 - 250	60 - 70
Sliepka, celá	1,6 kg	Rošt	2		200 - 220	80 - 90
Kurča, polené	á 500 g	Rošt	2		220 - 240	40 - 50
Časti kurčaťa	á 150 g	Rošt	3		210 - 230	30 - 40
Časti kurčaťa	á 300 g	Rošt	3		220 - 240	35 - 45
Kuracie prsia	á 200 g	Rošt	2		3	30 - 40
Kačka, celá	2,0 kg	Rošt	2		190 - 210	100 - 110
Kačacie prsia	á 300 g	Rošt	3		240 - 260	30 - 40
Hus, celá	3,5 - 4 kg	Rošt	2		170 - 190	120 - 140
Husacie stehná	á 400 g	Rošt	3		220 - 240	50 - 60
Mladá morka, celá	3,0 kg	Rošt	2		180 - 200	80 - 100
Morčacia roláda	1,5 kg	otvorená	1		190 - 210	110 - 130
Morčacie prsia	1,0 kg	uzavretá	2		180 - 200	80 - 90
Morčacie horné stehná	1,0 kg	Rošt	2		180 - 200	90 - 100

Ryba

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny plech do výšky 1. Dôjde ku zachyteniu tekutiny a rúra ostane čistejšia.

Otočte kúsky rýb po uplynutí 2/3 doby grilovania.

Celú rybu nemusíte otáčať.

Vložte celú rybu v polohe ako pri plávaní s chrbátovou plutvou nahor do rúry na pečenie. Pre lepšiu stabilitu môžete vložiť do brucha ryby nakrojený zemiak alebo malú nádobu vhodnú do rúry.

Pri dusení rybích filí pridajte pár lyžíc tekutiny.

Ryba	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Ryba, celá	á ca. 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	uzavretá	2		180 - 200	70 - 80
Rybíe file, 3 cm hrúbka		Rošt	3		2	20 - 25
Rybíe file		uzavretá	2		210 - 230	20 - 30

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre danú hmotnosť pečene nie sú v tabuľke žiadne údaje.

Ako zistíte, že je pečenka hotová.

Pečenka je príliš tmavá a kôrka je miestami spálená.

Zvoľte údaje najbližšej nižšej hodnoty a predĺžte dobu pečenia.

Použite teplomer na mäso (k dostaniu v špecializovanom obchode) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Pritlačte lyžicou na pečenku.

Pokiaľ sa zdá pevná, je hotová, pokiaľ sa poddá, potrebuje sa ešte chvíľu piecť.

Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.

Pečienka vyzerá dobre, ale omáčka je pripálená.

V budúcnosti zvolte menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.

Pečienka vyzerá dobre, ale omáčka je príliš svetlá a vodnatá.

To je podmienené fyzikálne a normálne. Väčšia časť vodnej pary vystupuje otvormi pre výstup pary. Môže sa zrážať na ovládacom paneli alebo na susedných predných častiach nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Pri polievaní pečienky vzniká vodná para.

To je podmienené fyzikálne a je to normálne. Veľká časť vodnej pary vystupuje cez výfuk pary. Môže sa zrážať na chladnejšej prednej spínacej časti alebo na susedných predných častiach nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Nákypy, gratinovanie, toasty

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte navyše univerzálny plech do výšky 1. Rúra ostane čistejšia.

Nádoby stavajte vždy na rošt.

Stav pečenia nákypu závisí na veľkosti nádoby a na výške nákypu. Údaje v tabuľke sú iba orientačné.

Nákypy	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Nákyp, sladký	Forma na nákypy	2		180 - 200	50 - 60
Suflé	Forma na nákypy	2		170 - 190	35 - 45
	Forničky na porcie	2		190 - 210	25 - 30
Rezancový nákyp	Forma na nákypy	2		200 - 220	40 - 50
Lazane	Forma na nákypy	2		180 - 200	40 - 50
Gratinované zemiaky, syrové prísady, max. 4 cm vysoká vrstva	1 forma na nákyp	2		160 - 180	60 - 80
	2 formy na nákypy	1+3		150 - 170	60 - 80
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	4		3	7 - 10
Zapečené toasty, 12 kusov	Rošt	4		3	5 - 8

Hotové produkty









Dodržiňte údaje výrobcu na obale.

Pokiaľ príslušenstvo vyložíte papierom na pečenie, dajte pozor na to, aby bol papier na pečenie vhodný pre tieto teploty.

Prispôbte veľkosť papiera pokrmu.

Výsledok pečenia závisí do značnej miery na potravinách. Pripáleniny a nerovnomernosti môžu existovať tiež pri syrových výrobkoch.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Pizza, hlboko chladená					
Pizza s tenkým dnom	Univerzálny plech	2		200-220	15 - 20
	Univerzálny plech + rošt	3+1		180 - 200	20 - 30
Pizza so silným korpusom	Univerzálny plech	2		170 - 190	20 - 30
	Univerzálny plech + rošt	3+1		170 - 190	25 - 35
Pizza Baguette	Univerzálny plech	3		170 - 190	20 - 30
Minipizza	Univerzálny plech	3		190 - 210	10 - 20
Pizza, chladená, predhriata	Univerzálny plech	1		180 - 200	10 - 15
Výrobky zo zemiakov, hlboko zmrazené					
Hranolky	Univerzálny plech	3		190 - 210	20 - 30
	Univerzálny plech + papier na pečenie	3+1		180 - 200	30 - 40
Krokety	Univerzálny plech	3		190 - 210	20 - 25

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Rösti, plnené zemiakové taštičky	Univerzálny plech	3		200 - 220	15 - 25
Pečivo, hlboko chladené					
Žemle, bagety	Univerzálny plech	3		180 - 200	10 - 20
Praclíky	Univerzálny plech	3		200 - 220	15 - 25
Pečivo, predpečené					
Rozpečené žemle alebo bagety	Univerzálny plech	3		190 - 210	10 - 20
	Univerzálny plech + rošt	3+1		160 - 180	20 - 25
Vyprázané pokrmy, hlboko zmrazené					
Rybie tyčinky	Univerzálny plech	2		220 - 240	10 - 20
Kačacie kúsky, nugety	Univerzálny plech	3		200 - 220	15 - 25
Závin, hlboko mrazený	Univerzálny plech	3		180 - 200	35 - 40

Zvláštne pokrmy

Na Vašom spotrebiči môžete nastaviť teploty od 50 do 270 °C. Takto sa Vám rovnako dobre podarí krémový jogurt pri 50 °C ako vláčne kysnuté cesto.



Jogurt

Zvarte mlieko (3,5% tuku) a ochladte ho na 50 °C. Vmiešajte 150 g jogurtu. Naplňte do šálok alebo malých pohárov Twist Off postavte a prikryté ich postavte na rošt. Predhrievajte 5 minút pri 50 °. Potom pripravujte podľa návodu.

Vykysnutie kysnutého cesta

Kysnuté cesto pripravte tak, ako ste zvyknutí. Dajte ho do keramickej nádoby odolnej voči teplu a nádobu prikryte. Priestor na pečenie predhrievajte 5 minút. Potom spotrebič vypnite a postavte cesto na vykysnutie do priestoru na pečenie.

Príprava

Pokrm	Nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba
Jogurt	Postavte šálky alebo poháre Twist Off na rošt			50	6 - 8 hod.
Kysnutie cesta	Teplne odolné nádoby	Postavte na dno priestoru na pečenie		50 °C predhrievajte, potom vypnite spotrebič a vložte kysnuté cesto do priestoru na pečenie	5 min. 20- 30 min.


Rozmrazovanie

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

Prosím dodržte údaje výrobcu na obale.

Doba rozmrazovania sa riadi podľa druhu a množstva potravín.

Hydinu položte prsiami smerom nadol na tanier.

Mrazené výrobky	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Napr. smotanové torty, maslové krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, párky a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo.	Rošt	1		Volič teploty ostane vypnutý

Sušenie

Používajte iba nezávadné ovocie a zeleninu a dôkladne ich umyte.





Nechajte ich dobre odkvapkať a osušte ich.

Univerzálny plech zasunúť do výšky zasunutia 3, rošt do výšky zasunutia 1.

Univerzálny plech a rošt vyložte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Šťavnaté ovocie alebo zeleninu niekoľkokrát otočte.

Usušené ovocie alebo zeleninu ihneď po usušení uvoľnite z papiera.

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Trvanie v hodinách
Kolieska z jablák, 600g	1+3		80	cca 5
Kolieska hrušiek, 800 g	1+3		80	cca 8
Slivky 1,5 kg	1+3		80	cca 8 10
Kuchynské bylinky, očistené 200 g	1+3		80	cca 1½

Zaváranie

Príprava

Fľaše a gumové tesnenia musia byť čisté a v poriadku.

Používajte pokiaľ možno fľaše rovnakej veľkosti.

Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na jedenlitrové okrúhle fľaše.

Pozor! Nepoužívajte vyššie alebo väčšie fľaše. Víčka by mohli prasknúť.

Používajte iba nezávadné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Naplňte ovocie alebo zeleninu do fliaš. Okraje fliaš prípadne ešte raz utrite, musia byť čisté. Položte na každú fľašu mokré gumové tesnenie a víčko. Uzavrite fľašu pomocou svoriek.

Do priestoru na pečenie nestavajte viac ako šesť fliaš.

Uvedené časy v tabuľkách sú orientačné. Môžu byť ovplyvnené teplotou v miestnosti, počtom fliaš, množstvom a teplotou obsahu fliaš. Skôr ako prepnete na nižšiu teplotu, resp. vypnete rúru, presvedčte sa, že to vo fľašiach skutočne perlí.

Nastavenie

1. Zasuňte univerzálny plech do výšky 2. Postavte fľaše tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do univerzálneho plechu nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80°C).
3. Zavrite dvierka rúry.
4. Volič funkcie nastavte na dolný ohrev .
5. Volič teploty nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie ovocia

Hneď ako dochádza vo fľašiach k perleniu, t.j. v krátkych intervaloch vystupujú bublinky, asi po 40- 50 minútach-vypnite rúru.

Po 25 až 35 minútach pôsobenia zbytkového tepla by ste mali vybrať fľaše z priestoru na pečenie. Pri dlhšom ochladení v priestore na pečenie by sa mohli vytvoriť choroboplodné zárodky a zvyšuje sa riziko skysnutia ovocia. Vypnite volič funkcie.

Ovocie v jedenlitrových fľašiach	Od perlenia	Zbytkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreš	vypnúť	cca 30 minút
Detská výživa, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Hneď ako vo fľašiach začnú vystupovať bublinky, nastavte teplotu na približne 120 až 140 °C. Kedy môžete vypnúť volič teploty, vidíte v tabuľke. Nechajte zeleninu ešte stáť 30 až 35 minút v rúre.

Zelenina v studenom náleve v jedenlitrových fľašiach	Od perlenia	Zbytkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičková kapusta	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybranie fliaš

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

Akrylamid v potravinách

Akých potravín sa to týka?

Akrylamid vzniká predovšetkým pri veľmi horúcej úprave obilnín a produktov zo zemiakov ako sú napr. zemiakové chipsy, hranolky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo (keksy, perník, sušienky).

Tipy na prípravu jedál bez akrylamidu

Všeobecne

Používajte čo najkratšiu dobu pečenia.
Pokrmu pečte dozlata, nie príliš dohneda.
Väčší a silnejší pečený pokrm obsahuje menej akrylamidu.

Pečenie

Horý/dolný ohrev max. 200 °C, 3D horúci vzduch alebo horúci vzduch max.180 °C.

Krehké pečivo

Horý/dolný ohrev max. 190 °C, 3D horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 170 °C.
Vajce alebo vaječný žĺtok znižujú tvorbu akrylamidu.

Hranolky pečené v rúre

Rozdeľte hranolky rovnomerne na plech v jednej vrstve.
Pečte najmenej 400 g na 1 plech, aby neboli hranolky vysušené.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli vytvorené pre skúšobný inštitút, aby uľahčili skúšanie a testovanie rôznych spotrebičov.

Podľa EN/IEC 60350.

Pečenie









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








Pri pečení na 3 úrovniach zasuňte univerzálny plech doprostred.

Striekané pečivo: Súčasne zasunuté plechy nemusia byť hotové súčasne.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:
Postavte tmavé tortové formy nad seba.
Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:
Postavte tmavé tortové formy vedľa seba.

Koláč v tortovej forme z bieleho plechu:
Pečte s horným/dolným ohrevom na 1 úrovni.
Používajte miesto roštu univerzálny plech a tortové formy postavte na plech.

Pokrm	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
Striekané pečivo	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150 - 170	30 - 40
	Univerzálny plech + 2 plechy na pečenie	1+3+5		140 - 160	40 - 50
Malé koláčiky, predhriatie	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150 - 170	30 - 40
	Univerzálny plech + 2 plechy na pečenie	1+3+5		140 - 160	35 - 45
Malé koláčiky	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30

Pokrm	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
Piškót, predhriatie	Forma na pečenie na rošt	2		170 - 190	30 - 40
Piškót	Forma na pečenie na rošt	2		160 - 180	30 - 40
Kysnutý koláč na plech	Univerzálny plech	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzálny plech	3		160 - 180	40 - 50
	Univerzálny plech + plech na pečenie	3+1		150 - 170	50 - 60
Zakrytý jablkový koláč	Rošt + 2 tortové formy Ø 20 cm	1		190 - 210	70 - 80
	2 rošty + 2 tortové formy Ø 20 cm	1+3		190 - 210	65 - 75

Grilovanie

Pokiaľ položíte potraviny priamo na rošt, posuňte univerzálny plech do výšky 1. Dôjde ku zachyteniu tekutiny a rúra ostane čistejšia.

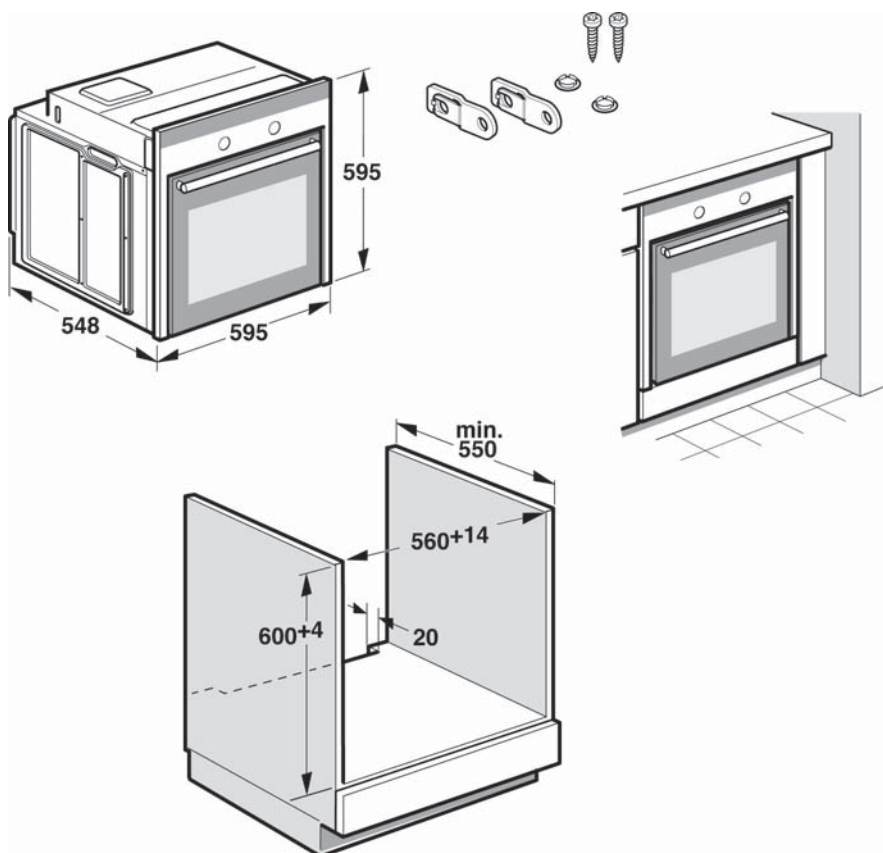
Pokrm	Príslušenstvo a nádoba	Výška	Druh ohrevu	Grilovanie stupeň	Doba v minútach
Opečenie toastu, 10 minút predhriať	Rošt	5		3	0,5 - 2
Beefburger, 12 kusov*	Rošt + univerzálny plech nepredhrievať	4+1		3	25 - 30

* po 2/3 času obráťte.

Montážny návod

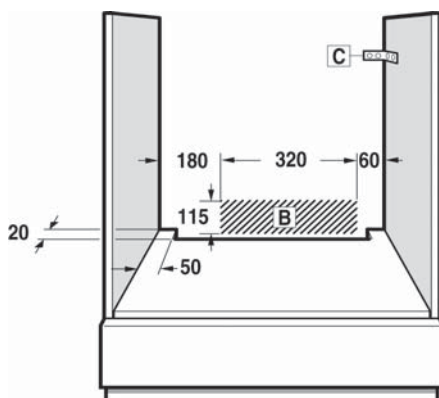
HE 33BD530

1

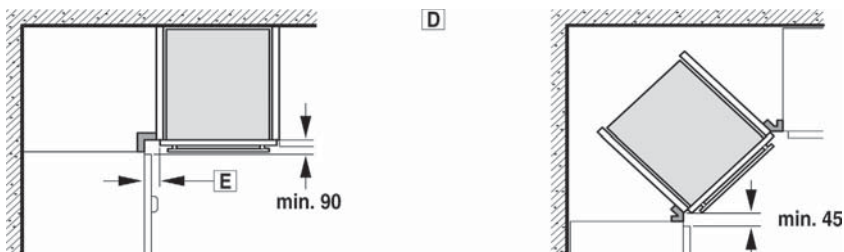


2

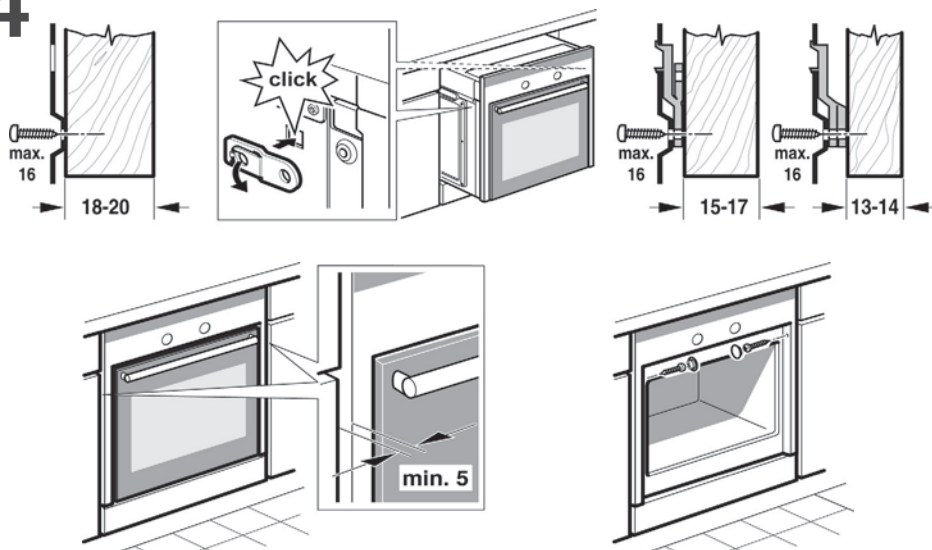
2



3



4



Kombinácia spotrebičov

Varný panel a rúra musí byť od rovnakého výrobcu a vzájomne kombinovateľné. Kombináčn body musia byť rovnaké. Držte sa podľa údajov o rozmeroch v montážnom návode pre varný panel.

Príprava nábytku - obrázok 1

Len odborné vstavenie podľa tohoto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným vstavaním ručí montážna firma.

■ Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, príľahlé predné hrany nábytku až do 70 °C.

■ Všetky výrezy v nábytku a pracovnej doske vykonajte pred vsadením spotrebičov. Odstráňte piliny, funkcia elektrických súčiastok by mohla byť negatívne ovplyvnená.

■ Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice.

■ Medzi spotrebičom a príľahlými prednými hranami nábytku musí byť vzduchová medzera 5 mm.

Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 2

Zásuvka pre pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovanej plochy **B** alebo mimo priestoru zabudovaného spotrebiča.

Pri medzidne nábytkového korpusu je nutný vetrací výrez.

Neupevnený nábytok pripevnite k stene bežne predávaným uholníkom **C**.

Pracovnú dosku pripevnite k vstavanému nábytku.

Vstavenie do rohu - obrázok 3

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

Zapojenie spotrebiča

■ Elektrické zapojenie môže vykonávať len koncesovaný odborník. Platia predpisy miestnych elektrorozvodných závodov a príslušnej krajiny.

■ Pri akýchkoľvek montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

■ Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany I a môže byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.

■ Sieťová prípojka: Typ H05 VVF alebo vyšší. Žlto-zelený ochranný vodič musí byť na strane spotrebiča o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče.

■ Pri inštalácii sa musí použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm alebo musí byť spotrebič zapojený pomocou zástrčky s ochranným kontaktom. Zástrčka musí byť prístupná aj po dokončení vstavenia.

■ Ochrana proti dotyku musí byť zaistená vstavaním.

■ Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

■ Pripojenie vykonávajte len podľa schémy pripojenia. Napätie vid' typový štítok.

■ Pri pripájaní postavte spotrebič pred nábytok. Sieťová šnúra musí byť dostatočne dlhá.

Upevnenie spotrebiča - obrázok 4

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

Demontáž

Spotrebič odpojte od siete. Uvoľnite upevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a úplne vytiahnite. Varný panel odpojte, viď montážny návod pre varný panel.

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

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

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

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

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

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

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

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

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

Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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



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

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS

Dodávateľ:

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

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

Príjem opráv:

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

Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:

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

Zákaznícke poradenstvo:

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

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

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

