

SIEMENS



HV 541ANS0

HV541ANS0



4 242003 666555 1

Návod k použití

HV 541ANS0

Důležitá bezpečnostní upozornění	3	Demontáž a montáž skla dveří	9
Příčiny škod	4	Vyjmutí a nasazení závěsných mřížek	10
Váš nový spotřebič	5	Co dělat v případě závady?	10
Volič funkcí	5	Výměna žárovky v pečicí troubě	10
Volič teploty	5	Zákaznický servis	11
Elektronické hodiny	5	Číslo E a číslo FD	11
Příslušenství	6	Tipy jak šetřit energii a životní prostředí	11
Před prvním použitím	6	Úspora energie	11
Nastavení času	6	Ekologická likvidace	11
První rozehrátí pečicí trouby	6	Akrylamid v potravinách	11
Čištění příslušenství	6	Tipy k použití	12
Ovládání pečicí trouby	7	Pečení	12
Zapnutí pečicí trouby	7	Pečení a grilování	12
Ovládání elektronických hodin	7	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	13
Nastavení automatického časovače	7		
Zobrazení a změna nastavených hodnot	8		
Údržba a čištění	8		
Čisticí prostředky	8	Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je XX dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu L _{WA} vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.	
Katalytické obložení pečicího prostoru	9	Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.siemens-home.com/cz	
Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče	9		

Důležitá bezpečnostní upozornění

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

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

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.

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

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

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

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství zasunujte do varného prostoru vždy správně. *Viz popis příslušenství v návodu k použití.*

Nebezpečí požáru!

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

Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte

přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Nebezpečí opaření!

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

Nebezpečí úrazu!

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přívodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

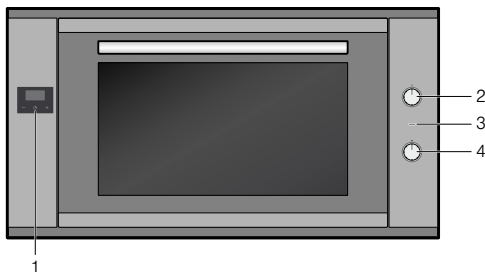
Příčiny škod

Pozor!

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

Váš nový spotřebič

Zde se seznámíte se svým novým spotřebičem. Najdete zde informace o ovládacím panelu, pečicí troubě, druzích ohřevu a příslušenství.



Vysvětlení

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Elektronické hodiny |
| 2 | Volič funkcí |
| 3 | Kontrolka |
| 4 | Volič teploty |

Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.

Poloha	Použití
<input type="radio"/> Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
<input type="checkbox"/> Horní/dolní ohřev	Pro koláče, nákypy a libové pečení. Tepló sálá stejnoměrně shora i zdola.
<input checked="" type="checkbox"/> Horký vzduch	Pro koláče a pečivo. Ventilátor na zadní straně pečicí trouby rozděluje teplo rovnoměrně v pečicím prostoru.
<input checked="" type="checkbox"/> Horký vzduch eco*	Pro koláče a pečivo na jedné až dvou úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě. Při tomto druhu ohřevu zůstane osvětlení pečicí trouby vypnuté.
<input checked="" type="checkbox"/> Cirkulace	Pro koláče, pečivo a čerstvou pizzu na jedné až dvou úrovních. Ventilátor rozhání teplo z topných prvků stejnoměrně po celé troubě.
<input checked="" type="checkbox"/> Stupeň pro pizzu	Pro rychlou přípravu zmrazených potravin bez přehřátí, např. pizzy, hranolek nebo závinu. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
<input checked="" type="checkbox"/> Gril s cirkulací vzduchu	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch kolem pokrmu.
<input type="checkbox"/> Velkoplošný gril	Grilování steaků, párků, toastů a kusů ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.

* Druh ohřevu, kterým se podle normy EN 50304 určuje energetická třída.

Poloha	Použití
<input type="checkbox"/> Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, párků, toastů a kusů ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
<input type="checkbox"/> Dolní ohřev	Pro dopečení pokrmů. Tepló sálá pouze zdola.
<input checked="" type="checkbox"/> Osvětlení	Osvětlení pečicí trouby je zapnuté.

* Druh ohřevu, kterým se podle normy EN 50304 určuje energetická třída.

Upozornění: Když nastavíte druh ohřevu, zapne se v troubě osvětlení.

Upozornění: U druhu ohřevu „horký vzduch eco“ zůstane osvětlení pečicí trouby vypnuté.

Volič teploty

Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.

Poloha	Význam
<input checked="" type="radio"/> Nulová poloha	Pečicí trouba nehřeje.
50–250	Teplotní rozsah Teplota v pečicím prostoru ve °C.

Když pečicí trouba hřeje, svítí kontrolka. V přestávkách mezi ohřevem zhasne.

Elektronické hodiny

Pomocí elektronických hodin můžete ovládat pečicí troubu. Např. můžete zvolit okamžik, kdy se má pečicí trouba zapnout, resp. kdy má automaticky časovač ukončit pečení. Elektronické hodiny lze použít také jako kuchyňský budík.

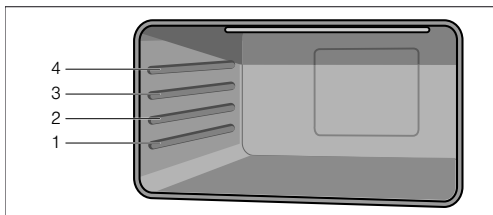


Funkční tlačítka elektronických hodin

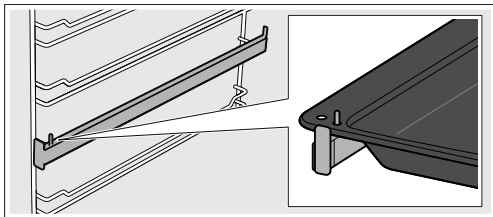
Symbol	Význam	Použití
	Elektronické hodiny	Nastavení doby trvání, resp. času
-	Minus	Zkrácení doby trvání, resp. času
+	Plus	Prodloužení doby trvání, resp. času

Příslušenství

Příslušenství lze zasunout do pečicí trouby do 4 různých výšek. Příslušenství vždy zasuňte až na doraz, aby se nedotýkalo skla dveří. Dbejte na to, abyste příslušenství do trouby zasunuli vždy správně.




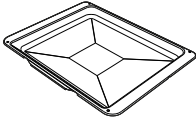
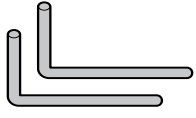
Pomocí výsuvných kolejnic můžete příslušenství zcela vytáhnout.



Příslušenství můžete ze dvou třetin vytáhnout, aniž by se překlopilo. Tak budete moci snadno vyjmout pokrmy.

Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Po vychladnutí deformace zmizí a nemá žádný vliv na funkci.

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu a ve specializované prodejně.

Příslušenství	Popis
	Rošt na pečení Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované pokrmy, hlubokozmražené pokrmy.
	Smaltovaný plech na pečení Pro šfavnaté koláče, pečivo, hlubokozmražené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také pro zachycení tuku.
	Zajišťovací kolíky Pro zablokování závěsů.


Před prvním použitím

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

Odstraňte ze spotřebiče obal a řádně ho zlikvidujte.

Nastavení času

Po elektrickém připojení spotřebiče nebo po výpadku proudu blikají na ukazateli tři nuly a symbol „A“.

1. Držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli neblíká tečka.
2. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte aktuální čas.
Za 7 sekund se nastavený čas uloží.

Upozornění: Pro změnu nastaveného času držte stisknuté tlačítko „+“ a „-“, dokud na ukazateli neblíká tečka. Potom pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte aktuální čas.

První rozehrání pečicí trouby

První vyčištění pečicí trouby

1. Vyjměte z trouby příslušenství a závěsné mřížky.
2. Z trouby odstraňte veškeré zbytky obalů, např. kousky polystyrenu.
3. Některé díly jsou potažené ochrannou fólií. Odstraňte tuto ochrannou fólii.
4. Vyčistěte spotřebič zvenku měkkým, vlhkým hadrem.
5. Vnitřek trouby vyčistěte horkým mycím roztokem.

První rozehrání pečicí trouby

Aby se odstranila vůně novoty, rozehrávejte uzavřenou a prázdnou pečicí troubu.

1. Volič funkcí nastavte na druh provozu horní/dolní ohřev.
2. Volič teploty nastavte na maximální teplotu.
3. Po 40 minutách pečicí troubu vypněte.

Závěrečné vyčištění pečicí trouby

1. Vnitřek trouby vyčistěte horkým mycím roztokem.
2. Nasaďte závěsné mřížky.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství důkladně vyčistěte teplým mycím roztokem a hadrem.

Ovládání pečicí trouby

Zápusné ovládací prvky

Volič funkcí a volič teploty jsou zápusné. Ovládací prvek lze zasunout a vysunout stisknutím.

Zapnutí pečicí trouby

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu.

Pečicí trouba začne hrát.

Vypnutí pečicí trouby

Volič funkcí a volič teploty nastavte do nulové polohy.

Změna nastavení

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

Rozehřátí

Pro co nejrychlejší rozezhřátí trouby použijte druh ohřevu „cirkulace“. Po dosažení nastavené teploty (kontrolka zhasne) nastavte požadovaný druh ohřevu.

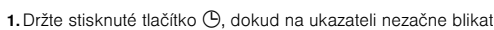
Ovládání elektronických hodin

Na ukazateli se mohou kromě času a zbývajcího času zobrazovat následující symboly:

Symbol	Význam
•	Tečka mezi ukazatelem hodin a minut. Bliká, když lze nastavit čas.
🔔	Kuchyňský budík Indikuje provozní stavy kuchyňského budíku.
A	Automatický režim Indikuje provozní stavy automatického režimu.
🕒	Pohotovostní režim Když je zobrazený tento symbol, je pečicí trouba připravená k provozu.

Nastavení času


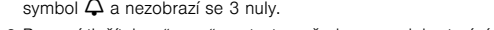
Po elektrickém připojení spotřebiče nebo po výpadku proudu blikají na ukazateli tři nuly a symbol „A“.

1. Držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli nezačne blikat tečka.
2. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte aktuální čas.
Za 7 sekund se nastavený čas uloží.

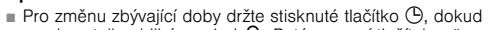
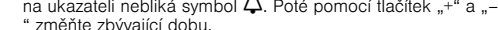
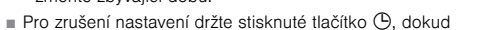
Upozornění: Pro změnu nastaveného času držte stisknuté tlačítko „+“ a „-“, dokud na ukazateli neblíká tečka. Potom pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte aktuální čas.

Nastavení kuchyňského budíku

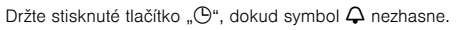

Kuchyňský budík nemá žádný vliv na funkci pečicí trouby. Dobu odměřovanou kuchyňským budíkem lze nastavit od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.

1. Držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli nezačne blikat symbol  a nezobrazí se 3 nuly.
2. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte požadovanou dobu trvání.
Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál.

Upozornění


- Pro změnu zbývajcí doby držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli neblíká symbol . Poté pomocí tlačítek „+“ a „-“ změňte zbývajcí dobu.
- Pro zrušení nastavení držte stisknuté tlačítko , dokud symbol na ukazateli neblíká. Poté současně stiskněte tlačítka „+“ a „-“.

Vypnutí akustického signálu

Držte stisknuté tlačítko , dokud symbol  nezhasne. Akustický signál se automaticky vypne po sedmi minutách.

Změna akustického signálu


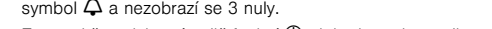

Jsou k dispozici 3 různé akustické signály.

1. Stiskněte současně tlačítka „+“ a „-“.
2. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí aktuální akustický signál, např. „ton.1“.
3. Pro zvolení jiného akustického signálu stiskněte tlačítko „-“.

Nastavení automatického časovače

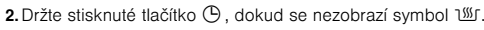

Pomocí elektronických hodin můžete pečicí troubu nechat automaticky vypnout, resp. zapnout a vypnout.

Automatické vypnutí

1. Držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli nezačne blikat symbol  a nezobrazí se 3 nuly.
2. Znovu držte stisknutý volič funkcí , dokud na ukazateli střídavě neblíká „dur“ a „0.00“ a symbol „A“.
3. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte dobu provozu.
Dobu provozu lze nastavit od 1 minuty do 10 hodin.
4. Nastavte požadovaný druh ohřevu a teplotu.
Pečicí trouba se spustí a na ukazateli se zobrazí symbol **A** a aktuální čas.

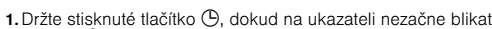
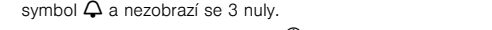

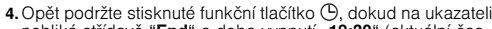
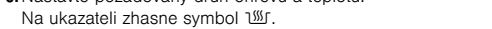
Doba provozu uplynula

Zazní akustický signál, na displeji zhasne symbol  a symbol **A** bliká.

1. Vypněte volič teploty a volič funkcí.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí symbol .
Pečicí trouba se znovu zapne v manuálním režimu.

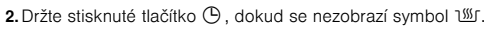

Automatické zapnutí a vypnutí

Pečení se spustí ve zvolený pozdější okamžik na nastavenou dobu.

1. Držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli nezačne blikat symbol  a nezobrazí se 3 nuly.
2. Znovu držte stisknutý volič funkcí , dokud na ukazateli střídavě neblíká „dur“ a „0.00“ a symbol „A“.
Aktuální čas je např. 17:30 h.
3. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte dobu provozu (např. 1 h).
Dobu provozu lze nastavit od 1 minuty do 10 hodin.
4. Opět podržte stisknuté funkční tlačítko , dokud na ukazateli neblíká střídavě „End“ a doba vypnutí „18:30“ (aktuální čas plus nastavená doba provozu).
5. Pomocí tlačítek „+“ a „-“ nastavte dobu vypnutí (např. 19:30 h).
Dobu vypnutí lze nastavit až 23 hodin a 59 minut.
6. Nastavte požadovaný druh ohřevu a teplotu.
Na ukazateli zhasne symbol .
Pečicí trouba se v tomto příkladu spustí v 18:30 h a znovu se vypne v 19:30 h.

Doba provozu uplynula



Zazní akustický signál, na displeji zhasne symbol  a symbol **A** bliká.

1. Vypněte volič teploty a volič funkcí.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí symbol .
Pečicí trouba se znovu zapne v manuálním režimu.

Zobrazení a změna nastavených hodnot



Nastavené hodnoty a zbývající dobu trvání různých druhů provozu elektronických hodin lze kdykoli vidět a změnit na displeji.

Zobrazení zbývající odměřované doby kuchyňského budíku

Držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli neblíká symbol .

Na ukazateli se zobrazí zbývající odměřovaná doba, kterou lze změnit pomocí tlačítek „+“ a „-“.


Zobrazení a změna doby provozu a času vypnutí

1. Držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli neblíká symbol .

2. Znovu držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli stírdávě neblíká „dur“ a zbývající doba provozu a symbol **A**.

Dobu provozu lze změnit pomocí tlačítek „+“ a „-“.

Současným stisknutím tlačítek „+“ a „-“ automaticky časovač vypnete.

3. Znovu držte stisknuté tlačítko , dokud na ukazateli stírdávě neblíká „End“ a nastavený čas vypnutí.

Čas vypnutí lze změnit pomocí tlačítek „+“ a „-“. Současným stisknutím tlačítek „+“ a „-“ automaticky časovač vypnete.

Údržba a čištění

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

Upozornění

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.

Nebezpečí popálení!

Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

Čisticí prostředky

Aby nedošlo k poškození různých povrchů nesprávnými čisticími prostředky, řiďte se následujícími údaji.

Nepoužívejte

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

Nové houby před použitím důkladně propláchněte.

Oblast	Čisticí prostředky
Vnější plochy spotřebiče	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Ušlechtilá ocel	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze zakoupit speciální ošetrovací prostředky na ušlechtilou ocel vhodné na teplé povrchy. Ošetrovací prostředek naneste ve slabé vrstvě měkkým hadrem.
Hliník a plast	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem.
Smaltované plochy (hladký povrch)	Pro snadnější čištění můžete zapnout osvětlení pečicího prostoru a příp. vysadit dvířka spotřebiče. Měkkým, vlhkým hadříkem nebo kůží na čištění oken naneste běžný mycí prostředek nebo vodu s octem; poté osušte měkkým hadrem. Přípečené zbytky pokrmů omyjte vlhkým hadrem a mycím prostředkem. Při silném znečištění doporučujeme gelový čisticí prostředek na pečicí troubu. Lze ho nanášet cileně na příslušná místa. Pečicí prostor nechte po čištění otevřený, aby vyschnul.
Samočisticí plochy (drsný povrch)	Řiďte se pokyny uvedenými v kapitole: Samočisticí plochy.
Skleněné tabule	Čisticí prostředek na sklo: Vyčistěte měkkým hadrem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem.
Těsnění Nesundávejte těsnění!	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem. Nedrhňte.
Rámy	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadříkem nebo kartáčkem.

Katalytické obložení pečicího prostoru

Katalytické obložení pečicího prostoru je opatřené vrstvou samočisticího smaltu.

Plochy se samy čistí během provozu pečicí trouby. Větší skvrny někdy zmizí až po několikerém provozu pečicí trouby.

Samočisticí plochy

Postranní stěny jsou opatřené katalytickým obložением. Tyto plochy nikdy nečistíte čistícím prostředkem na pečicí trouby. Malá změna barvy smaltu nemá žádný vliv na funkci samočistění.

Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

Kvůli lepšímu čištění můžete vysadit dvířka spotřebiče.

Vysazení dvířek spotřebiče

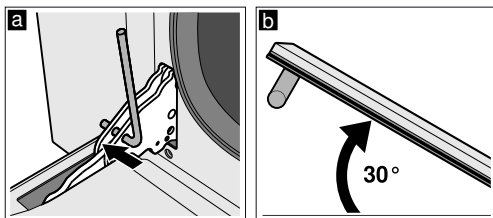
Nebezpečí poranění!

Pokud nejsou závěsy zajištěné, velkou silou zaklapnou. Dbejte na to, aby byly zajišťovací kolíky při vysazování dvířek pečicí trouby úplně zasunuté v otvorech závěsů.

1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.
2. Oba závěsy vlevo a vpravo zablokujte zajišťovacím kolíkem (a).

Upozornění: Zajišťovací kolíky musí být úplně zasunuté do otvorů závěsů.

3. Uchopte dvířka pečicí trouby oběma rukama po stranách a zavřete je o přibližně 30° (b).



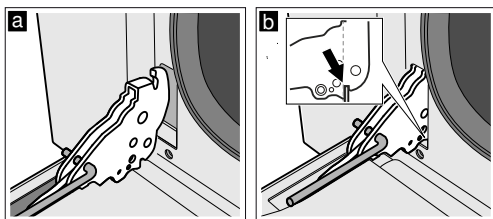
4. Dvířka pečicí trouby mírně nazdvihněte a vytáhněte.

Upozornění: Dvířka pečicí trouby úplně nezavírejte. Závěsy by se mohly ohnout a poškodit smalt.

Zavěšení dvířek spotřebiče

1. Uchopte dvířka pečicí trouby po stranách oběma rukama.
2. Závěsy zasuňte do otvorů v pečicí troubě (a).

Upozornění: Zářez dole v závěsech musí zaskočit do rámu pečicí trouby (b).



3. Spusťte dvířka dolů.
4. Vyměňte zajišťovací kolíky.

Nebezpečí poranění!

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

Demontáž a montáž skla dveří

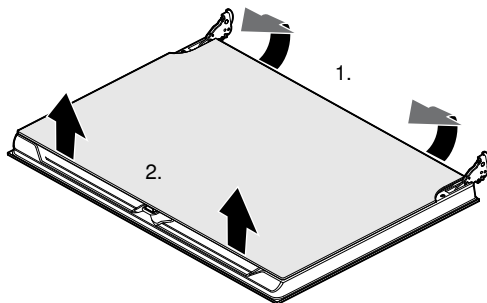
Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabulky ze dveří pečicí trouby.

Demontáž skleněných tabulí

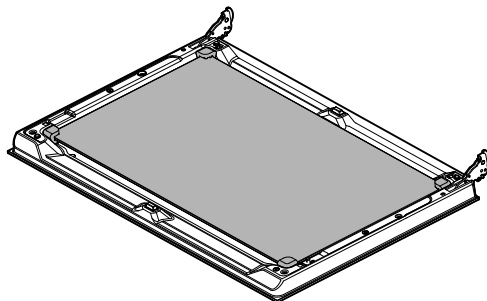
1. Demontujte dvířka pečicí trouby a madlem dolů je položte na hadr.
2. Mírně nazdvihněte dolní část vnitřní tabule, aby se upevňovací kolíky uvolnily z držáku (1).
3. Opatrně nazdvihněte horní část vnitřní tabule, aby se upevňovací kolíky uvolnily z držáku (2).

Pozor!

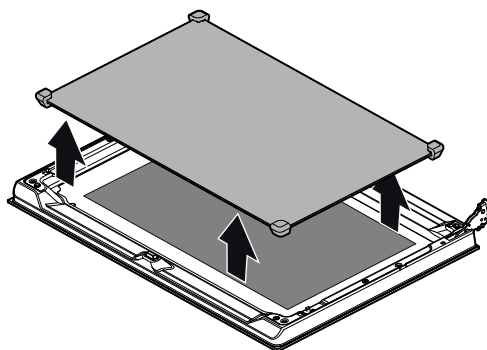
Při nazdvíhnutí vnitřní tabule může prostřední tabule držet na vnitřní tabuli. Zajistěte, aby prostřední tabule nespada.



4. Vyměňte vnitřní tabuli.
5. Vyměňte prostřední tabuli.



Upozornění: Prostřední tabule není upevněná přídržnými kolíky, v příslušné poloze ji drží pryžové podložky.



Vyčistěte skla čistícím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

⚠ Nebezpečí úrazu!

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

Montáž skleněných tabulí

1. Znovu nasadíte prostřední tabuli.

Upozornění: Dbejte na správné usazení tabule. Všechny pryžové podložky musí přesně doléhat na vnější tabuli.

2. Znovu nasadíte vnitřní tabuli.

Upozornění: Všechny čtyři upevňovací kolíky musí zaskočit do příslušných držáků.

3. Znovu namontujte dvířka pečicí trouby.

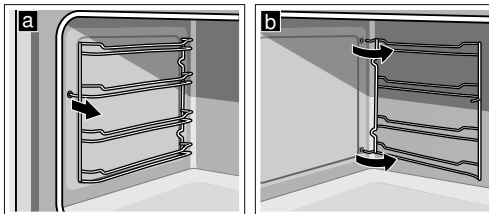
Vyjmutí a nasazení závěsných mřížek

Závěsné mřížky lze kvůli lepšímu čištění vyjmout.

Vyjmutí závěsných mřížek

Závěsné mřížky jsou upevněné k postranním stěnám pečicího prostoru na třech bodech.

1. Uchopíte závěsnou mřížku na přední straně a vytáhněte ji do středu trouby.
Přední hák závěsné mřížky se uvolní z otvoru.
2. Závěsnou mřížku opět přiklopte a vytáhněte ze zadních otvorů v postranní stěně.
3. Přidržíte katalytické obložení pečicího prostoru.
4. Vyjměte závěsnou mřížku z trouby.



Nasazení závěsných mřížek

1. Přidržíte katalytické obložení pečicího prostoru.
2. Háky závěsné mřížky zasuňte do zadních otvorů v postranní stěně.
3. Přední hák závěsné mřížky zatlačte do otvoru.

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte, prosím, pozornost následujícím pokynům.

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka pro sporák v pořádku.
	Výpadek proudu.	Překontrolujte, zda svítí kuchyňské světlo.
Pečicí troubu nelze vypnout.	Elektronika je vadná.	Vypněte pojistku. Zavolejte servis.
Ukazatel hodin bliká.	Výpadek proudu.	Nastavte znovu čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Vadná pojistka.	Zkontrolujte nebo vyměňte pojistku.
	Není nastavený volič funkcí.	Nastavte volič funkcí.
Prasklo sklo dvířek.		Vypněte spotřebič. Zavolejte servis.
Štáva z ovoce nebo skvrny od bílky na smaltovaných plochách.	Vlhká štáva z koláče nebo z masa.	Neškodné změny smaltu nelze odstranit.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Neodbornou opravou mohou vzniknout značná rizika.

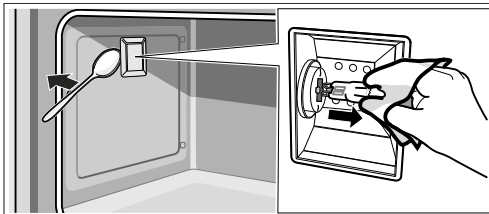
Výměna žárovky v pečicí troubě

Když žárovka přestane svítit, je nutné ji vyměnit. Tepelně odolné náhradní žárovky obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Uveďte číslo „E“ a číslo „FD“ spotřebiče. Nepoužívejte jiné žárovky.

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

1. Nechte pečicí prostor vychladnout.
2. Otevřete dvířka spotřebiče.
3. Abyste zabránili poškození, položte do trouby utěrku.
4. Vyjměte závěsné mřížky.
5. Sejměte skleněný kryt. Za tímto účelem rukou zepředu odklopte skleněný kryt. Pokud je těžké skleněný kryt sejmout, pomozte si lžičicí.
6. Vytáhněte žárovku.



7. Žárovku v pečicí troubě vyměňte za žárovku stejného typu:
napětí: 230 V;
výkon: 40 W;
objímka: G9;
teplná odolnost: 300 °C.
8. Znovu nasadíte skleněný kryt osvětlení pečicí trouby.
9. Nasadíte závěsné mřížky.
10. Vyjměte utěrku.
11. Znovu zapnete pojistku.
12. Zkontrolujte, zda osvětlení pečicí trouby opět funguje.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom předešli zbytečným návštěvám techniků.

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s čísly najdete při otevřených dvířkách na spodní straně pečicího prostoru. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

E-Nr.

FD-Nr.

Zákaznický servis ☎

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby. Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

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

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

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

Úspora energie

- Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.
- Dvířka pečicí trouby během pečení otevírejte co možná nejméně.
- Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Pečicí trouba je ještě teplejší. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložít 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- Při delší době pečení můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



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

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především při zahřátí připravovaných obilných a bramborových produktů na vysoké teploty, jako např. smažených brambůrků, hranolky, toastů, housek, chleba nebo jemného pečiva (slané sušenky, perník, sušenky Spekulatius).

Tipy pro přípravu pokrmů bez akrylamidu

Všeobecně

- Používejte co nejkratší doby pečení.
- Opékejte pokrmy dozlatova, ne příliš dotmava.
- Velký, hustý pokrm obsahuje méně akrylamidu.

Pečení

Pomocí horního/dolního ohřevu max. 200 °C.
Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 180 °C.

cukroví

Pomocí horního/dolního ohřevu max. 190 °C.
Pomocí 3D-horkého vzduchu nebo horkého vzduchu max. 170 °C.
Vežce nebo vaječný žloutek omezuje tvorbu akrylamidu.

Hranolky z pečicí trouby

Rozmístěte na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě. Pečte minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.

Tipy k použití

Zde najdete výběr tipů k nádobám a přípravě.

Upozornění

- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu. Před použitím vyjměte z trouby příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chrápek.

Tipy pro pečení pečiva

Jak zjistit, zda je třený koláč již propečený.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchnete špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte ho níže, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.
Chleba nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mzlavý (příliš vlhký).	Příště použijte trochu méně tekutin a pečte je trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu. Řiďte se recepty a dodržujte dobu pečení.
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	Zvolte o něco nižší teplotu, pečivo se bude péct rovnoměrněji. Přechýlující papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte plechu.
Ovocný koláč je zesponu příliš světlý.	Koláč příště zasuňte o jednu úroveň níže.
Šťáva z ovoce přetéká.	Příště použijte hlubší univerzální vysoký plech, pokud ho máte.
Drobné pečivo se při pečení lepí k sobě.	Kousky pečiva by od sebe měly být vzdálené cca 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly hezky zvětšit svůj objem a opéci se ze všech stran.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda. To je podmíněno fyzikálně.

Pečení a grilování

Nádoba

Můžete používat jakékoli žáruvzdorné nádoby. Nádobu postavte vždy doprostřed roštu. Na velké pečeně je vhodný také smaltovaný plech na pečení.

Tipy pro pečení masa

- Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrného zhnědnutí.
- K libovému masu přidávejte 2 až 3 polévkové lžice tekutiny, k dušené pečení 8 až 10 lžic, v závislosti na velikosti.
- U kachny nebo husy propíchněte pod křídly kůži, aby mohl vytékat tuk.
- Drůbež bude obzvláště do křupava opečená, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.
- V polovině doby kusy masa otočte.
- Když je pečené hotová, měla by se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Šťáva se tak v pečení lépe rozloží.
- Při pečení větších kusů masa může vznikat větší množství páry, která se může srážet na dvířkách trouby. Je to normální a na funkčnost to nemá žádný vliv. Po pečení vždy hadrem otřete dvířka pečicí trouby a okénko.
- Když pečete na roštu, zasuňte do výšky zasunutí 1 navíc smaltovaný plech na pečení, ve kterém se zachytí tuk.

Pečení

Formy na pečení

- Používejte především světlé formy a plechy na pečení.
- Formy na pečení postavte vždycky doprostřed roštu na pečení.

Tipy pro grilování

- Grilujte pokud možno kousky o stejné tloušťce. Měly by být silné 2 až 3 cm. Tak se opečou rovnoměrně a zůstanou hezky šťavnaté.
- Grilovaný pokrm položte doprostřed roštu. Na smaltovaný plech na pečení nalijte trochu vody a zasuňte ho o jednu výšku zasunutí níže, aby se v něm zachytil tuk. Nikdy ho nepokládejte na dno trouby.
- Než grilovaný pokrm vložíte na roštu pod gril, pokapejte ho trochou oleje.
- Nižší grilovaný pokrm obraťte po uplynutí poloviny doby grilování a vyšší grilovaný pokrm obraťte několikrát během grilování. Používejte při tom kleště na grilování, abyste grilovaný pokrm nepropíchlí a aby např. šťáva z masa zůstala v pečení.
- Tmavé druhy masa, jako jehněčí a hovězí maso, budou rychleji a lépe opečené dohněda než světlé vepřové a telecí maso.

Tipy pro pečení masa

Jak zjistit, zda je pečené již hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných prodejnách) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Ztlačte lžící na pečení. Pokud je pevná, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečené je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečené vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení a přidejte více tekutiny.
Pečené vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.
















Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Ukážeme vám, který druh ohřevu, jaká teplota a výška zasunutí jsou nevhodnější pro váš pokrm.

Upozornění

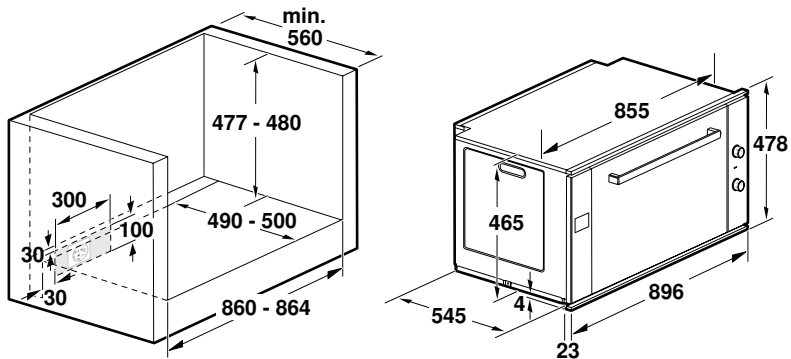
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu. Před použitím trouby vyjměte z varného prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

Všechny údaje platí pro předehřátou pečicí troubu.

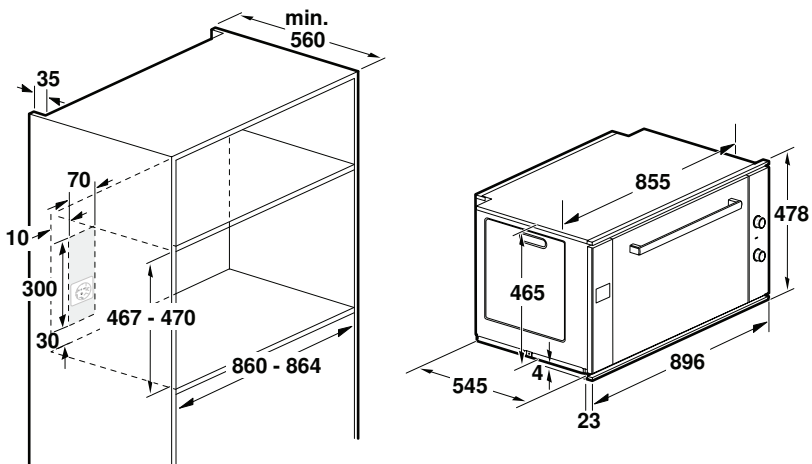
Pokrm	Hmotnost (kg)	Výška zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Lasagne	3–4	1		200–230	50–60
Zapečené těstoviny	2	1		220–230	40–45
Telecí pečeně	1,5	2		180–190	70–80
Vepřová panenka	1	2		180–190	50–60
Pečený zajíc	1,5	2		180–190	70–80
Grilované kuře	1	2		180–190	50–60
Grilované kuře	2	2		180–190	80–90
Klobása	1	3		max	7–9 první strana 5–6 druhá strana
Vepřová kotleta	2	4		max	12–15 první strana 5–7 druhá strana
Čerstvá ryba	1,5	2		160–170	50–60
Čerstvá pizza	3	1		max	9–11
Chléb	2	2		190–200	40–50
Piškotový koláč	1	2		150–160	50–60
Marmeládové košíčky	1	2		160–170	40–50
Briošky	1	2		160–170	25–30

Montážní návod

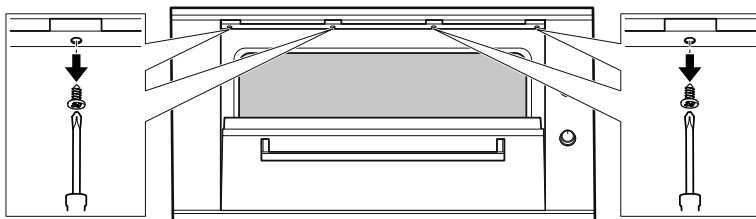
1



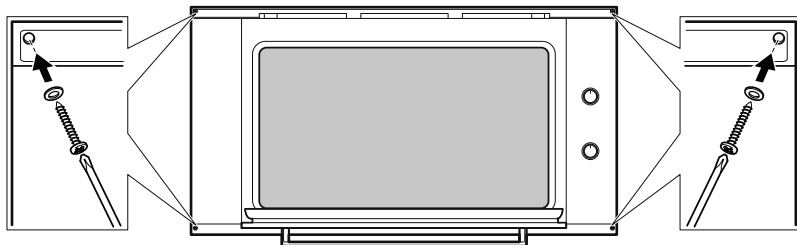
2



3



4



CS

Příprava nábytku

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 70 °C.
- Všechny výřezové práce v nábytku a pracovní desce proveďte před vsazením spotřebičů. Odstraňte piliny, funkce elektrických součástek by mohla být negativně ovlivněna.

Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

U mezdina nábytkového korpusu je nutný větrací výřez. Pokud vestavnou pečicí troubu montujete pod varnou desku, řiďte se montážním návodem pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skříňce - obrázek 2

Spotřebič lze zabudovat také do vysoké skříňky. Pro odvětrání pečicí trouby musí být mezi mezdinem a zadní stěnou mezera.

Zapojení spotřebiče

Spotřebič odpovídá stupni ochrany 1 a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. Platí pro něj ustanovení regionálního dodavatele elektřiny.

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kontaktem

Při instalaci se musí použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Připojení ke jmenovitému napětí 220-240 V. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení: zeleno-žlutá = ochranný vodič (⊕), modrá = nulový vodič, hnědá = fáze (krajní vodič).

Montáž spotřebiče

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

Upozornění: Přívodní kabel nesmí být zalomený.

2. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.

3. Povolte 4 šrouby na horním krytu a sejměte kryt – **obrázek 3**.

4. Upevněte spotřebič 4 šrouby – **obrázek 4**.

5. Znovu přišroubujte kryt.

Demontáž

Spotřebič odpojte od sítě. Uvolněte upevňovací šrouby.

Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH



Značka	SIEMENS
Prodejní označení	HV 541ANS0
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži) 1,1
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži) 0,99
Užitečný objem dutého prostoru (l)	77
Velikost zařízení (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	střední: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$
	velké: $65 \text{ l} \leq V$
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)	46
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)	48,2
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)	--
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie	—
Plocha největšího plechu na pečení (cm ²)	2202

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

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 součástky.

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.

Návod na obsluhu

HV 541ANS0

Dôležité bezpečnostné pokyny	3	Vyvesenie a zavesenie závesnej mriežky	10
Príčiny poškodení	4	Čo robiť v prípade poruchy?	10
Váš nový spotrebič	5	Výmena žiarovky osvetlenia rúry.....	10
Volič funkcií.....	5	Zákaznícky servis	11
Volič teploty.....	5	Číslo E a číslo FD	11
Elektronické hodiny	5	Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia ...	11
Príslušenstvo.....	6	Úspora energie.....	11
Pred prvým použitím	6	Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia	11
Nastavenie času.....	6	Akrylamid v potravinách	12
Rozohriatie rúry.....	6	Tipy na používanie	12
Čistenie príslušenstva.....	6	Pečenie.....	12
Ovládanie rúry na pečenie	7	Pečenie a grilovanie.....	13
Zapnutie rúry.....	7	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	13
Ovládanie elektronických hodín	7	Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je XX dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.	
Nastavenie automatického časového spinania.....	7	Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:	
Zobrazenie a zmena nastavených hodnôt	8	www.siemens-home.com/sk	
Údržba a čistenie	8		
Čistiace prostriedky.....	8		
Varný priestor s katalytickou úpravou.....	9		
Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča.....	9		
Demontáž a montáž skiel dvierok	9		

Dôležité bezpečnostné pokyny

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

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

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

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

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča

a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

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

Príslušenstvo vždy správne vsuňte do varného priestoru. *Pozri opis Príslušenstvo* v návode na používanie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká priesvan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu svyhrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dvierok spotrebiča môže zrúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

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

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákaznickeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prírodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vyťahnite sieťovú

zástrčku alebo vypnite poistku vpoistkovej skrinke.

- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínajte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite pojistku v poistkovej skříňce. Zavolajte servis.

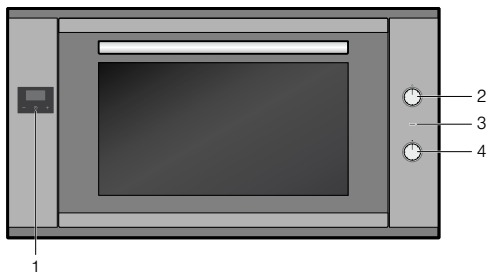
Príčiny poškodení

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom varnom priestore neuchovávajú dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šľava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šľava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy včistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anešľajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškrabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Váš nový spotrebič

Tu sa oboznámite s vaším novým spotrebičom. Získate informácie o ovládacom paneli, pečení, druhoch ohrevu a príslušenstve.



Vysvetlenie

- 1 Elektronické hodiny
- 2 Volič funkcií
- 3 Indikačné svetlo
- 4 Volič teploty

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavíte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
<input type="radio"/> Poloha na nule	Rúra na pečenie je vypnutá.
<input type="checkbox"/> Horný/dolný ohrev	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
<input checked="" type="checkbox"/> Horúci vzduch	Na koláče a pečivo. Ventilátor na zadnej strane rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa vo varnom priestore.
<input checked="" type="checkbox"/> Horúci vzduch eco*	Na koláče a pečivo na dvoch až troch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo prstencového rozohrievacieho telesa na zadnej stene vo varnom priestore. Pri tomto druhu ohrevu osvetlenie rúry zostane vypnuté.
<input checked="" type="checkbox"/> cirkulácia	Na koláče, pečivo a čerstvú pizzu na jednej až dvoch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozháňa teplo vyhrievacích prvkov vo varnom priestore.
<input checked="" type="checkbox"/> Stupeň pečenia pizze	Rýchla príprava mrazených výrobkov bez predhrievania, napr. pizza, zemiakové hranolčeky alebo štrúdľa. Ohrieva dolné vyhrievacie teleso a prstencové vyhrievacie teleso na zadnej stene.
<input checked="" type="checkbox"/> Gril s cirkuláciou vzduchu	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.

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

Poloha	Použitie
<input type="checkbox"/> Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
<input type="checkbox"/> Maloplošný gril	Grilovanie malých množstiev steakov, párkov, toastov a kúskov rýb v malých množstvách. Rozohreje sa stredná časť vyhrievacieho telesa grilu.
<input type="checkbox"/> Dolný ohrev	Na dopečenie jedál. Teplo prichádza len zdola.
<input checked="" type="checkbox"/> Osvetlenie	Osvetlenie rúry je zapnuté.

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

Upozornenie: Keď nastavíte druh ohrevu, osvetlenie rúry vo varnom priestore sa zapne.

Upozornenie: Keď je nastavený druh ohrevu „Horúci vzduch eco“, osvetlenie rúry zostane vypnuté.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.

Poloha	Význam
● Poloha na nule	Rúra neheje.
50-250	Teplotné rozmedzie
	Teplota vo varnom priestore v °C.

Keď rúra hreje, svieti ukazovateľ. V prestávkach medzi ohrevom zhasne.

Elektronické hodiny

Elektronickými hodinami môžete riadiť rúru. Môžete napr. predvoliť čas, kedy sa má rúra zapnúť, príp. kedy má automatické časové spínanie ukončiť proces pečenia. Elektronické hodiny sa môžu použiť aj ako krátkodobý časovač.

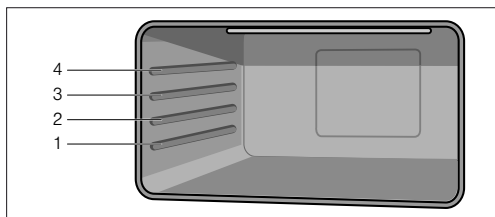


Tlačidlá funkcií elektronických hodín

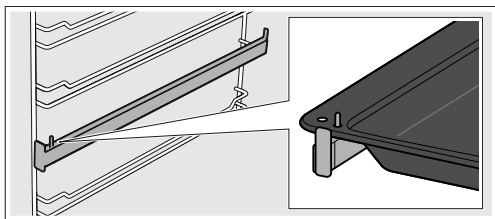
Symbol	Význam	Použitie
	Elektronické hodiny	Zníženie času trvania, príp. denného času
-	Mínus	Zníženie času trvania, príp. denného času
+	Plus	Zvýšenie času trvania, príp. denného času

Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete zasúvať do varného priestoru v 4 rôznych výškach. Zasuňte ho vždy až na doraz, aby sa nedotýkalo skla dveriek. Dávajte pozor, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.




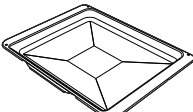
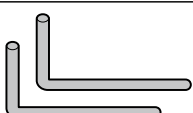
Pomocou vyťahovacích kolajničiek môžete príslušenstvo úplne vytiahnuť von.



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

Keď sa príslušenstvo rozohreje, môže sa zdeformovať. Hneď ako znova vychladne, deformácia zmizne a nemá žiaden vplyv na jeho funkciu.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach.

Príslušenstvo	Opis
	Rošt na pečenie Na nádoby, koláčové formy, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
	Smaltovaný plech na pečenie Na prípravu šľavnatých koláčov, pečiva, hlboko zmrazených jedál a veľkých kusov mäsa. Možno ho použiť aj ako nádobu na zachytávanie tuku.
	Zaistovacie kolíky Na zablokovanie závesov.


Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo vo svojom spotrebiči. Predtým si prečítajte kapitolu *Bezpečnostné upozornenia*.

Odstráňte obal zo spotrebiča a riadne ho zlikvidujte.

Nastavenie času

Po elektrickom pripojení spotrebiča alebo po výpadku prúdu blikajú na ukazovateli tri nuly a symbol „A“.

1. Tlačidlo  podržte stlačené dovtedy, kým na ukazovali nezačne blikáť bodka.

2. Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte aktuálny čas.

Nastavený čas sa prevezme po 7 sekundách.

Upozornenie: Nastavený čas zmeníte stlačením tlačidiel „+“ a „-“, kým na ukazovateli nezačne blikáť bodka. Potom nastavte aktuálny čas tlačidlami „+“ a „-“.

Rozohriatie rúry

Čistenie rúry pred prvým použitím

1. Vyberte príslušenstvo a závesnú mriežku z varného priestoru.
2. Odstráňte všetky zvyšky obalov, napr. časti polystyrénu, z varného priestoru.
3. Niektoré časti sú opatrené ochrannou fóliou. Túto fóliu odstráňte.
4. Spotrebič vyčistíte zvonku len mäkkou, vlhkou utierkou.
5. Varný priestor vyčistíte horúcim umývacím roztokom.

Predhriatie rúry na pečenie

Aby sa odstránila vôňa novoty, uzavretú a prázdnu rúru na pečenie rozohrejte.

1. Voliť funkcií otočte na druh prevádzky Horný/dolný ohrev.
2. Otočte volič teploty na maximálnu teplotu.
3. Po 40 minútach rúru vypnite.

Dočistenie rúry

1. Varný priestor vyčistíte horúcim umývacím roztokom.
2. Namontujte závesnú mriežku.

Čistenie príslušenstva

Skôr ako začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistíte teplým umývacím roztokom a handričkou.

Ovládanie rúry na pečenie

Zatláčacie ovládacie prvky

Volič funkcií a volič teploty sa dajú zatlačiť dovnútra. Zasunutí a vysunutí môžete príslušný ovládaci prvok tak, že ho stlačíte.

Zapnutie rúry

1. Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Voličom teploty nastavte teplotu.

Rúra na pečenie začne hriať.

Vypnutie rúry

Volič funkcií a volič teploty otočte na nulu.

Zmena nastavení

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

Rozohrievanie

Aby sa varný priestor rozohrial čo najskôr, použite druh ohrevu „Cirkulácia vzduchu“. Keď je nastavená teplota dosiahnutá (kontrolka zhasla), nastavte požadovaný druh ohrevu.


Ovládanie elektronických hodín

Na ukazovateli sa môžu okrem denného času a zostávajúceho času pečenia zobrazovať nasledovné symboly:

Symbol	Význam
•	Bodka medzi zobrazením hodín a minút. Bliká, keď možno nastaviť denný čas.
⌚	Krátkodobý časovač Zobrazuje prevádzkové stavy krátkodobého časovača.
A	Automatický režim Zobrazuje prevádzkové stavy automatického režimu.
🔥	Prevádzková pohotovosť Keď sa zobrazí tento znak, rúra je pripravená na prevádzku.

Nastavenie času



Po elektrickom pripojení spotrebiča alebo po výpadku prúdu blikajú na ukazovateli tri nuly a symbol „A“.

1. Tlačidlo  podržte stlačené dovtedy, kým na ukazovateli nezačne blikaf bodka.
2. Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte aktuálny čas.
Nastavený čas sa prevezme po 7 sekundách.




Upozornenie: Nastavený čas zmeníte stlačením tlačidla „+“ a „-“, kým na ukazovateli nezačne blikaf bodka. Potom nastavte aktuálny čas tlačidlami „+“ a „-“.

Nastavenie krátkodobého časovača

Krátkodobý časovač nemá vplyv na funkcie rúry. Čas trvania na krátkodobom časovači možno nastaviť v rozmedzí 1 minúta až 23 hodín a 59 minút.

1. Podržte stlačené tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikaf symbol  a nezobrazia sa 3 nuly.
2. Tlačidlami „+“ a „-“ nastavte požadovaný čas trvania.
Po uplynutí času zaznie zvukový signál.

Upozornenia

- Zostávajúci čas zmeníte tak, že stlačíte tlačidlo , kým sa na ukazovateli nerozbliká symbol . Potom tlačidlami „+“ a „-“ zmeníte zostávajúci čas.
- Nastavenie vymažete tak, že stlačíte tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikaf symbol. Súčasne stlačte tlačidlá „+“ a „-“.


Vypnutie zvukového signálu

Stlačte tlačidlo , kým symbol  nezmlizne.

Po siedmich minútach sa signál automaticky vypne.

Zmena zvukového signálu




K dispozícii sú 3 rôzne zvukové signály.

1. Tlačidlá „+“ a „-“ držte súčasne stlačené.
2. Stlačte tlačidlo .
Na ukazovateli sa zobrazí aktuálny zvukový signál, napr. „ton.1“.
3. Stlačením tlačidla „-“ vyberiete iný zvukový signál.



Nastavenie automatického časového spínania



Prostredníctvom elektronických hodín môžete rúru automaticky vypnúť, príp. zapnúť a vypnúť.

Automatické vypnutie

1. Podržte stlačené tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikaf symbol  a nezobrazia sa 3 nuly.
2. Znova stlačte tlačidlo funkcií , kým sa na ukazovateli striedavo nerozbliká „dur“ a „0.00“ a symbol „A“.
3. Tlačidlami + a - nastavte čas trvania prevádzky.
Čas trvania prevádzky možno nastaviť v rozmedzí 1 minúta až 10 hodín.
4. Nastavte požadovaný druh ohrevu a teplotu.
Rúra sa spustí a na ukazovateli sa objaví symbol **A** a aktuálny čas.





Čas prevádzky uplynul

Zaznie zvukový signál , na ukazovateli zmizne symbol  a symbol **A** začne blikaf.

1. Vypnite volič teploty a volič funkcií.
2. Stlačte tlačidlo , kým sa neobjaví symbol .
Rúra sa znova prepne do manuálneho režimu.

Automatické zapnutie a vypnutie

Pečenie začína pre nastavený čas trvania neskôr, vo vami zvolenom čase.

1. Podržte stlačené tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikaf symbol  a nezobrazia sa 3 nuly.
2. Znova stlačte tlačidlo funkcií , kým sa na ukazovateli striedavo nerozbliká „dur“ a „0.00“ a symbol „A“.
Aktuálny čas je napr. 17:30 hod.
3. Tlačidlami + a - nastavte čas trvania prevádzky (napr. 1 hodina).
Čas trvania prevádzky možno nastaviť v rozmedzí 1 minúta až 10 hodín.
4. Tlačidlo funkcií  stlačte znova, kým na ukazovateli nezačne striedavo blikaf „End“ a čas vypnutia „18:30“ (aktuálny čas plus nastavený čas trvania prevádzky).

5. Tlačidlami + a - nastavte čas vypnutia (napr. 19:30 hod.). Čas vypnutia možno nastaviť do 23 hodín a 59 minút.
6. Nastavte požadovaný druh ohrevu a teplotu. Na ukazovateli zmizne symbol . V tomto prípade sa rúra zapne o 18:30 hod. a o 19:30 hod. sa znova vypne.

Čas prevádzky uplynul

Zaznie zvukový signál , na ukazovateli zmizne symbol a symbol **A** začne blikať.

1. Vypnite volič teploty a volič funkcií.
2. Stlačte tlačidlo , kým sa neobjaví symbol . Rúra sa znova prepne do manuálneho režimu.

Zobrazenie a zmena nastavených hodnôt

Nastavené hodnoty a zostávajúci čas rôznych druhov prevádzky elektronických hodín možno kedykoľvek zistiť na ukazovateli a zmeniť.

Zobrazenie zostávajúceho času na krátkodobom časovači

Stlačte tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikať symbol .

Na zkazovateli sa zobrazí zostávajúci čas a možno ho zmeniť tlačidlami „+“ a „-“.

Zobrazenie a zmena času trvania prevádzky a času vypnutia

1. Stlačte tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikať symbol .
2. Znova stlačte tlačidlo , kým na ukazovateli nezačne blikať „dur“ a striedavo zostávajúci čas trvania prevádzky a symbol **A**. Čas trvania prevádzky možno zmeniť tlačidlami „+“ a „-“. Súčasným stlačením „+“ a „-“ sa vypnite automatické časové spínanie.
3. Stlačte znova tlačidlo , kým sa na ukazovateli striedavo nerozblíkajú „End“ a nastavený čas vypnutia. Čas vypnutia možno zmeniť tlačidlami „+“ a „-“. Súčasným stlačením „+“ a „-“ sa vypnite automatické časové spínanie.

Údržba a čistenie

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

Upozornenia

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

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.

Nebezpečenstvo popálenia!

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

Čistiace prostriedky

Aby ste rozdielne povrchy nepoškodili použitím nesprávneho čistiaceho prostriedku, dodržiavajte nižšie uvedené.

Nepoužívajte

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

Nové čistiace špongie pred použitím dôkladne premyte.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Vonkajšie plochy spotrebiča	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čistiaci prostriedok na sklo alebo škrabku na sklo.
Nehrdzavejúca oceľ	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou a potom osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka. Pod takýmito škvrynami môže kov začať korodovať. V zákazníckom servise alebo špecializovanej predajni možno zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Prostriedok naneste v tenkej vrstve mäkkou utierkou.
Hliník a plast	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou.
Smaltované plochy (hladké povrchy)	Na uľahčenie čistenia môžete zapnúť osvetlenie varného priestoru a v prípade potreby vyvesiť dvierka spotrebiča. Bežné umývacie prostriedky alebo octovú vodu naneste mäkkou vlhkou handričkou alebo utierkou na okná. Pri-pálené zvyšky jedál namočte vlhkou handričkou a umývacím prostriedkom. Pri silnom znečistení odporúčame použiť čistiaci prostriedok na rúry vo forme gélu. Gél môžete nanášať cieľene na znečistené miesta. Varný priestor nechajte po čistení vyschnúť otvorený.
Samočistiace plochy (drsné povrchy)	Dodržiavajte pokyny uvedené v kapitole Samočistiace plochy
Sklá dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Vyčistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabky na sklo.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou.
Tesnenie Neodoberajte ho!	Horúci umývací roztok: Vyčistite handričkou. Nepoužívajte abrazívne prostriedky.

Oblasť	Čistiace prostriedky
Rámy	Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Príslušenstvo	Horúci umývaci roztok: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

Varný priestor s katalytickou úpravou

Steny varného priestoru s katalytickou úpravou sú opatrené vrstvou samočistiaceho smaltu.

Čistia sa samočinne počas prevádzky rúry. Väčšie škvrny zmiznú niekedy až po niekoľkonásobnej prevádzke rúry.

Samočistiace plochy

Bočné steny majú katalytickú úpravu. Tieto plochy nikdy nečistíte čistiacim prostriedkom na rúry. Ľahké sfarbenie smaltu nemá na samočistenie žiadny vplyv.

Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča

Aby sa rúra dala lepšie vyčistiť, môžete dvierka vyvesiť.

Vyvesenie dvierok spotrebiča

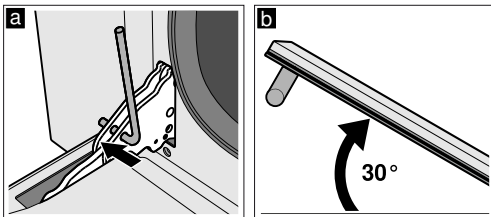
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Keď závesy nie sú zaistené, zapadnú s veľkou silou. Dbajte na to, aby zaistovacie kolíky pri vyvesení dvierok rúry boli úplne vsunuté v otvoroch závesov.

1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Obidva závesy vľavo a vpravo zablokujte zaistovacím kolíkom (a).

Upozornenie: Zaisťovacie kolíky musia byť úplne vsunuté v otvoroch závesov.

3. Dvierka rúry chyťte obidvomi rukami na bokoch a zatvorte asi o 30° (b).



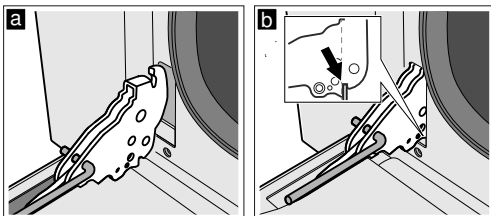
4. Dvierka rúry mierne nadvihnite a vytiahnite von.

Upozornenie: Dvierka rúry úplne nezatvárajte. Závesy sa môžu ohnúť a môže sa poškodiť smalt.

Zavesenie dvierok spotrebiča

1. Dvierka rúry chyťte obidvomi rukami na bokoch.
2. Závesy vsuňte do výrezov rúry (a).

Upozornenie: Zárez dolu na závesoch musí zapadnúť do rámu rúry (b).



3. Dvierka spustíte nadol.
4. Zaisťovacie kolíky vyberte.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

Demontáž a montáž skiel dvierok

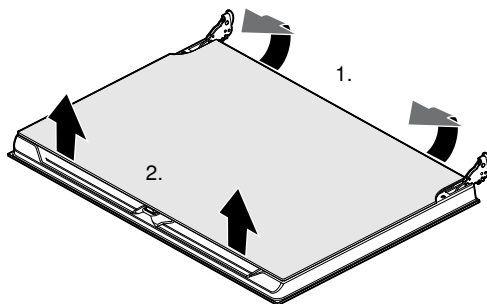
Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

Demontáž skiel dvierok

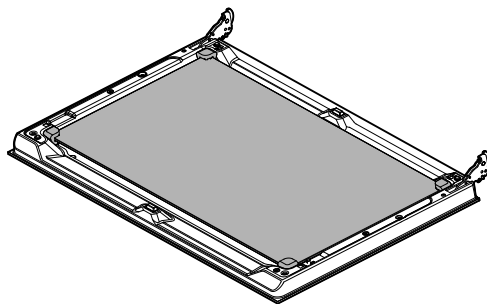
1. Dvierka rúry demontujte a položte na utierku rúčkou dolu.
2. Dolnú časť vnútorného skla mierne nadvihnite, aby sa upevňovacie kolíky uvoľnili z držiaka (1).
3. Hornú časť vnútorného skla opatrne nadvihnite tak, aby sa upevňovacie kolíky uvoľnili z držiaka (2).

Pozor!

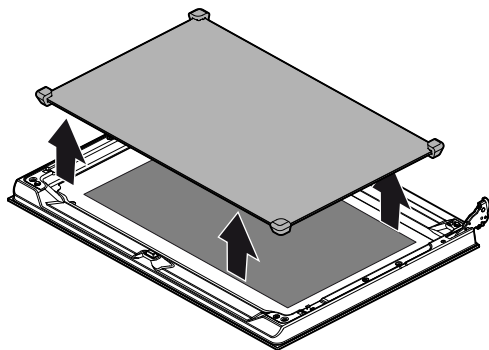
Pri nadvihnutí vnútorného skla môže stredové sklo držať na vnútornom skle. Zabezpečte, aby stredové sklo nespadlo.



4. Vyberte vnútorné sklo.
5. Vyberte stredové sklo.



Upozornenie: Stredové sklo nie je upevnené pridržiavacími kolíkmi, ale v danej polohe je držané len gumenými ložiskami.



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

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

Montáž skiel dvierok

1. Stredové sklo znova vložte.

Upozornenie: Dbajte na správnu polohu skla. Všetky gumené ložiská musia plocho priliehať na vonkajšie sklo.

2. Znova vložte vnútorné sklo.

Upozornenie: Všetky štyri upevňovacie kolíky musia zapadnúť do určených držiakov.

3. Dvierka rúry znova namontujte.

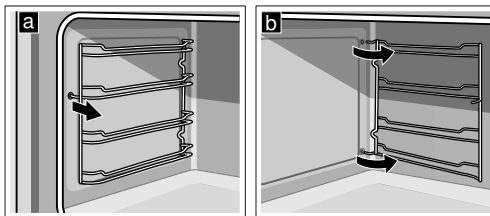
Vyvesenie a zavesenie závesnej mriežky

Aby sa spotrebič dal lepšie vyčistiť, môžete závesnú mriežku vyvesiť.

Vyvesenie závesnej mriežky

Závesné mriežky sú upevnené na troch bodoch na bočných stenách varného priestoru.

1. Závesnú mriežku na prednej strane chyťte a ťahajte do stredu varného priestoru.
Predný hák závesnej mriežky sa uvoľní z otvoru.
2. Závesnú mriežku ďalej vyklepte a vytiahnite zo zadného otvoru bočnej steny.
3. Pevne držte steny varného priestoru s katalytickou úpravou.
4. Závesnú mriežku vyberte z varného priestoru.



Zavesenie závesnej mriežky

1. Pevne držte steny varného priestoru s katalytickou úpravou.
2. Hák závesnej mriežky zasuňte do zadného otvoru bočnej steny.
3. Predný hák závesnej mriežky zatlačte do otvoru.

Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Než zavoláte zákaznický servis, venujte, prosím, pozornosť nasledujúcim pokynom.

Porucha	Možná príčina	Upozornenie/Pomoc
Spotrebič nefunguje.	Poistka je chybná. Výpadok prúdu.	Pozrite sa do poistkovej skrine, či je poistka sporáka v poriadku. Vyskúšajte, či funguje kuchynská lampa.
Rúru na pečenie nemožno vypnúť.	Elektronika je chybná.	Vypnite poistku. Zavolajte servis.
Ukazovateľ hodín bliká.	Výpadok prúdu.	Denný čas znovu nastavte.
Rúra na pečenie neohreje.	Poistka je chybná. Volič funkcií nie je nastavený.	Skontrolujte alebo vymeňte poistku. Nastavte volič funkcií.
Sklo dvierok je prasknuté.		Vypnite spotrebič. Zavolajte servis.
Štava z ovocia alebo škrvny od bielka na smaltovaných plochách.	Štava z koláča alebo z mäsa.	Zmeny smaltu, ktoré sa nedajú odstrániť, ale ktoré nemajú vplyv na funkciu.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

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

Neodbornou opravou spotrebiča môžu vzniknúť značné riziká.

Výmena žiarovky osvetlenia rúry

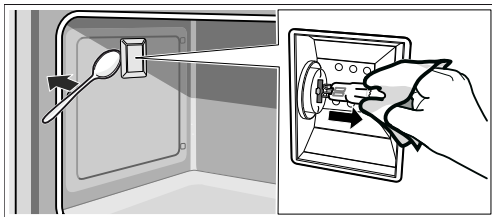
Keď sa žiarovka osvetlenia rúry vypálila, musí sa vymeniť. Žiaruvzdorné náhradné žiarovky dostanete v zákaznickom servise alebo v špecializovanej predajni. Uveďte, prosím, číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča. Nepoužívajte iné žiarovky.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

1. Nechajte vychladnúť varný priestor.
2. Otvorte dvierka spotrebiča.
3. Utiertku na riad položte do varného priestoru, aby ste zabránili poškodeniu.
4. Vyberte závesnú mriežku.
5. Odoberte sklenený kryt. Urobíte to tak, že rukou spredu otvoríte sklenený kryt. Ak by sa sklenený kryt ťažko odoberal, pomôžte si lyžicou.

6. Vytiahnite žiarovku osvetlenia.



7. Žiarovku osvetlenia vymieňajte za žiarovku rovnakého typu:

Napätie: 230 V

Výkon: 40 W

Objímka: G9

Teplná odolnosť: 300 °C

8. Sklenený kryt osvetlenia rúry znova založte.

9. Namontujte závesnú mriežku.

10. Utierku na riad znova vyberte.

11. Poistku opäť zapnite.

12. Skontrolujte, či osvetlenie rúry znova funguje.

Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme predišli zbytočným návštevám technikov.

Číslo E a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte číslo výrobu (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslužiť. Typový štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dverka rúry, na spodnej strane varného priestoru. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpísať údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

**Číslo výrobu
(E-Nr.)**

**Výrobné číslo
(FD-Nr.)**

Zákaznícky servis

Upozorňujeme vás, že návšteva servisného technika je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

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

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

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

Úspora energie

- Rúru predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte.
- Používajte tmavé, načierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.
- Dverka rúry otvárajte počas pečenia podľa možnosti čo najzriedkavejšie.
- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Rúra je ešte rozohriata. Vďaka tomu sa skráti čas pečenia druhého koláča. Vsunúť môžete aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.
- Pri dlhšom čase pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



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

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká najmä v obilných a zemiakových výrobkoch pripravovaných pri vysokých teplotách, ako sú napr. zemiakové čipsy, zemiakové hranolčeky, toasty, žemle, chlieb, jemné pečivo z krehkého cesta (keksy, medovníky, korenené keksy).

Tipy na prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none">■ Časy pečenia zachovávajte čo najkratšie.■ Opekajte jedlá dozlata, nie príliš dotmava.■ Veľké, husté jedlo obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/dolný ohrev max. 200 °C. 3D horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 180 °C.
Suché pečivo	Horný/dolný ohrev max. 190 °C. 3D horúci vzduch alebo horúci vzduch max. 170 °C. Vajíčko alebo žĺtok znižujú tvorbu akrylamidu.
Zemiakové hranolčeky na prípravu v rúre na pečenie	V jednej vrstve rovnomerne rozložte na plech. Na každom plechu pečte min. 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Tipy na používanie

Nájdete tu tipy na používanie riadu a na prípravu jedál.

Upozornenia

- Používajte príslušenstvo, ktoré bolo dodané spolu so spotrebičom. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise.

Pred použitím rúry vyberte z varného priestoru príslušenstvo a riad, ktorý nepotrebuje.

- Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Tipy na pečenie

Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte pichnite špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa cesto neprilepi na drevo, koláč je hotový.
Koláč je splasnutý.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry. Dodržiavajte časy trenia cesta uvedené v recepte.
Koláč je v strede vysoký a na okraji nižší.	Okraj tortovej formy s vyberacím dnom nevymasťujte. Po pečeni koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč navrchu príliš zhnedne.	Zasuňte ho hlbšie, zvoľte nižšiu teplotu a koláč pečte dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Do hotového koláča napichajte špáradlom malé dierky. Potom ho polejte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvoľte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. tvarohový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (príliš vlhký)	Nabudúce použite trochu menej tekutiny a pečte pri nižšej teplote o trochu dlhšie. Ak pečiete koláč so šľavnatým obložením, predpečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a na to nakladte obloženie. Dodržiavajte recept a čas pečenia.
Pečivo hnedne nerovnomerne.	Zvoľte trochu nižšiu teplotu, pečivo sa bude piecť rovnomernejšie. Prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Papier na pečenie vždy odstrihnite tak, aby bol zarovnaný s plechom.
Ovocný koláč je zospodu priveľmi svetlý.	Nabudúce vložte koláč na nižšiu úroveň.
Ovocná šťava pretieká.	Nabudúce použite hlbší univerzálny pekáč, ak ho máte k dispozícii.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa pri pečeni po stranách zlepje.	Jednotlivé kúsky pečiva by od seba mali byť vzdialené cca 2 cm. Bude tak dostatok miesta, aby pečivo pekne vykyslo a zo všetkých strán zhnedlo.
Pri pečeni šľavnatých koláčov vzniká kondenzovaná voda.	Pri pečeni môže vzniknúť vodná para. Uniká cez dierka. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na čelných stranách susediaceho nábytku a odkvápať ako kondenzovaná voda. Je to fyzikálne podmienené.

Pečenie

Formy na pečenie

- Používajte predovšetkým plechy a formy zo svetlého plechu.
- Formy na pečenie položte vždy do stredu roštu.

Pečenie a grilovanie

Riad

Môžete používať akýkoľvek žiaruvzdorný riad. Riad položte vždy do stredu roštu. Na veľké kusy mäsa je vhodný aj smaltovaný plech na pečenie.

Tipy na pečenie

- Nižšia teplota zaistí rovnomernejšie zhnedenutie.
- K chudšiemu mäsu pridajte 2 až 3 polievkové lyžice tekutiny, k dusenému mäsu 8 až 10 lyžíc, vždy podľa veľkosti.
- Pri pečení kačky alebo husi prepichnete kožu pod krídlami, potom bude môcť tuk odtekať.
- Hydina bude obzvlášť chrumkavá, pokiaľ ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.
- Kúsky mäsa v polovici času otočte.
- Keď je pečené mäso hotové, malo by ešte odpočívať vo vypnutej uzavretej rúre na pečenie 10 minút. Štava z pečenia sa tak lepšie rozloží.
- Pri pečení väčších kusov mäsa môže dôjsť k zvýšenej tvorbe pary a môže sa zrážať na dvierkach rúry. Je to normálny jav a nemá žiaden vplyv na funkčnosť. Po skončení pečenia vysušte dvierka rúry a priehľadné sklo utierkou.
- Keď pečiete na rošte, zasuňte na zachytávanie tuku smaltovaný plech na pečenie do výšky zasunutia 1.

Tipy na pečenie

Ako môžete zistiť, či je mäso hotové.

Použite teplotnú sondu na pečenie (možno kúpiť v špecializovaných predajniach) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. Lyžicou pritlačte upečené mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.

Mäso je príliš tmavé a kôrka je miestami spálená.

Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.

Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.

Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie a použite menej tekutiny.







Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu

Nájdete tu rôzne jedlá a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu, teplota a výška zasunutia sa najlepšie hodia na prípravu vášho jedla.

Upozornenia










- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné. Závisia od kvality a vlastností potravín.
- Používajte príslušenstvo, ktoré bolo dodané spolu so spotrebičom. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise.
Pred použitím spotrebiča vyberte z varného priestoru príslušenstvo a riad, ktorý nepotrebuje.
- Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Všetky údaje sa vzťahujú sa predhriatu rúru na pečenie.

Jedlo	Hmotnosť (kg)	Zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Rezancový náky	2	1		220-230	40-45
Tefacie pečené	1,5	2		180-190	70-80
Bravčová sviečková	1	2		180-190	50-60
Pečený zajac	1,5	2		180-190	70-80
Grilované kurča	1	2		180-190	50-60

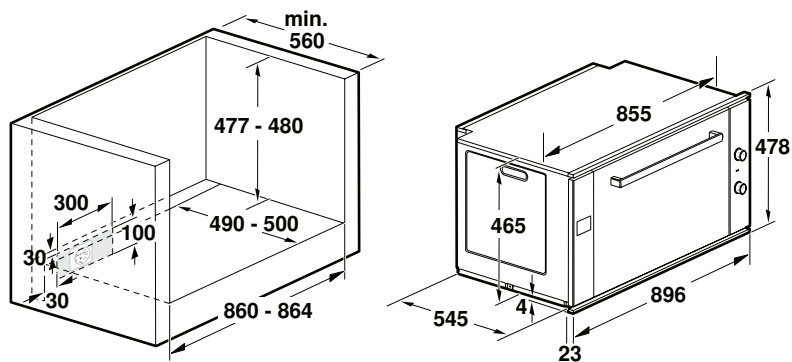
Tipy na grilovanie

- Zoberte podľa možnosti rovnako hrubé kusy na grilovanie. Ich hrúbka by mala byť minimálne 2 až 3 cm. Tak rovnomerne zhnednú a zostanú krásne šťavnaté.
- Položte potraviny na grilovanie do stredu roštu. Na smaltovaný plech dajte malé množstvo vody a zasuňte ho na zachytávanie tuku do výšky zasunutia, ktorá sa nachádza pod roštom. Nikdy ho nekladte na dno varného priestoru.
- Grilované potraviny potrite malým množstvom oleja, prv ako ich položíte na rošt pod gril.
- Tenšie grilované kúsky obráťte v polovici času grilovania a hrubšie kusy počas grilovania obráťte viackrát. Používajte grilovacie kliešte, grilované potraviny sa neporušia a šťava zostane vo vnútri mäsa.
- Tmavé druhy mäsa, ako jahňacie a hovädzie mäso, zhnednú rýchlejšie a lepšie ako svetlé bravčové a tefacie mäso.

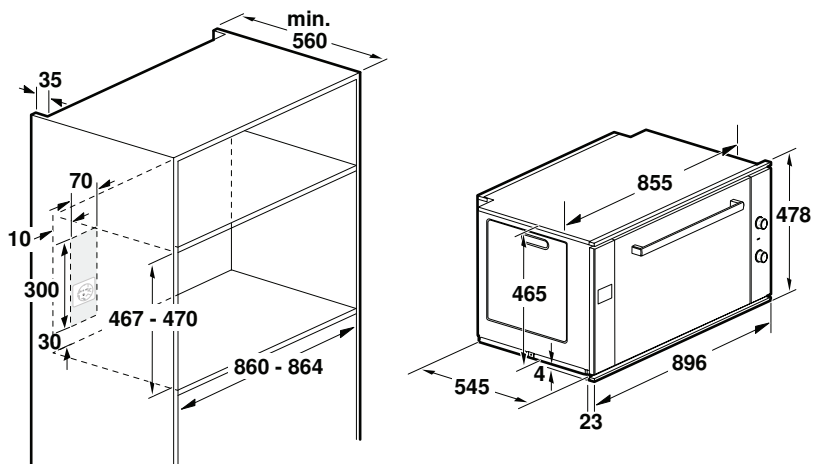
Jedlo	Hmotnosť (kg)	Zasunutie	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v minútach
Grilované kurča	2	2		180-190	80-90
Pečená klobása	1	3		max.	7-9 prvá strana 5-6 druhá strana
Bravčová kotleta	2	4		max.	12-15 prvá strana 5-7 druhá strana
Čerstvá ryba	1,5	2		160-170	50-60
Čerstvá pizza	3	1		max.	9-11
Chlieb	2	2		190-200	40-50
Piškótový koláč	1	2		150-160	50-60
Marmeládové tortičky	1	2		160-170	40-50
Brioška	1	2		160-170	25-30

Montážny návod

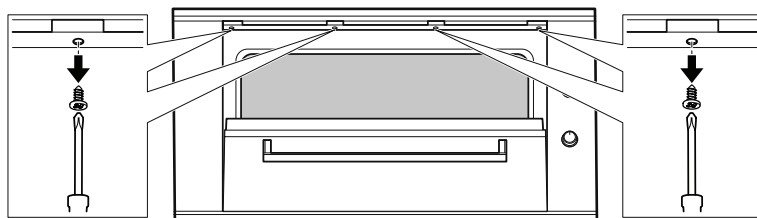
1



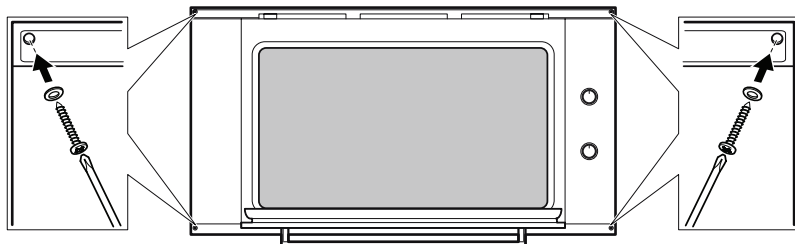
2



3



4



sk

Príprava nábytku

- Len pri odbornej montáži podľa tohto montážneho návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Za škody, ktoré vzniknú na základe neodbornej montáže, ručí montážny pracovník.
- Kuchynská linka musí byť odolná voči teplote až do 90 °C, susedné čelá linky do 70 °C.
- Výrezové práce na linke a pracovnej doske vykonajte pred vložením spotrebičov. Odstráňte triesky, inak môžu nepriaznivo ovplyvniť funkciu elektrických súčiastok.

Spotrebič pod pracovnou doskou – obrázok 1

Medzidno nábytkového korpusu si vyžaduje vetrací výrez. Pri zabudovaní rúry určenej na zabudovanie pod varný panel venujte pozornosť montážnemu návodu k varnému panelu.

Spotrebič vo vysokej skrinke - obrázok 2

Spotrebič možno zabudovať aj do vysokej skrinky. Na odvetranie rúry na pečenie musí byť medzi medzidnom a zadnou stenou medzera.

Zapojenie spotrebiča

Spotrebič zodpovedá stupňu ochrany 1 a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.

Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

Spotrebič smie byť pripojený len pomocou prívodného kábla, ktorý je súčasťou dodávky.

Odbornou inštaláciou musí byť zabezpečená ochrana proti dotyku.

Elektrické zapojenie smie vykonávať výhradne koncesovaný odborník. Platia pre neho ustanovenia regionálneho dodávateľa elektriky.

Prívodný kábel bez zástrčky s ochranným kontaktom

Inštalácia musí obsahovať odpojovač pre všetky fázy s minimálne 3 mm rozovretím kontaktov. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v pripájacej zásuvke. V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Pripojenie k menovitému napätiu 220-240 V. Pri zapojovaní vodičov sieťovej prípojky dodržiavajte farebné rozlíšenie: zeleno-žltý = ochranný vodič (⊕), modrý = (nulový) neutrálny vodič, hnedý = fáza (vonkajší vodič).

Montáž spotrebiča

1. Spotrebič zasuňte na doraz a vyrovnajte na stred.

Upozornenie: Pripájací kábel nezalomte.

2. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.

3. Na hornom paneli uvoľnite 4 skrutky a panel odoberte - **obrázok 3**

4. Spotrebič upevnite 4 skrutkami - **obrázok 4**.

5. Panel znova priskrutkujte.

Demontáž

Spotrebič odpojte od siete. Uvoľnite upevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vytiahnite.

INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH



Značka	SIEMENS
Predajné označenie	HV 541ANS0
Trieda účinnosti dutého priestoru A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev (pri normalizovanej záťaži)	1,1
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch (pri normalizovanej záťaži)	0,99
Užitočný objem dutého priestoru (l)	77
Veľkosť zariadenia (l):	
	malé: $12 \text{ l} \leq V < 35 \text{ l}$
	stredné: $35 \text{ l} \leq V < 65 \text{ l}$
	veľké: $65 \text{ l} \leq V$
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)	46
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)	48,2
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)	--
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie	—
Plocha najväčšieho na pečenie (cm ²)	2202

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

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

Dovozca: **BSH 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.

