

Návod k použití

HBA 43T350
HEV 43T350

Obsah

Bezpečnostní pokyny	4
Před montáží	4
Informace pro vaši bezpečnost	5
Předměty, které mohou poškodit tento spotřebič	7
Vaše nová pečicí trouba	8
Ovládací panel	8
Ovladač funkcí.....	9
Panel pro tlačítka a ukazatele	10
Volič teploty	10
Pečicí prostor.....	11
Příslušenství	11
Nastavení času.....	13
Před prvním použitím pečicí trouby	13
První zahřátí trouby.....	14
Čištění příslušenství	14
Nastavení pečicí trouby	14
Druh ohřevu a teplota	15
Nastavení časových funkcí	16
Rychloohřev.....	16
Kuchyňský budík	17
Doba ohřevu	18
Konečný čas	19
Hodiny	21
Dětská pojistka	22
Změna základních nastavení	22
Údržba a čištění	23
Čisticí prostředky	24
Osvětlení	25
Samočisticí funkce.....	26
Vysazení a zavěšení závěsných roštů	27
Vyjmutí grilovacího topného tělesa.....	28
Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby	28
Montáž a demontáž skleněných tabulí dvířek	30
Co dělat v případě závady	32
Tabulka závad	32
Výměna žárovky v pečicí troubě	33
Skleněný kryt.....	33
Technický zákaznický servis	34
Typy jak šetřit energii a životní prostředí	35
Úspora energie	35
Ekologická likvidace	35

Obsah

Tabulky a návrhy na přípravu	36
Koláče a pečivo	36
Tipy pro pečení	38
Maso, drůbež, ryby	39
Tipy pro grilování a pečení	42
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	43
Rozmrazování	44
Sušení	44
Hotové zmražené pokrmy	45
Zavařování	45
Normované potraviny	47

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

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pozorně instrukce v tomto manuálu. Tento návod k montáži a k použití spotřebiče si pak pečlivě uschovejte. Odpovídající návod k použití musí být předán i případnému novému vlastníkovi spotřebiče.

Tento návod k montáži je platný pro samostatné pečicí trouby.

Přečtěte si pozorně návod dodávaný spolu s těmito spotřebiči, abyste věděli, jak funguje jejich ovládání.

Před montáží

Poškození během přepravy

Po vybalení si spotřebič řádně zkontrolujte. Neinstalujte takový spotřebič, na němž došlo během jeho transportu k poškození.

Elektrické připojení

Elektrické připojení smí provádět pouze autorizovaný technický odborník. Nárok na záruku zaniká, pokud dojde k poškození díky neodbornému připojení.

Před prvním použitím spotřebiče se musíte ujistit, že vaše domácí elektrická instalace je uzemněna a splňuje všechny aktuální bezpečnostní nároky. Váš spotřebič smí být smontován a připojen pouze autorizovaným technikem. Použití tohoto spotřebiče bez uzemněného připojení nebo po nesprávné instalaci může způsobit vážná zranění (například smrtelné zranění po zásahu elektrickým proudem), třebaže jsou tyto případy velmi vzácné. Výrobce neakceptuje žádnou zodpovědnost za poruchy či škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.

Informace pro vaši bezpečnost

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Tento spotřebič může být používán výhradně pro přípravu jídla.

Ani dospělí, ani děti nesmějí používat tento spotřebič sami bez asistence jiné osoby:

- pokud jsou fyzicky či mentálně neschopní k ovládní tohoto spotřebiče
- pokud k tomu nemají dostatek znalostí či zkušeností.

Nikdy nenechávejte děti hrát si s tímto spotřebičem.

Dvířka pečicí trouby

Dvířka pečicí trouby musí zůstat uzavřena, když je trouba v aktivním provozu. Jako předběžné opatření se doporučuje zanechat dvířka uzavřena i v případě, že je trouba vypnuta.

Pečicí prostor

V tomto prostoru existuje riziko popálení. Nikdy se nedotýkejte vnitřních povrchů pečicího prostoru či topných těles. Dvířka spotřebiče otevírejte velmi pozorně, může dojít k úniku horké páry. Malé děti musí stát v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

Nebezpečí požáru.

Nikdy neskladujte hořlavé předměty v pečicím prostoru. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, pokud je uvnitř v pečicím prostoru kouř. Vypněte spotřebič. Odpojte jej z elektrické zásuvky a nebo pomocí vypínače v pojistkové skříni.

Nebezpečí elektrického zkratu.

Nikdy nesmíte dopustit kontakt elektrických kabelů s horkými dvířky spotřebiče. Kabelová izolace se může roztavit.

Nebezpečí opaření.

Nikdy nenalévejte vodu do pečicího prostoru. Toto by mohlo způsobit vznik horké páry.

Nebezpečí popálení.

Nikdy nepřipravujte jídlo, které obsahuje větší množství alkoholu. Alkoholické výpary mohou způsobit požár v pečicím prostoru. Přípustné je malé množství alkoholických substancí, přičemž je nutno opatrně otevírat dvířka spotřebiče.

Horké příslušenství a nádobí

Nebezpečí popálení.

Nikdy nevytahujte ohnivzdorné nádobí či příslušenství z pečicího prostoru bez použití utěrky či ochranných rukavic.

Neodborně provedené opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Nesprávně provedené opravy skýtají nebezpečí.

Opravy mohou být prováděny výhradně zkušenými odborníky našeho zákaznického servisu.

Pokud je spotřebič vadný, odpojte spotřebič od přívodu el. energie nebo vypněte pojistky v pojistkové skříni

Zvláštní ochrana dvířek

Při přípravě některých pokrmů, které vyžadují delší čas a vyšší teploty, mohou být dvířka spotřebiče extrémně horká.

Pokud máte doma malé děti, hlídejte je, pokud je pečicí trouba v aktivním provozu.

Bezpečnostní zařízení, které zabraňuje přímému kontaktu s dvířky pečicí trouby je rovněž k dispozici. Toto příslušenství (671383) lze zakoupit v autorizovaném servisu.

Předměty, které mohou poškodit tento spotřebič

Příslušenství, nádobí, fólie, neprosmatitelný papír či aluminiová fólie na dně pečicí trouby

Neumístujte žádné předměty na dno pečicí trouby. Nepokryvejte dno trouby jakoukoliv fólií či papírem. Nepokládejte na dno trouby žádné nádobí, pokud je teplota v troubě vyšší než 50°C. Takto pokládané předměty budou příliš horké. Časové funkce na troubě budou nepřesné a smaltovaný povrch může být poškozen.

Voda v horké troubě

Nenalévejte do horké trouby horkou vodu. Tvoří se tak totiž pára. Následné teplotní změny mohou způsobit poškození smaltu a/nebo dalších příslušenství.

Tekutá jídla

Nenechávejte tekutá jídla po dlouhou dobu v uzavřeném prostoru pečicí trouby, když jsou dvířka uzavřena. Toto může být příčinou poškození smaltovaného povrchu.

Ovocné šťávy

Nepřepněte pečicí nádobu, když pečete buchty, které obsahují ovocnou šťávu. Ovocná šťáva rozlitá z nádoby zanechává skvrny, které není možno posléze vyčistit. Pokud je to možné, vždy používejte hlubokou smaltovanou univerzální pánev.

Otevřená dvířka

Když necháváte troubu vychladit, nikdy přitom nenechávejte otevřená dvířka. I když jsou dvířka pouze pootevřena, může to postupem času způsobit poškození blízkých předmětů vybavení kuchyně.

Znečištěné těsnění pečicí trouby

Velmi znečištěné těsnění trouby může bránit správnému uzavření dvířek během aktivního provozu. Vybavení kuchyně, které je v blízkosti, tak může být zničeno. Udržujte proto těsnění dvířek pečicí trouby vždy čisté.

Dvířka pečicí trouby jako opěrný povrch

Nesedějte si na dvířka a ani na nich neodpočívajte, když jsou otevřená. Nepokládejte na ně rovněž žádné nádobí nebo příslušenství.

Přenášení spotřebiče

Při přenášení nepřidržujte tento spotřebič za madlo dvířek.

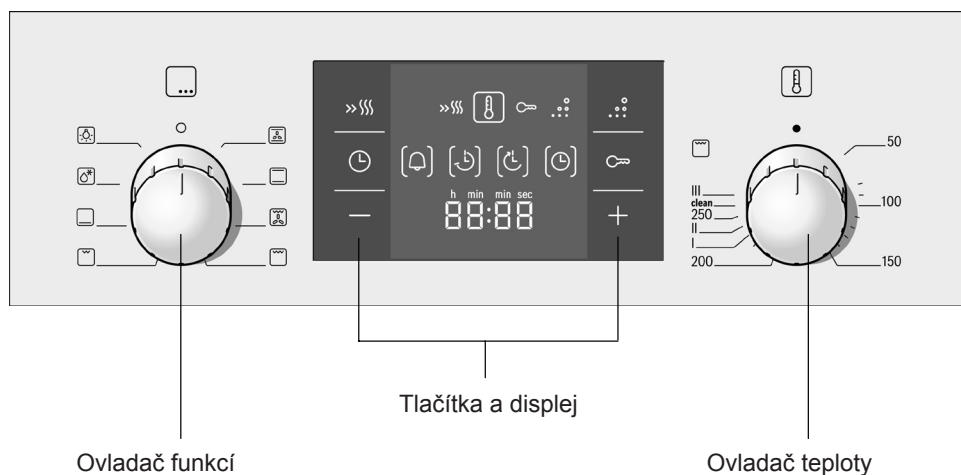
- madlo není dimenzováno pro udržení hmotnosti celého spotřebiče, může se zlomit.
- skleněná výplň dvířek se může uvolnit a způsobit netěsnost mezi čelním panelem a sklem.

Vaše nová pečicí trouba

Nyní popíšeme vaši novou pečicí troubu. Tato kapitola objasňuje funkce ovládacího panelu a jeho individuální prvky. Poskytují se zde rovněž informace o příslušenství trouby a jejích vnitřních komponentech.

Ovládací panel

Zde vidíte přehled ovládacího panelu. Na displeji se nikdy nezobrazují všechny symboly zároveň ve stejném čase. U některých modelů mohou některé symboly chybět.



Zapouštěcí voliče

U některých typů spotřebiče jsou otočné voliče zápusťné. Pro jejich zasunutí či vysunutí na ně zatlačte, pokud jsou v nulové pozici.

Tlačítka

Pod jednotlivými tlačítky jsou umístěny senzory. Netlačte na tato tlačítka příliš silně. Pouze se dotkněte daného symbolu.

Ovladač funkcí

Pro výběr typu ohřevu použijte tento ovladač funkcí.

Nastavení - pozice	Použití
<input type="radio"/> „VYPNUTO“	Pečicí trouba je vypnutá.
<input checked="" type="checkbox"/> Horký vzduch*	Pro koláče a pečivo. Můžeme péci na dvou úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
<input type="checkbox"/> Horní / dolní ohřev*	Pro koláče, nákypy a libové kousky masa, například hovězí nebo zvěřinu, na jedné horizontální úrovni. Teplo proudí rovnoměrně shora i zdola.
<input checked="" type="checkbox"/> Cirkulační gril	Pro pečení masa, drůbeže a ryb vcelku. Grilovací těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává horký vzduch kolem jídla.
<input type="checkbox"/> Velkoplošný gril	Pro grilování steaků, párků, toastů a kousků ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
<input type="checkbox"/> Maloplošný gril	Pro grilování menšího množství steaků, párků, toastů a kousků ryb. Zahřívá se střední část grilovacího topného tělesa.
<input type="checkbox"/> Dolní ohřev	Pro zavařování, opékání či dopékání. Teplo proudí zespodu.
<input checked="" type="checkbox"/> Rozmrazování	Pro rozmrazování, například masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozfoukává horký vzduch okolo potravin.
<input checked="" type="checkbox"/> Osvětlení trouby	Zapnutí osvětlení pečicí trouby

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

Při nastavování se rozsvítí kontrolka nad voličem funkcí. V troubě se rozsvítí světlo.

Panel pro tlačítka a ukazatele

Tlačítka mohou být použita pro nastavení různých funkcí. Tyto nastavené hodnoty se zobrazují na panelu indikátorů.

Tlačítko	Použití
» Rychloohřev	Rychlé zahřátí pečicí trouby.
..: Samočisticí funkce	Automatické čištění pečicí trouby.
⌚ Časové funkce	Výběr kuchyňského budíku ⌚, doby přípravy jídla ⌚, ukončení přípravy jídla ⌚ a hodin ⌚.
∞ Dětská pojistka	Zablokování a odblokování ovládacího panelu.
- Mínus	Snížení naprogramovaných hodnot.
+ Plus	Zvýšení naprogramovaných hodnot.

V závorkách u příslušného symbolu vidíte, jaká varianta časových funkcí je právě vybrána. Výjimka: U hodin svítí symbol ⌚ pouze tehdy, když hodiny nastavujete.

Volič teploty

Volič teploty slouží k nastavení teploty či k nastavení grilu.

Nastavení	Význam
● Pozice „Vypnuto“	Trouba neohřívá.
50 - 270 Teplotní rozsah	Teplota ve varném prostoru v °C.
•, ••, ••• Nastavení grilu	Grilovací stupně pro gril s malou ☐ a velkou plochou ☐ <ul style="list-style-type: none">• = stupeň 1, mírný•• = stupeň 2, střední••• = stupeň 3, silný

Když se pečicí trouba zahřívá, svítí kontrolka Ⓜ nad voličem teploty. Kontrolka zhasne, jakmile trouba dosáhne požadované teploty. Kontrolka Ⓜ rovněž nesvítí tehdy, je-li nastaveno pouze osvětlení trouby nebo rozmrazování Ⓜ.



Při grilování po dobu delší než 15 minut nastavte volič teploty na nižší stupeň.

Pečicí prostor

V pečicím prostoru se nachází žárovka pro osvětlení trouby. Chladicí ventilátor chrání tento prostor před přehřátím.


Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Horký vzduch uniká štěrbinou nad dvířky.

Pozor! Nikdy nezakrývejte větrací štěrbinu, jinak by se pečicí trouba mohla přehřát.

Aby prostor po pečení rychleji vychladnul, je chladicí ventilátor ještě po určitou dobu aktivní.

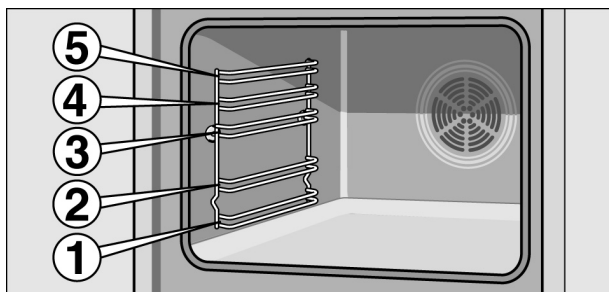
Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí v pečicím prostoru světlo. Pomocí tlačítka  na voliči funkcí můžete zapnout osvětlení, i když trouba není zrovna v provozu.

Příslušenství

Rošty či plechy (příslušenství) mohou být zasunuty do pečicí trouby v pěti různých výškách.

Příslušenství může být vytaženo ze dvou třetin ven z pečicí trouby, aniž by se překlopilo. Takto lze připravovaný pokrm lépe vyjmout.



Pokud je příslušenství příliš horké, může se zdeformovat. Po vychladnutí však deformace zmizí a nemá vliv na správnou funkci spotřebiče.

Vaše pečicí trouba je vybavena pouze některými z následujících doplňkových roštů patřících do příslušenství.

Další příslušenství si můžete zakoupit prostřednictvím zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo online na internetu. Vždy prosím uveďte číslo HEZ.



Rošt

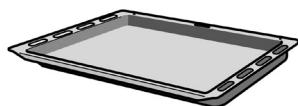
Pro pánvičky, nádobí, pečicí formy, pro pečení, pokrmy umístované přímo na rošt a jídlo zmražené.

Rošt zasuňte zakřivením  směrem dolů.



Ssmaltovaný pečicí plech

Pro koláče a cukroví. Zasuňte pečicí plech do trouby tak, aby jeho zkosená strana směřovala ke dvířkům.



Univerzální pánev

Pro tekuté koláče a dorty, pečivo, zmražené pokrmy a velké kusy masa pro pečení. tato pánev může být rovněž použita pro zadržování odkapávajícího tuku při pečení masa přímo na roštu.

Univerzální pánev umísťujte do trouby zvýšeným okrajem směrem ke dvířkům trouby.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství lze zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím zákaznického servisu. Nabídka a dostupnost zvláštního příslušenství se v jednotlivých zemích liší. Informace naleznete ve vašich prodejních dokumentech.

Smaltovaný pečicí plech
HEZ 361000

Pro dorty a sušenky.

Univerzální pánev HEZ
362000

Pro tekuté dorty, pečivo, zmražené pokrmy a větší kusy masa pro pečení. Může být použita rovněž pro zadržování odkapávajícího tuku u masa pečeného přímo na roštu.

Rošt HEZ 364000

Pro kuchyňské mísy, nádobí, pečicí formy, pečení, předměty pokládané přímo na rošt a pro zmražené pokrmy.

Plech na pizzu HEZ 317000	Je ideální pro pizzu, zmražené potraviny, kulaté a velké koláče. Plech na pizzu je možno použít místo univerzálního plechu. Plech postavte na rošt a následujte údaje uvedené v tabulkách.
Kovový pekáč HEZ 26000	Kovový pekáč může být použit pro pečení na sklokeramické varné desce. Ideální je přitom použít vařič senzorický systém nebo automatické pečení. Pekač je smaltovaný na vnějším povrchu a má nepřilnavou vrstvu, na které neulpívají zbytky jídla.
Skleněný pekáč HEZ 915001	Skleněný pekáč je ideální pro přípravu dušených pokrmů a pokrmů, které potřebují v troubě zhnědnout. Tento pekáč je vhodný pro automatické pečení.
3násobný teleskopický výsuv HEZ 368300	Teleskopický výsuv na úrovních 1,2 a 3 umožňuje úplně vysunuté příslušenství před prostor trouby bez jeho naklonění.

Před prvním použitím pečicí trouby

Zde níže jsou uvedeny kroky, které musíte učinit před prvním použitím pečicí trouby. Nejprve si přečtěte kapitolu věnovanou bezpečnostním pravidlům.


Nastavení času


Po zapojení spotřebiče svítí na displeji symbol hodin ⌚ čtyři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚.
Na displeji se ukáže čas 12:00
2. Nastavte čas pomocí tlačítek + nebo -.

Po několika vteřinách začíná běžet nastavený čas.

První zahřátí trouby

Abyste se zbavili vůně „novoty“, prázdnou a uzavřenou pečicí troubu zahřejte. Ideální je nahřát troubu po dobu jedné hodiny při dolním i horním ohřevu  nastaveném na 240°C. Zkontrolujte, zda v troubě nezůstaly zbytky obalů.

1. Voličem funkcí vyberte horní a dolní ohřev .
2. Voličem teploty nastavte hodnotu 240°C.

Po jedné hodině pečicí troubu vypněte posunutím voliče funkce do nulové polohy.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství je důkladně vyčistěte utěrkou a horkým mycím roztokem.

Nastavení pečicí trouby

Existují různé možnosti nastavení Vaší pečicí trouby. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování.

Můžete si nastavit dobu přípravy pokrmu i čas ukončení. Přečtěte si prosím kapitolu o *nastavení časových funkcí*.

Poznámka

Před vložením potravin se doporučuje troubu předeheřt, aby se zabránilo nadměrné vody na skle.

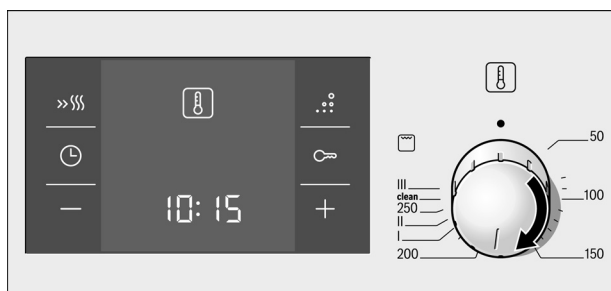
Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: horní a dolní ohřev při 190°C.

1. Druh ohřevu nastavíte voličem funkce.



2. Teplotu nebo stupeň grilování nastavíte voličem teploty.



Trouba začne hřát.

Vypnutí pečící trouby

Otočte volič funkcí do nulové polohy.




Změna nastavení

Druh ohřevu a teplota či stupeň grilování může být kdykoliv změněna příslušným ovládacím voličem.

Rychloohřev

Rychloohřevem dosáhne vaše pečicí trouba nastavené teploty obzvláště rychle.

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

- Horký vzduch 
- Horní / dolní ohřev 
- Samostatný dolní ohřev 

Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, nevkládejte pokrm do pečicího prostoru, dokud není proces rychloohřevu ukončen.

1. Nastavte druh ohřevu a teploty.
2. Stiskněte krátce tlačítko rychloohřevu »§§§.

Na displeji svítí symbol rychloohřevu »§§§. Pečicí trouba začne hřát.


Proces rychloohřevu je ukončen

Zazní zvukový signál. Symbol rychloohřevu »§§§ na displeji zhasne. Vložte pokrm do pečicí trouby.

Přerušení procesu rychloohřevu



Krátce stiskněte tlačítko rychloohřevu »§§§. Symbol »§§§ na displeji zhasne.


Nastavení časových funkcí

Vaše pečicí trouba má různé časové funkce. Tlačítkem ovládání hodin  vyvoláte nabídku MENU a můžete přepínat mezi jednotlivými funkcemi. Zatímco nastavujete funkce, všechny časové symboly svítí. Závorky [] vám indikují, jakou časovou funkci právě volíte. Časovou funkci, která byla již nastavena, můžete změnit tlačítkem + nebo -, pokud je daný symbol v závorkách.

Kuchyňský budík


Časomíru můžete používat jako kuchyňský budík. Běží nezávisle na pečící troubě a má svůj vlastní signál. Takto můžete snadno rozeznat, jde-li o zvuk budíku či signál časovače, který hlásí uplynutí doby pro přípravu potravin.

1. Jednou stiskněte tlačítko se symbolem hodin .
Na displeji svítí časové symboly a závorky jsou okolo symbolu budíku .
2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas budíku.
Nastavená hodnota tlačítka + = 10 minut
Nastavená hodnota tlačítka - = 5 minut

Po několika vteřinách začne běžet nastavený čas. Kuchyňský budík se spustí. Na ukazateli svítí symbol kuchyňského budíku  a čas nastavený na budíku začíná ubíhat. Ostatní časové funkce zhasnou.

Nastavený čas kuchyňského budíku vypršel

Změna času kuchyňského budíku


Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí údaj 00:00. Vypněte budík tlačítkem se symbolem hodin .






Pro změnu času kuchyňského budíku použijte tlačítko + nebo -. Po několika vteřinách bude tato změna akceptována.

Smazání času kuchyňského budíku

Tlačítkem - vraťte čas kuchyňského budíku zpátky na hodnotu 00:00. Po několika vteřinách bude změna akceptována. Kuchyňský budík bude vypnutý.

Zjištění časových nastavení

Pokud bylo nastaveno více časových funkcí, svítí příslušné symboly na displeji. Čas kuchyňského budíku běží v popředí. Symbol budíku  je v závorkách a čas kuchyňského budíku začíná ubíhat.

Pro zjištění stavu na budíku , doby pro přípravu jídla , konečného času  nebo hodin  stiskněte opakovaně tlačítko se symbolem hodin  tak dlouho, dokud se závorky nenacházejí u příslušného symbolu. Příslušná hodnota se zobrazí na pár vteřin na displeji.

Doba ohřevu

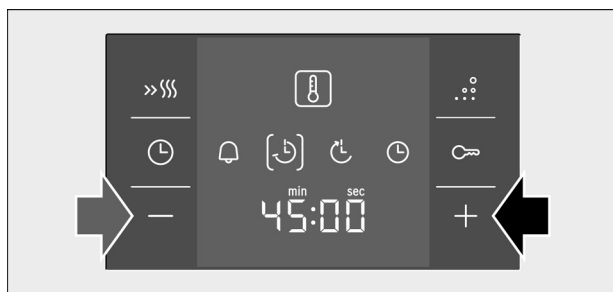
Dobu pro přípravu vašeho pokrmu můžete na pečicí troubě nastavit. Když doba vyprší, pečicí trouba se automaticky vypne, takže nemusíte přerušovat svou další činnost, abyste mohli pečicí troubu vypnout. Tato doba přípravy nemůže být tedy nechtěně překročena.

Příklad na obrázku: Doba přípravy 45 minut.

1. Voličem funkce nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
3. Dvakrát stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚. Na displeji se objeví hodnota 00:00. Časové symboly svítí a závorky se nacházejí u symbolu pro délku trvání přípravy pokrmu ⌚.



4. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání přípravy pokrmu.
Nastavená hodnota tlačítka + = 30 minut
Nastavená hodnota tlačítka - = 10 minut



Po několika vteřinách se pečicí trouba spustí. Na displeji se odpočítává doba přípravy pokrmu a symbol délky přípravy [⌚] svítí. Ostatní časové symboly zhasnou.

Doba přípravy pokrmu vypršela

Zazní zvukový signál. Trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí hodnota 00:00. Stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚. Tlačítka + nebo - můžete znovu nastavit dobu trvání přípravy pokrmu. Nebo stiskněte dvakrát tlačítko se symbolem hodin ⌚ otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba se tak vypne.

Změna doby přípravy pokrmů

Tlačítkem + nebo - změňte dobu přípravy pokrmu. Po několika vteřinách bude tato doba akceptována. Pokud je právě nastaven kuchyňský budík, stiskněte nejprve tlačítko se symbolem hodin ⌚.

Zrušení nastavené doby přípravy

Tlačítkem – vrátíte nastavenou dobu zpátky do nulové polohy 0:00. Po několika vteřinách bude změna akceptována. Nastavený čas doby přípravy bude zrušen. Pokud je zároveň aktivní kuchyňský budík, pak nejprve stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚.

Zjišťování nastavených časových funkcí

Pokud bylo nastaveno několik časových funkcí, svítí odpovídající symboly na displeji. Symbol časové funkce, který je viditelný na displeji, je zobrazen v závorkách.

Pro zjištění časových údajů na budíku ⌚, pro dobu přípravy ⌚, času ukončení přípravy ⌚ či času na hodinách ⌚ stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚ opakovaně, dokud nejsou závorky u příslušného symbolu patřícího k položce, kterou chcete zjistit. Potřebný časový údaj je na pár vteřin vyobrazen na displeji.

Konečný čas

Časovou dobu pro přípravu vašeho pokrmu můžete nastavit rovněž v předstihu. Trouba se zapne automaticky a vypne v požadovaném konečném čase. Například můžete vložit váš pokrm do trouby ráno a nastavit dobu přípravy tak, aby byla ukončena přesně v čase oběda.

Dbejte na to, aby pokrm nezůstal v pečicím prostoru příliš dlouho, mohl by se tak zkazit.

Příklad: Je právě 10:30 hodin, doba přípravy pokrmu je 45 minut a přejete si, aby byla doba pečení ukončena v 12:30.

1. Nastavte volič funkcí.
2. Nastavte volič teploty.
3. Stiskněte dvakrát tlačítko se symbolem hodin ⌚.
4. Tlačítka + nebo - nastavte čas pro přípravu pokrmu.

5. Stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚. Závorky jsou u symbolu konečného času ⌚. Na displeji je zobrazen čas, ve kterém bude pokrm hotov.



6. Pro nastavení pozdějšího konečného času použijte tlačítka + nebo -.



Po několika vteřinách pečící trouba akceptuje toto nastavení a přepne se do pohotovostního stavu. Časový údaj, ve kterém bude pokrm hotov, je zobrazen na displeji a symbol ukončení ⌚ přípravy pokrmu je v závorkách. Symboly kuchyňského budíku 🔔 a symbol hodin ⌚ zhasnou.

Když se trouba automaticky zapne, můžete vidět ubíhající čas na displeji a symbol doby trvání přípravy ⌚ který je v závorkách. Symbol pro konečný čas přípravy ⌚ zhasne.


Doba ohřevu uběhla

Zazní zvukový signál. Pečící trouba přestane hřát. Na ukazateli hodin se zobrazí hodnota 00:00.


Stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚. Novou dobu pro přípravu pokrmů můžete nastavit tlačítkem + nebo -.

Nebo stiskněte dvakrát tlačítko se symbolem hodin ⌚ otočte volič funkce do nulové polohy. Pečící trouba se vypne.

Změna času ukončení přípravy pokrmu

Tlačítkem **+** nebo **-** můžete změnit konečný čas. Po několika vteřinách bude tato změna akceptována. Pokud je zároveň nastaven kuchyňský budík, stiskněte předtím dvakrát tlačítko se symbolem hodin . Konečný čas neměňte, pokud doba přípravy pokrmu již probíhá. Konečný výsledek doby přípravy by se tím narušil.






Zrušení konečného času ukončení přípravy pokrmu

Tlačítkem **-** vraťte zpátky čas ukončení přípravy na aktuální časovou hodnotu. Po několika vteřinách bude změna akceptována a pečicí trouba se spustí. Pokud je zároveň nastaven kuchyňský budík, stiskněte před tím dvakrát tlačítko se symbolem hodin .


Zjišťování časových nastavení


Pokud bylo nastaveno více časových funkcí, svítí příslušné symboly na displeji.

Symbol časové funkce, který je viditelný na displeji, je vyobrazen v závorkách.

Pro zjištění času kuchyňského budíku , doby trvání přípravy pokrmu , konečného času  nebo hodin  stiskněte několikrát tlačítko se symbolem hodin , dokud nebude symbol výběru v závorkách. Příslušná časová hodnota se zobrazí na pár vteřin na displeji.

Hodiny

Po zapojení spotřebiče nebo po přerušení elektrického proudu svítí na displeji symbol hodin  a čtyři nuly. Nastavte aktuální čas.



1. Stiskněte tlačítko se symbolem hodin .
Na displeji se zobrazí čas 12:00.

2. Nastavte časovou hodnotu tlačítkem **+** nebo **-**.

Po několika vteřinách bude nastavený čas akceptován.

Změna času

Žádná jiná časová funkce nesmí být při tomto nastavena.

1. Čtyřikrát stiskněte tlačítko se symbolem hodin .
Na displeji svítí časové symboly a závorky se nacházejí okolo symbolu hodin .

2. Změňte časový údaj tlačítkem **+** nebo **-**.
Po několika vteřinách bude nově nastavený čas akceptován.

Potlačení denního času

Časový údaj hodin můžete vypnout. Přečtěte si o tom prosím v kapitole o *základním nastavení*.

Dětská pojistka


Trouba má dětskou pojistku, aby děti nemohly troubu nedopatřením zapnout.


Pečící trouba s aktivovanou dětskou pojistkou nereaguje na žádná nastavení. Kuchyňský budík a hodiny však můžete nastavovat i při aktivní dětské pojistce.

Pokud je nastaven druh ohřevu, teplota nebo stupeň grilování, dětská pojistka tento proces ohřevu přeruší.


Zapnutí dětské pojistky


Nesmí být nastavena doba přípravy nebo konečný čas.

Stiskněte tlačítko se symbolem dětské pojistky  na cca 4 vteřiny.

Na displeji se zobrazí symbol dětské pojistky . Dětská pojistka je v aktivním stavu.

Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko se symbolem dětské pojistky  na cca 4 vteřiny.

Symbol dětské pojistky  na displeji zhasne. Dětská pojistka je vypnuta.

Změna základních nastavení

Vaše trouba má různé možnosti základního nastavení. Toto základní nastavení můžete přizpůsobit Vaším vlastním zvyklostem.

Základní nastavení	Výběr 1	Výběr 2	Výběr 3
c1 Ukazatel hodin	Vždy zobrazeny na displeji*	nezobrazovat	-
c2 Doba trvání signálu po uplynutí přípravy pokrmu nebo po uplynutí doby nastavené na budíku	cca. 10 sek.	cca. 2 min.*	cca. 5 min.
c3 Čekací doba, než je převzato nové nastavení	cca. 2 sek.	cca. 5 sek.*	cca. 10 sek.

* pracovní nastavení

Následující kroky mohou být učiněny pouze tehdy, když není nastavena žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte na cca 4 vteřiny tlačítko se symbolem hodin ⌚. Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení hodin, t.j. c1 pro variantu 1
2. Pomocí tlačítka + nebo - změňte základní nastavení.
3. Pomocí tlačítka ⌚ potvrďte změnu.
Na displeji se objeví další základní nastavení. Pomocí tlačítka ⌚ můžete projít všechny úrovně a pomocí tlačítek + nebo - provést případnou změnu.
4. Nakonec stiskněte po dobu cca. 4 sekund tlačítko ⌚.

Všechna základní nastavení byla přijata.

Zvolené základní nastavení můžete kdykoli znovu změnit.

Upozornění

Základní nastavení se neuloží, jestliže spotřebič odpojíte od přívodu energie nebo dojde k výpadku proudu. V takovém případě se nastavení trouby vrátí na nastavení z výroby.

Údržba a čištění

Pokud je trouba udržována v čistotě a v dobrém stavu, zůstane dlouho pěkná a funkční. V následujících odstavcích naleznete rady, jak tuto pečicí troubu správně udržovat a čistit.

Návrhy a upozornění

Rozdíly v barevných odstínech na čelní straně pečicí trouby jsou zde díky různým materiálům použitým při výrobě (například skla, plasty nebo kovové součásti).

Tmavé stíny skel dvířek můžou vypadat jako nečistota, ale ve skutečnosti se může jednat o odraz osvětlení pečicí trouby.

Smalt je vypalován při extrémně vysokých teplotách. Takto mohou vzniknout nepatrné barevné rozdíly. Je to normální jev a není tím ovlivněna správná funkce spotřebiče. Hrany tenkých plechů není možné úplně smaltovat. Proto se mohou jevit jako drsné. Antikorozní ochrana tím ovšem není narušena.

Čisticí prostředky

Je třeba se řídit údaji v následující tabulce, aby nedošlo k poškození různých povrchů pečicí trouby použitím nesprávných čisticích prostředků.

Nepoužívejte:

- Abrazivní prostředky nebo kyseliny
- Tvrdé drátěnky nebo houbičky,
- Vysokotlaké nebo parní čističe.

Nové utěrky před použitím pečlivě vypláchněte.

Zóna	Čisticí prostředek
Přední strana trouby	Horký mycí roztok: Přední stranu trouby očistěte hadříkem na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou.
Ušlechtilá ocel	Horký mycí roztok: Ušlechtilou ocel očistěte hadříkem na nádobí a poté osušte měkkou utěrkou. Skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku okamžitě odstraňte. Pod takovýmito skvrnami totiž může docházet ke korozi. V autorizovaném servisu a ve specializovaných obchodech jsou k dostání speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel, které jsou vhodné pro teplé povrchy. Naneste tenounkou vrstvu tohoto prostředku pomocí měkkého hadříku.
Sklo	Čistič skel: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skla dvířek	Čistič skel: Otřete měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Skleněný kryt osvětlení pečicí trouby	Horký mycí roztok: Vyčistěte hadrem na nádobí.
Těsnění (neodnímejte)	Horký mycí roztok: Čistěte hadrem na nádobí. Nedrhňte.
Závěsné rošty	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadrem na nádobí nebo kartáčem.
Příslušenství	Horký mycí roztok: Namočte a vyčistěte hadrem na nádobí nebo kartáčem.

Čištění ekolytických samočisticích ploch v pečicím prostoru

Zadní a boční vnitřní stěny pečicího prostoru a u některých spotřebičů i vrchní stěna jsou opatřeny porézní keramickou vrstvou. Tato vrstva absorbuje stříkance, které se uvolňují při pečení, nasává je a odstraňuje během provozu trouby. Tento čisticí proces je efektivnější, pokud je nastavená teplota vyšší a pečicí trouba déle v provozu.

Pokud je trouba stále znečištěná, pak použijte samočisticí funkci:

Důležitá upozornění

Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, poškrábaly by katalyky, vysoce porézní povrch.

Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky na keramické části pečicí trouby. Pokud takový prostředek nechtěně upadne na tyto keramické povrchy, ihned ho odstraňte za použití houby a většího množství vody.

Čištění smaltované podlahy a stěn pečicí trouby

Používejte hadr na nádobí a horký mycí roztok nebo octu.

Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo speciální čistič na trouby. Čištění provádějte jen tehdy, když je trouba ve studeném stavu.

Pro samočisticí plochy nikdy nepoužívejte kovové drátěnky nebo speciální čisticí prostředky pro trouby.

Osvětlení

Světlo pečicí trouby může být zapnuto ručně, pro usnadnění čištění.

Zapnutí osvětlení trouby

Otočte ovladač funkcí do pozice označené symbolem žárovky.

Světlo se rozsvítí. Ovladač teploty musí být vypnutý.

Vypnutí osvětlení trouby

Otočte ovladač funkcí do nulové pozice.



Samočisticí funkce

Samočisticí funkce funguje jako regenerační program. Pokud se samočisticí prvky pečicí trouby nečistí dostatečně správně, mohou být regenerovány pomocí této funkce. Poté budou opět plně funkční.

Poznámka

Povrchy pečicí trouby, které nejsou čištěny pomocí samočisticí funkce, musejí být očištěny předem, před zapnutím této funkce. Jinak se mohou tvořit permanentní skvrny.

Funkci nastavíte následovně

1. Otočte ovladač funkcí do polohy se symbolem horkého vzduchu .
2. Otočte ovladačem teploty do pozice „**Clean**“.
3. Stiskněte tlačítko se symbolem samočisticí funkce .

Symbol  samočisticí funkce se objeví na displeji.

Pečicí trouba se vypne po 60 minutách. Zazní zvukový signál a symbol samočisticí funkce bude blikat na displeji. Vypněte ovladač této funkce a ovladač teploty.

Keramické plechy budou regenerovány.

Po vychladnutí trouby setřete hnědé a bílé skvrny jemnou houbou namočenou ve vodě.

Jemné zabarvení keramických plechů nenaruší jejich funkci samočištění.

Po vychladnutí trouby

Z částí trouby, které jsou očištěny samočisticí funkcí, odstraňte zbytky soli pomocí vlhkého hadříku.

Poznámka

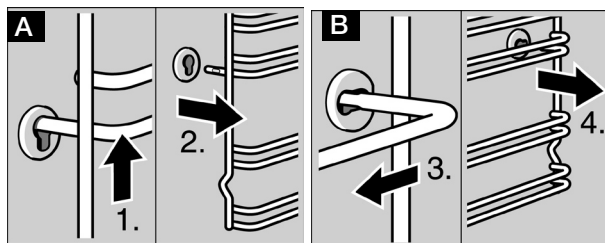
Pokud nad troubou nainstalována varná deska, je třeba jí vypnout po dobu, kdy je samočisticí funkce aktivována.

Vysazení a zavěšení závěsných roštů

Závěsné rošty mohou být před čištěním vyjmuty.
Trouba musí být vychladlá.

Vysazení závěsných roštů

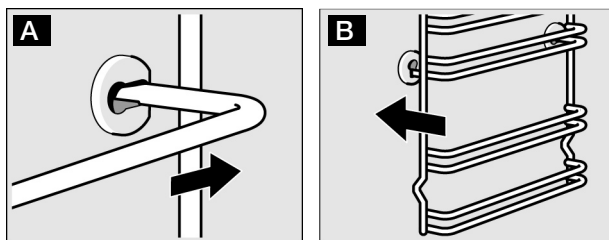
1. Závěsný rošt zepředu nadzvedněte.
2. A vysaďte ho (obrázek A).
3. Poté vytáhněte celý závěsný rošt.
4. A vyjměte ho (obrázek B).



Závěsné rošty vyčistěte mycím prostředkem a houbou.
Na ulpívající skvrny se doporučuje použít kartáček.

Zavěšení závěsných roštů

1. Nejprve zasuňte závěsný rošt do zadního otvoru a mírně ho zatlačte dozadu (obrázek A).
2. Poté ho zavěste do předního otvoru (obrázek B).



Rošty je možno umístit vpravo i vlevo. Vyklenutí musí být vždy dole.

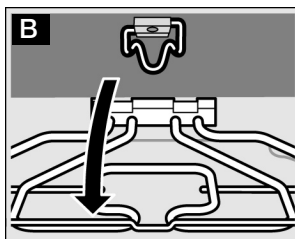
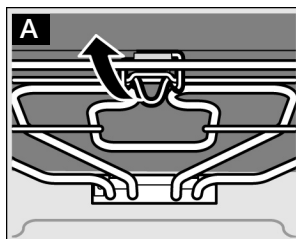
Vyjmutí grilovacího topného tělesa

Grilovací topné těleso může být u některých pečicích trub pro snadnější čištění vyjmuto.



Nebezpečí popálení. Pečicí trouba musí být vychlazená.

1. Vytáhněte madlo grilovacího topného tělesa směrem k sobě a zatlačte jej nahoru, dokud neuslyšíte, že těleso zapadlo (obrázek A).
2. Zároveň grilovací topné těleso podržte a sklopte dolů (obrázek B).

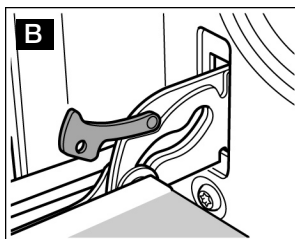
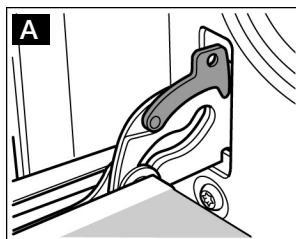


Po vyčištění znovu zatlačte grilovací těleso nahoru. Madlo zatlačte dolů a nechte grilovací těleso zapadnout do své původní polohy.

Vysazení a zavěšení dvířek pečicí trouby

Pro snadnější vysazení dvířek trouby a vyčištění jejich skla lze odmontovat vnější sklo.

Závěsy dvířek pečicí trouby jsou vybaveny zajišťovacími páčkami. Dvířka nelze vysadit, pokud je zajišťovací páčka zaklopena (obrázek A). Když jsou zajišťovací páčky odjištěny pro vysazení dvířek (obrázek B), jsou závěsy zajištěny. Takto je zabráněno náhlému uzavření dvířek.

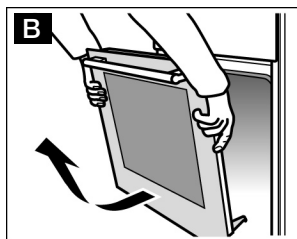
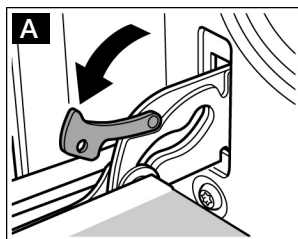




Nebezpečí úrazu. Závěsy se mohou náhle uzavřít, pokud nejsou zajištěny zajišťovací páčkami. Všimněte si, že zajišťovací páčky jsou vždy uzavřeny s výjimkou situace, kdy vyvěšujete dvířka. Tehdy musí být páčky otevřeny.

Vysazení dvířek

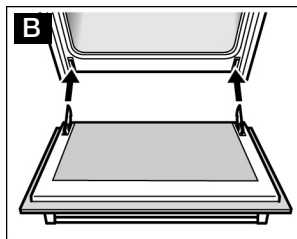
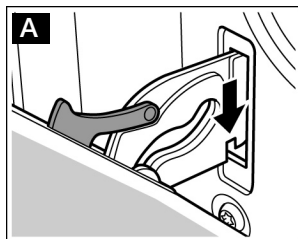
1. Dvířka pečicí trouby plně otevřete.
2. Vyměňte obě zajišťovací páčky, vlevo i vpravo (obrázek A).
3. Až na doraz zavřete dvířka trouby (obrázek B).
Oběma rukama uchopte dvířka vlevo a vpravo. Ještě je trochu více uzavřete a vytáhněte.



Zavěšení dvířek

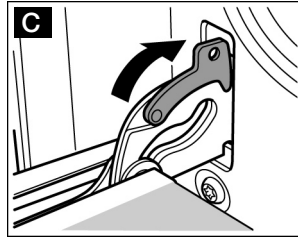
Opačným postupem dvířka pečicí trouby znovu zavěste.

1. Když znovu zavěšujete dvířka, zkontrolujte, že oba závěsy jsou zasunuty přesně do otvorů (obrázek A).
2. Výřezy na spodní straně závěsů musí na obou stranách přesně zapadnout (obrázek B).



Dveře se mohou zdeformovat, pokud nejsou závěsy upevněny správně.

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



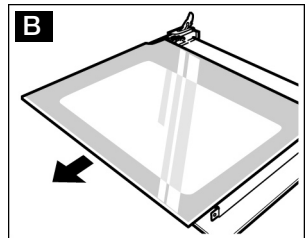
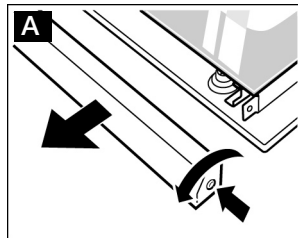
Nebezpečí úrazu. Nedotýkejte se závěsů. Dvířka mohou nechtěně vypadnout nebo závěs se může zaklapnout. V případě potřeby kontaktujte technický servis.

Montáž a demontáž skleněných tabulí dvířek

Demontáž

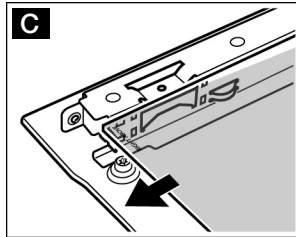
Pro snadnější čištění můžete skleněné tabule dvířek vyjmout.

1. Vysaďte dvířka trouby a madlem dolů je položte na utěrku.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách. Abyste tak mohli učinit, nejprve povolte šrouby na levé i pravé straně (obrázek A).
3. Nadzvedněte a vyjměte horní skleněnou tabuli (obrázek B).



U dvířek se třemi skleněnými tabulemi je nutné provést rovněž tyto následující kroky.

4. Vyjměte skleněnou tabuli (obrázek C).



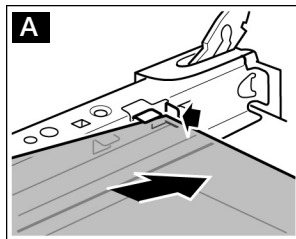
Očistěte skleněnou tabuli pomocí čistícího prostředku na sklo a jemného hadříku.

Nepoužívejte abrasivní čistící prostředky nebo takové prostředky, které způsobují korozi, ani škrabku na sklo či tvrdé kovové metličky. Sklo by se takto mohlo poškodit.

Montáž

U dvířek, která mají dvě skleněné tabule, postupujte podle kroků 2 až 4.

1. Zasuňte skleněnou tabuli šikmo dozadu (obrázek A)
Zkontrolujte, že nápis "Nahoře" je na horním pravém konci tabule.



2. Zasuňte vrchní skleněnou tabuli šikmo zpět.
Ujistěte se, že hladký povrch směřuje ven.

3. Zašroubujte a upevněte šroubky na krytu.

4. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Jakmile jsou skleněné tabule správně usazené, je trouba připravena pro její další provoz.

Co dělat v případě závady

Závady mají vždy jednoduché vysvětlení. Než budete kontaktovat servis, pokuste se prosím závadu odstranit sami pomocí této tabulky.

Tabulka závad

Problém	Možná příčina	Náprava/informace
Pečicí trouba nefunguje.	Vadná pojistka.	Podívejte se do pojistkové skříňky. Zkontrolujte, zda je pojistka v pořádku.
	Přerušeni el. proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo či další spotřebiče.
Na displeji svítí symbol hodin ⌚ a nuly.	Přerušeni el. proudu.	Znovu nastavte čas.
Pečicí trouba nehřeje.	Na kontaktech je prach.	Několikrát otočte ovládače tam a zpátky.

Chybová hlášení

Pokud se na displeji objeví chybové hlášení s písmenem **E**, stiskněte tlačítko se symbolem hodin ⌚. Hlášení zmizí. Veškeré nastavené časové funkce se zruší. Pokud chybové hlášení přesto nezmizí, kontaktujte zákaznický servis.

U následujících chybových hlášení můžete závadu odstranit sami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava/informace
E011	Tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo je zakryto.	Stiskněte všechna tlačítka jednotlivě. Zkontrolujte, zda se tlačítko nezaseklo nebo zda není znečištěno.



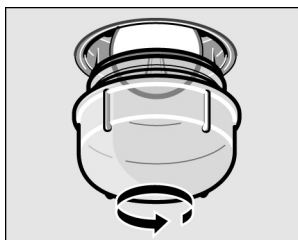
Nebezpečí úrazu el. proudem. Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět výhradně technik našeho zákaznického servisu.

Výměna žárovky v pečicí troubě

Pokud je žárovka pečicí trouby poškozena, musí být vyměněna. Náhradní tepelně odolné žárovky jsou dostupné u technického servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte jen takovéto žárovky.



1. Nebezpečí úrazu el. proudem!
Vypněte spotřebič z el. zdroje. Ujistěte se, že je skutečně vypnutý.
2. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.
3. Otáčením doleva vyšroubujte ochranný skleněný kryt.



4. Nahradte žárovku podobným typem.
5. Opět našroubujte ochranný kryt.
6. Vyjměte utěrku a zapojte spotřebič.

Skleněný kryt

Poškozené ochranné skleněné kryty musí být vyměněny. Náhradní kryt obdržíte u technického asistenčního servisu. Uvedte prosím spotřební a výrobní číslo (E, FD) vašeho přístroje.

Technický zákaznický servis

Pokud Váš spotřebič vyžaduje opravu, náš zákaznický servis je Vám k dispozici, dále také poskytujeme náhradní díly nebo příslušenství či odpovídáme na Vaše dotazy týkající se našich produktů nebo servisu. Kontaktní údaje našeho zákaznického servisu jsou uvedeny v příloženém dokumentu.

Číslo E a číslo FD

Pokud se obrátíte na náš servis, uveďte prosím číslo E a číslo FD Vašeho spotřebiče. Štítek s těmito čísly naleznete na pravé straně dvířek pečicí trouby. Abyste šetřili vaše pohodlí pro budoucnost, doporučujeme vám poznamenat si údaje vašeho spotřebiče a telefonní číslo našeho servisu do níže uvedených kolonek.

č. E:	č. FD:
-------	--------

Autorizovaný servis ☎

Typy jak šetřit energii a životní prostředí

V této kapitole vám nabízíme rady, jak šetřit energií při přípravě pokrmů a také, jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Úspora energie

Pečicí troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptech či v tabulkách.

K pečení používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Mají lepší absorpční schopnost k uchování tepla.

Dvířka trouby během pečení otevírejte co možná nejméně často.

Více koláčů pečte nejlépe jednotlivě po sobě. Trouba bude ještě teplá, čímž se zkrátí doba pečení u druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové pečicí formy vedle sebe.

Při delší době pečení můžete troubu vypnout 10 minut před koncem doby pečení. Využijete tak k dopečení zbytkové teplo.

Ekologická likvidace



Při likvidaci obalu myslete na životní prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí o starých elektrických a elektronických přístrojích (WEEE) pod číslem 2002/96/EC.

Tato směrnice definuje v rámci území EU způsob recyklace či nového používání spotřebičů, které již dosloužily.

Tabulky a návrhy na přípravu

Zde naleznete výběr pokrmů a vhodná nastavení pro jejich přípravu. V tabulkách jsou také informace o tom, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky jej zasunout. Jsou zde také rady o tom, jaké nádobí je nevhodnější pro daný pokrm, rady o přípravě pokrmů či rady o tom, co dělat, když něco nefunguje správně.

Pokud si přejete použít svůj vlastní recept, můžete k němu jako pomocné vodítko použít i některý podobný recept ze zdejších tabulek.

Koláče a pečivo

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.





Formy na pečení vždy pokládejte na rošty.

Tabulky







Čas přípravy v těchto tabulkách byl navržen pro přípravu pokrmů bez předehřátí trouby. Toto vám pomůže ušetřit energii. Pokud jste před tím troubu předehřáli, pak můžete od navržených časů odečíst 5 – 10 minut.

Podle tabulek určete nejvhodnější tip pro prohřátí trouby u přípravy koláčů a pečiva. Teplota v troubě a doba přípravy jsou závislé na počtu připravovaných pokrmů a na jejich konzistenci. Z tohoto důvodu považujte časové údaje v tabulkách za přibližné. Začněte nejnižším číslem. Pokrm bude opečen více rovnoměrně při nižších teplotách. Pokud je to nutné, může být vyšší teplota nastavena při příštím pečení.

Další informace jsou poskytovány v oddílu „Praktické tipy.“




Koláče ve formách	Pečicí forma umístěna přímo na rošt	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Koláč	Forma Ø 31 cm	1		220 - 240	40 - 50
		2 + 3		190 - 210	45 - 55
Francouzský slaný koláč	Forma Ø 31 cm	1		210 - 230	40 - 50
Více koláčů*	Forma 28 cm	2		180 - 200	50 - 60

* Pro současnou přípravu více koláčů použijte několik forem v několika výškových úrovních




Koláče pečené na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Pizzas	pečicí plech	2		210 - 230	25 - 35
	hliníkový plech + smaltovaný plech,*	2 + 3		180 - 200	35 - 45
	hliníkový plech+ univerzální pánev*	2 + 4		180 - 200	35 - 45
Křehké těsto	pečicí plech	3		170 - 190	20 - 30
	hliníkový plech + smaltovaný plech*	2 + 3		170 - 190	35 - 45
	hliníkový plech+ univerzální pánev*	2 + 4		170 - 190	35 - 45

* Když pečete na dvou výškových úrovních, vložte aluminiový plech vždy na nižší úroveň a hluboký smaltovaný plech na vyšší úroveň.

Přídavné pečicí plechy můžete získat ve specializovaných obchodech či prostřednictvím technického zákaznického servisu.

Chleba a rohlíky		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb (z 1.2 kg mouky* (s předehřátím)	Smaltovaný plech	2		270	8
				200	35 - 45
Chléb z kvasnicového těsta obsahující 1.2 kg mouky* (s předehřátím)	Smaltovaný plech	2		270	8
				200	40 - 50
Žitný chléb	Smaltovaný plech	3		200 - 220	20 - 30

* Nikdy nelejte vodu přímo do horké trouby.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Pečivo a sušenky	Plech na pečení	3		150 - 170	10 - 20
	2 plechy na pečení*	2+3		140 - 160	25 - 35
Cukroví	Plech na pečení	3		80 - 100	120 - 150
Větrníky (pečivo z odpalovaného těsta)	Plech na pečení	2		190 - 210	30 - 40
Makrónky	Plech na pečení	3		100 - 120	30 - 40
	2 plechy na pečení*	2+3		100 - 120	35 - 45

* Když pečete na dvou výškových úrovních, položte smaltovaný plech vždy nahoru.
Přídatné pečicí plechy můžete získat ve specializovaných obchodech.

Tipy pro pečení

Chcete-li péct podle svého vlastního receptu.

Můžete se orientovat podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.

Jak zjistit, zda je třený koláč již propečený?

Deset minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu, zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Koláč je propečený, když po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto.

koláč „spadne“.

Příště použijte méně tekutiny nebo snižte teplotu pečicí trouby o 10 stupňů. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.

Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.

Nevymazávejte formu. Po upečení koláč z formy opatrně uvolněte nožem.

Koláč je na vrcholku příliš tmavý.



Vložte koláč do trouby o úroveň níže, snižte teplotu trouby a pečte o něco déle.

Koláč je příliš suchý.

Do hotového koláče udělejte vidličkou několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.

Chléb nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).

Příště používejte méně tekutiny a pečte pokrm trochu déle a při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Respektujte recepty a dodržujte dobu pečení.

Pečivo hnědne nerovnoměrně	Zvolte nižší teplotu; pečivo se bude zbarvovat rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního i spodního ohřevu  na jedné úrovni. Přečnívající papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Velikost papíru na pečení vždy přizpůsobte velikosti plechu.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodních.	Při pečení na více úrovních používejte vždy funkci horkého vzduchu  . I když jsou všechny plechy vloženy do trouby současně, neznamená to, že musí být všechno pečivo také současně hotovo.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda	Při pečení může vzniknout vodní pára. Vlhkost může unikat skrz dvířka. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na okolním nábytku. Trouba je s ohledem na tento fyzikální jev již zkonstruována.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby.

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby po vytažení pokládejte na suchou utěrku. Sklo by mohlo prasknout, kdyby byl podklad mokrý nebo studený.

Praktické rady pro pečení

Výsledek pečení závisí na druhu a kvalitě masa.

Do pečeného libového masa k němu přidávejte 2 – 3 lžičce tekutiny. Pokud maso dusíte, přidejte 8 - 10 lžic tekutiny, podle velikosti masa.

V polovině doby pečení obraťte plátky masa.

Po dokončení nechte maso ještě 10 minut odpočívat v troubě při vypnutém ohřevu a uzavřených dvířkách. Tímto dojde k rovnoměrnému rozložení šťávy po celém povrchu masa.

Praktické rady pro grilování

Když grilujete, dvířka musí být vždy uzavřena.

Ujistěte se, že kousky masa určené pro grilování mají pokud možno stejnou tloušťku. Maso by mělo mít tloušťku alespoň 2 – 3 cm, aby si bylo schopno podržet veškerou šťávu a aby rovnoměrně zhnědlo.

Grilované kousky pokládejte přímo na rošt. Když grilujete jediný kousek masa, je lépe ho položit na střední část roštu. Takto docílíte nejlepšího výsledku. Smaltovaný plech zasuňte do výškové polohy 1. Šťáva z masa se v něm zachytí a pečicí trouba zůstane v čistém stavu.





Grilované kousky masa nebo ryb po uplynutí 2/3 uvedené doby pečení obraťte.

Grilovací topné těleso se automaticky zapíná a vypíná. Toto je normální průběh. Jak často k tomu dochází, záleží na nastaveném stupni grilování.

Maso

Doba pečení uvedená v tabulkách byla vypočtena pro samotné pečení, bez předehřívání trouby. Časové údaje v tabulkách jsou pouze orientační a mohou se měnit v závislosti na kvalitě a povaze připravovaného masa.

Maso	Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Dušená	1 kg	zakryté	2		220 - 240	90
hovězí pečeně (žebírka)	1,5 kg		2		210 - 230	110
	2 kg		2		200 - 220	130
Hovězí zadní	1 kg	odkryté	2		210 - 230	70
	1,5 kg		2		200 - 220	80
	2 kg		2		190 - 210	90
Slabě propečené hovězí*	1 kg	odkryté	1		210 - 230	40
Steak dobře propečený		rošt***	5		3	20
		rošt***	5		3	15
Pečeně bez kůže (krkovice)	1 kg	odkryté	1		190 - 210	100
	1,5 kg		1		180 - 200	140
	2 kg		1		170 - 190	160
Pečeně s kůží** (plec, noha)	1 kg	odkryté	1		180 - 200	120
	1,5 kg		1		170 - 190	150
	2 kg		1		160 - 180	180
Uzená vepřová žebírka, s kostí	1 kg	zakryté	2		210 - 230	70
Sekaná	750 g	odkryté	1		170 - 190	70

Maso	Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Párky	cca. 750 g	rošt***	4		3	15
Telecí	1 kg	odkryté	2		190 - 210	100
	2 kg		2		170 - 190	120
Jehněčí stehno s kostí	1,5 kg	odkryté	1		150 - 170	110

* Hovězí maso obraťte po uplynutí poloviny doby pečení. Po ukončení pečení nechte aluminiovou fólii ještě 10 minut v troubě.

** Vepřovou pečení s kůží několikrát nařízněte. Pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

*** Zasuňte smaltovaný plech na výškovou polohu 1.

Drůbež





Doba pečení uvedená v tabulkách byla vypočtena pro samotné pečení, bez předehřívání trouby. Uvedené hmotnosti se vztahují na drůbež bez nádivky.


Pokud grilujete přímo na grilu, zasuňte smaltovaný plech do výšky 1.

U kachny nebo husy několikrát propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.

Po uplynutí 2/3 uvedené doby celou drůbež obraťte.





Drůbež bude opečena dokřupava, když ji ke konci doby pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v minutách
Kuřecí půlky, 1 - 4 porce	400 g každá	rošt	2		200 - 220	40 - 50
Porce kuřete	250 g každá	rošt	2		200 - 220	30 - 40
Kuře celé 1 - 4 ks	1 kg každá	rošt	2		190 - 210	50 - 80
Kachna	1,7 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v minutách
Husa	3 kg	rošt	2		170 - 190	110 - 130
Mladý krocan	3 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
2 krůtí stehna	po 800 g	rošt	2		190 - 210	90 - 110

Ryby

Doba přípravy se vztahuje na vlastní přípravu pokrmu, bez předehřátí trouby.

Ryby	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota Stupeň grilování	Doba pečení v minutách
Grilované ryby	300 g	rošt*	3		2	20 - 25
	1 kg		2		180 - 200	45 - 50
	1,5 kg		2		170 - 190	50 - 60
Rybí plátky	po 300 g	rošt*	4		2	20 - 25

* Vložte smaltovaný plech na úroveň 1.

Tipy pro grilování a pečení

Pro danou hmotnost nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.

Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu přípravy.

Jak poznáme, že je pečené již hotové?

Použijte teploměr na maso (dostupný ve specializovaných obchodech) nebo proveďte zkoušku lžičkou. Zatlačte lžičku na pečené maso. Pokud je pečené pevná, je maso hotové; pokud povolí, pak potřebuje ještě trochu času.

Pečené je příliš tmavá a kůrka místy spálená.

Zkontrolujte výškovou úroveň zasunutí a teplotu.

Pečené vypadá dobře, ale omáčka je spálená.

Příště použijte menší nádobu, nebo přidejte více tekutiny.

Pečené vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.








Příště použijte větší nádobu a přidejte méně tekutiny.

Při podlévání pečene vzniká vodní pára.

Velká část vodní páry uniká skrz kondenzační výstup. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo na okolním nábytku. Tomuto fenoménu se nelze vyhnout.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Doba přípravy uvedená v tabulce nepočítá s předehříváním trouby.

Pokrm	Nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba v minutách
Soufflé, deserty (t.j. tvarohový nákyp s ovocem)	Nákypová forma	2		180 - 200	40 - 50
Slaná jídla zapékaná s uvařenými přísadami (např. těstoviny se zapékanou vrchní vrstvou)	zapékací forma	3		210 - 230	30 - 40
	smaltovaný plech	3		210 - 230	20 - 30
Pikantní pokrm pro zapékání, který obsahuje syrové přísady (např. francouzské brambory)	Nákypová forma nebo smaltovaný plech	2		150 - 170	50 - 60
		2		150 - 170	50 - 60
Zapečené toasty	rošt	5		3	45
Sýrové toasty	rošt**	4		3	58

* Pokrm pro zapékání nesmí mít tloušťku větší než 2 cm.


** Na úroveň 1 vždy položte smaltovaný plech.

Rozmrazování

Zmražené potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

Následujte instrukce uvedené na obalu.

Doba rozmrazování záleží na druhu a množství potravin.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C
Zmražené jídlo* např. šlehačkové dorty, pudinkové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, párky a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	rošt	2		Volič teploty se nenastavuje.

* Potraviny přikryjte fólií vhodnou pro přípravu v mikrovlnné troubě. Kousky drůbeže musí být položeny prsní stranou dolů.

Sušení

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je předem omyjte.

Nechte řádně okapat a osušit.

Na smaltovaný plech položte papír na pečení nebo pergamenový papír.

Pokrm	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba, v hodinách
600 g jablečných plátků	2+3		80	asi 5
800 g plátků hrušek	2+3		80	asi 8
1.5 kg švestek	2+3		80	asi 8 10
200 g čerstvých bylinek	2+3		80	asi 1½ hodiny




Poznámka

Obsahuje-li ovoce nebo zelenina hodně šťávy nebo vody, je třeba je několikrát otáčet. Po vysušení je ihned odstraňte z podkladového papíru.

Hotové zmražené pokrmy

Řiďte se instrukcemi výrobce uvedenými na obalu.

Doba přípravy uvedená v tabulce nepočítá s dobou pro předehřátí trouby.

Pokrm		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v minutách
Hranolky*	Grilovací nebo smaltovaný plech	3		210 - 230	25 - 30
Pizza*	Rošt	2		200 - 220	15 - 20
Pizza bageta*	Rošt	2		200 - 220	15 - 20

* Na rošt položte nepromastitelný papír. Zkontrolujte, že tento papír je vhodný pro danou teplotu.

Poznámka

Plech může při rozmrazování mražených potravin změnit tvar. To je způsobeno vystavením příslušenství různým teplotám. Během rozmrazování se plech opět vrátí do původního tvaru.

Zavařování

Příprava:

Používejte kvalitní sklenice a těsnící gumičky. Skleničky musí být pokud možno ve stejných velikostech. Údaje v tabulkách se vztahují na jednodlitrové oblé sklenice.

Pozor: Nepoužívejte vyšší ani větší sklenice. Jejich víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte. Naplňte ovoce a zeleninu do sklenic. Okraje sklenic znovu otřete, pokud je to nutné. Musejí být čisté. Na každou naplněnou sklenici položte gumičku a víčko. Sklenice upevněte pomocí spon.

Do trouby nekládejte více než 6 sklenic najednou.

Uvedené časové údaje jsou pouze orientační. Teplota v místnosti, počet sklenic, teplota pokrmu ve sklenicích, to vše může ovlivnit některé hodnoty nebo délku přípravy.

Dříve než pečící troubu vypnete, zkontrolujte sklenice. Jejich obsah musí řádně bublat.

Jak provést nastavení

1. Zasuňte smaltovaný plech do polohy 2. Ujistěte se, že se sklenice navzájem nedotýkají.
2. Do plechu nalijte půl litru horké vody (cca 80°C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte volič funkce na dolní ohřev .
5. Nastavte volič teploty na 170 – 180 stupňů.

Jakmile se objeví časté bubláni ve sklenicích, po cca 40 – 50 minutách troubu vypněte. Ovladač funkcí zůstane v aktivní poloze.

Zavařování

Nechte sklenice 25 -35 minut dojít a pak je z trouby vytáhněte. Při delším chladnutí v troubě by mohly vzniknout choroboplodné zárodky a zvyšuje se riziko zksynutí zavařeného ovoce. Vypněte volič funkce.

Ovoce v litrových sklenicích	Od začátku probublávání	Po vypnutí nechat
Jablka, angrešt, jahody	vypněte	asi 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypněte	asi 30 minut
Jablka, hrušky nebo třešně	vypněte	asi 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile se objeví bublinky, snižte teplotu na 120 - 140°C. Zkontrolujte si v tabulce údaj o tom, kdy má být ovladač teploty vypnutý. Nechte zeleninu dalších 30 – 35 minut dojít. Ovladač funkcí zůstane během této doby v aktivní poloze.

Zelenina ve studeném nálevu v jednolitrových sklenicích.	Od počátku probublávání 120-140°C	Po vypnutí nechat
Papriky		asi 35 minut
Červená řepa	asi 35 minut	asi 30 minut
Růžičková kapusta	asi 45 minut	asi 30 minut
Fazole, kedluben, červené zelí	asi 60 minut	asi 30 minut
Hrách	asi 70 minut	asi 30 minut

Vyjměte sklenice z trouby














Nepokládejte sklenice na studený nebo mokrý povrch ihned po vytažení z trouby. Mohly by prasknout.

Normované potraviny

Podle normy DIN 44547 a EN 60350.

Pečení

Doba přípravy v tabulkách nepočítá s dobou pro předehřátí trouby.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v minutách
Pečivo obsahující máslo	smaltovaný plech	2		160 - 170	20 - 30
	hluboká univerzální pánev	3		160 - 170	30 - 40
	hliníkový plech + smaltovaný plech*	2 + 3		140 - 160	20 - 30
	hliníkový plech + univerzální pánev*	2 + 4		140 - 160	20 - 30
20 malých koláčků	pečicí plech	3		160 - 180	20 - 30
20 malých koláčků na jednom plechu (nutno předehřívát troubu)	hliníkový plech + smaltovaný plech*	2 + 3		150 - 170	25 - 35
	hliníkový plech + univerzální pánev*	2 + 4		150 - 170	25 - 35
Třená bábovka	dortová forma	1		160 - 180	30 - 40
Moučník	smaltovaný plech	3		170 - 190	40 - 50
	hliníkový plech + smaltovaný plech*	2 + 3		150 - 170	30 - 45
	hliníkový plech + univerzální pánev*	2 + 4		150 - 170	30 - 45
Jablečný koláč	2 rošty* + 2 dortové formy Ø 20 cm**	2 + 3		190 - 210	70 - 80
	smaltovaný pečicí plech + 2 dortové formy Ø 20 cm**	1		200 - 220	70 - 80



* Při pečení na dvou výškových úrovních vždy položte aluminiový pečicí plech na nižší úroveň a hluboký smaltovaný plech na úroveň vyšší.

** Koláčky umístěte na příslušenství diagonálně.

Rošty a pečicí plechy jsou k dispozici jako speciální příslušenství ve specializovaných prodejnách.

Grilování

Doba přípravy v tabulkách nepočítá s dobou pro předehřátí trouby.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba ohřevu v minutách
opečený toast (nutno 10 minut předehřát)	rošt	5		3	1 - 2
12 telecích hamburgerů*	rošt	4		3	25 - 30

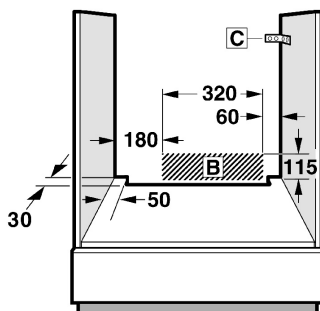
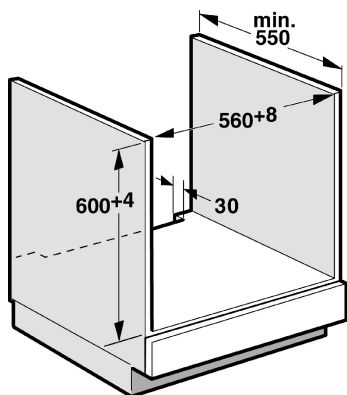
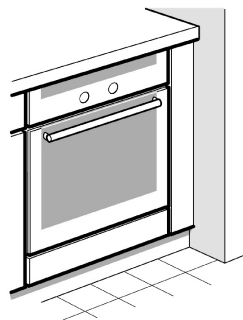
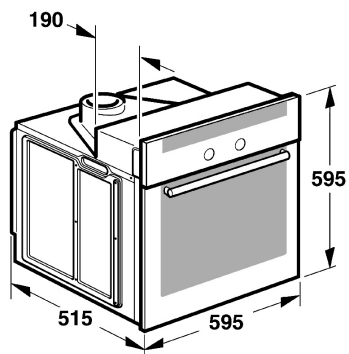
* V polovině doby pečení pokrm otočte. Na úroveň 1 vždy vložte smaltovaný plech.

Montážní návod

HBA 43T350

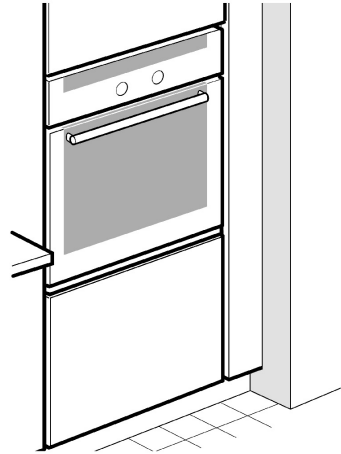
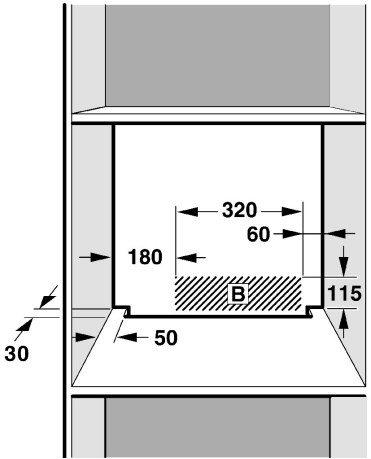
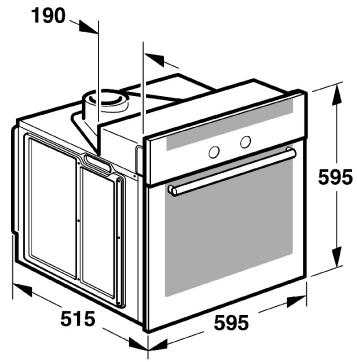
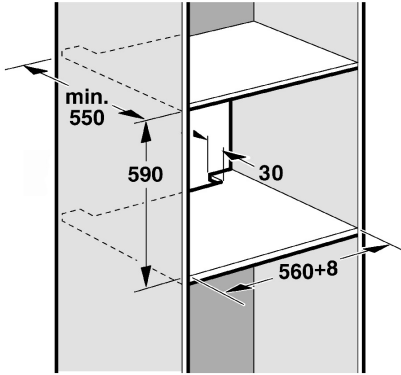
HEV 43T350

1

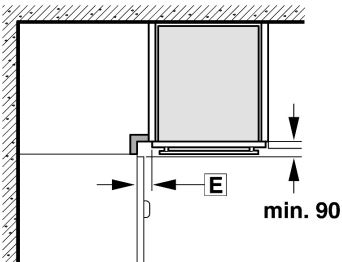


2

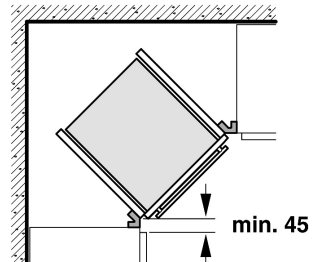
2



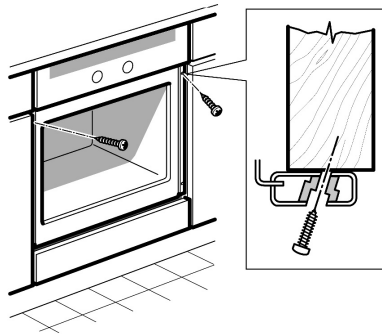
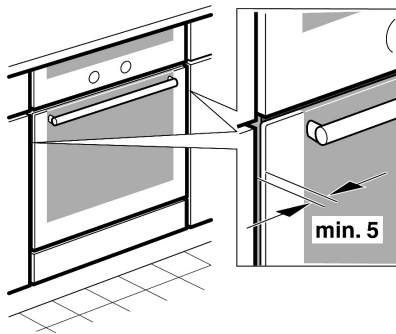
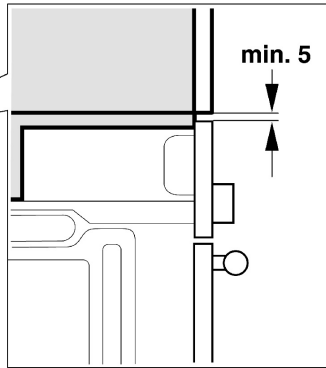
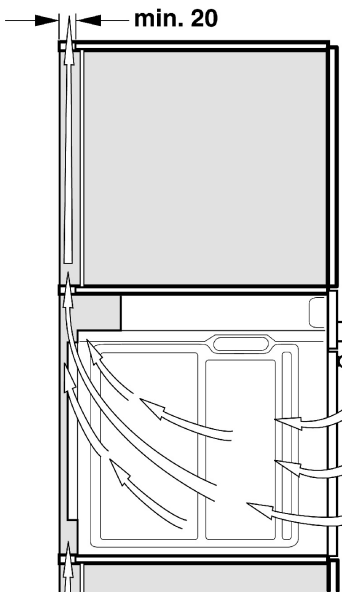
3



D



4



Zapojení pečicí trouby do rozvodných sítí

- Před prvním použitím pečicí trouby se ujistěte, že je Vaše domácí elektrická síť náležitě uzemněna a že odpovídá všem platným bezpečnostním normám. Váš spotřebič musí být zapojen autorizovaným elektrikářem. Normy regionální společnosti dodávající elektrický proud i celonárodní normy jsou aplikovatelné na provoz tohoto spotřebiče. Použití tohoto spotřebiče bez patřičného uzemnění nebo po nesprávné instalaci může způsobit vážná zranění (smrtečná zranění po zásahu el. proudem), třebaže k nim dochází velmi zřídka. Výrobce na sebe nepřebírá žádnou zodpovědnost za funkční poruchy či poškození spotřebiče, pokud jsou tyto způsobeny nesprávnou elektrickou instalací.
- Během jakékoliv montáže nesmí být spotřebič zapojen do el. sítě.
- Pečicí trouba je spotřebičem 1. třídy a smí být používána pouze na základě uzemněného připojení.
- Pro el. připojení je třeba použít kabel typu H05 V V-F nebo také typu o třídu vyššího. Žlutý a zelený kabel, které jsou používány pro zemní připojení, musejí být připojeny jako první a jejich délka musí být delší než délka ostatních kabelů.
- V zájmu dodržení bezpečnostních norem je zapotřebí, aby bylo při montáži spotřebiče nainstalováno odpojovací zařízení s odstupem kontaktů min. 3 mm. Toto není nutné v případě, pokud je po montáži přístupná zástrčka pro odpojení z el.sítě.
- Montáží musí být zajištěna ochrana proti přímému dotyku.
- Pečicí trouba musí být zapojena podle instalačního schématu, který je vyobrazen na štítku s technickými daty spotřebiče. Všimněte si údaje o voltáži uvedeného na tomto štítku.
- Spotřebič musí být před svým napojením umístěn před kuchyňskou linkou.

Připojovací kabel musí být dostatečně dlouhý. Pozor! Nedopusťte, aby se připojovací kabel během instalace někde nechtěně zachytil nebo aby přišel do styku s horkými částmi pečicí trouby.

- Jakýkoli zásah do spotřebiče včetně výměny nebo instalace připojovacího kabelu.

Příprava jednotky - Plánek 1

- Dýhované a laminátové stěny kuchyňského nábytku musí být opatřeny tepelně odolným povrchem do 90 °C na vnitřní straně nábytku (kde je umístěna pečicí trouba) a teplotám do 70 °C u vzdálenějších kusů nábytku. Pokud tyto dýhované a laminátové povrchy nebo přilnavé fólie nejsou dostatečně žáruvzdorné, může dojít ke škodám na nábytku způsobeným žářem. V takových případech na sebe výrobce nebere žádnou zodpovědnost za vzniklou škodu.
- Výřezové práce na nábytku proveďte před připojením spotřebiče. Dbejte na to, abyste odtud odstranili případné hobliny nebo špony, jelikož tyto by mohly mít negativní vliv na správnou funkci komponentů pečicí trouby.
- Zásuvka pečicí trouby by se měla nacházet ve vyšrafované oblasti **[B]** nebo na takovém místě, které nebude negativně ovlivňovat montáž spotřebiče.
- Volně stojící okolní nábytek musí být upevněn ke zdi pomocí úhelníkových konzolových úhelníků **[C]**. Vestavný nábytek, do kterého bude trouba zabudována, musí u podlahy disponovat ventilačním otvorem. Pokud bude pečicí trouba zabudována pod varnou desku, dbejte pokynů v montážním návodu této varné desky.

Vestavba pečicí trouby do vysoké skříňky - Plánek 2

Pečicí troubu můžete zabudovat také do vysoké skříňky. Pro zajištění potřebné ventilace musí být ponechána 30 mm mezera mezi spodní policí a opěrnou zdí, dále je také zapotřebí zachovat mezery 20 mm mezi vrchní policí a opěrnou zdí.

Pro optimální odvětrání doporučujeme ponechat mezery 590 mm mezi horní a spodní deskou. Pro ještě lepší odvětrání, než je doporučováno, můžete zvětšit tuto mezery na 595 mm. Trouby s pečicím vozíkem musejí být nainstalovány tak, aby bylo možno snadno vytáhnout pečicí plechy.

Instalace trouby v rohu místnosti – Plánek 3

Při instalaci spotřebiče do rohu kuchyňského prostoru je nutno dodržovat rozměry a vzdálenosti uvedené v plánu **[D]**. U rozměrů v plánu **[E]** se při instalaci doporučuje mít na zřeteli šířku spotřebiče a šířku madla.

Instalace trouby do kuchyňské linky - Plánek 4

- Při vestavbě trouby s pečicím vozíkem je nutné před montáží dvířka odmontovat.
- Zasuňte spotřebič do určeného prostoru v kuchyňské lince. Dbejte na to, aby připojovací kabel nebyl veden přes ostré hrany spotřebiče, ani že nepřijde do styku s horkými plochami spotřebiče.
- Vycentrujte troubu ve vestavném nábytku a pevně ji přišroubujte pomocí přiložených šroubů (4x25).
- Pokud byl vestavný nábytek konstruován podle poskytovaných rozměrů, zůstane nad horní hranou pečicí trouby malá mezera. Nezakrývejte tento prostor dřevěnými lištami, slouží totiž k umožnění správné ventilace.
- Mezi spotřebičem a okolním nábytkem kuchyňské linky (vedle pečicí trouby) musí být dodržena vzdálenost alespoň 5 mm.

Demontáž

Odpojte spotřebič od el. sítě. Odšroubujte šrouby, které přidržují troubu k okolnímu nábytku. Poté troubu mírně nadzvedněte a vytáhněte ven z kuchyňské linky.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis: BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Prodej náhradních dílů: BMK servis, Mahenova 2, 150 00 Praha 5

telefon: +420 800 231 231

e-mail: servis@bmksevis.cz

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E	Aichlman	Lužná, V zahradách 613	270 51	313 537 759	313 537 759	elektro.aichlman@worldonline.cz	12536687
CH	Chlazení Szabó	Plzeň, Sokolovská105	323 15	377 522 063		chlazeni.szabo@volny.cz	12464856
E	Elmot,v.o.s.	České Budějovice, Blahoslavova1	370 04	387 438 911	387 319 077	elmoctb@seznam.cz	15769615
E	Bekl,v.o.s.	Tábor, Bílkova 3011	390 00	381 256 300	381 256 300	bekl@cmail.cz	45022321
CH	Servis chlazení Kovář	Kardašova Řečice, Na štěpnici 565	378 21	384 382 242		kovar@telecom.cz	15795811
CH	Fiko servis chlazení	Mirovice, Nám.T.G. Masaryka37	398 06	382 274 492	382 274 492	kovar.milos@quick.cz	12895083
E+P	Opravy elektrospotřebičů	Pelhřimov, Svatovítské nám. 119	393 01	565 326 006	565 326 006	jan.hlozek@iol.cz	10296590
CH	Eduard Vodrážka	Most, Hraniční 433	435 00	476 708 767		kovon@atlas.cz	25482475
E+P	SVED,elektrotechn. družstvo	Liberec 10, Svermova 268	460 10	482 465 954	482 770 014	sved.servis@volny.cz	00029271
E	AZ Elektra, s.r.o.	Dobruška,Šubrtovo nám.46	518 01	494 622 461	494 620 252	azelektra@azelektra.cz	15040828
E	Federuk-PMS servis	Trutnov, Nové Dvory 66/11	541 01	499 816 091	499 816 091	vaciav.federuk@worldonline.cz	18889581
CH	EQUUS-Kordík	Lomnice n. Pop., Husovo n.102	512 51	481 671 676	481 671 195	equus.servis@wo.cz	13570251
E+P	P Bednaříková	Brno, Charbulova 73	618 00	548 530 004	548 533 993	petr.bednarik@seznam.cz	48857416
E+P	PIK - servis AP	Kroměříž, Hlávková 1884/15	767 01	573 331 965	573 331 965	petrprikryl@piksevis.cz	12728381
E+CH	SANO	Nový Jičín, Hobilíkova 15	740 01	556 702 804	556 707 517	sano@iol.cz	12650790
E+CH	Elektroservis	Opava 6, Bílovecká 146	747 06	553 734 350	553 734 350	mainuslumir@seznam.cz	13603957
CH	Servis chlazení Reimer	Holešov, Zlínská 928	769 01	573 398 344	573 398 344	info@chlazeni-reimer.cz	12730009
CH	Opravy chladicího zařízení	Olomouc, Jungmanova 3	772 00	585 244 128	585 244 129	chlazeni.rulisek@atlas.cz	13003020
E	Elektroservis Komárek	Olomouc, Dolní Novosadská 43	779 00	585 435 688	585 435 610	marcela.fraisova@seznam.cz	46613129
E+CH	Jiří Hradil	Kmov, Bartulovická 1	794 01	554 611 756	554 717 449	info@hrota-elektro.cz	10658734
E	Elektro Paneš	Roudnice n. L., Třída T. G. Masaryka 1084	413 01	416 831 564	416 831 564	elektro.panes@gmail.com	44239319
P	Juřina	Ostrava, Nad Porubkou 31 Areál Alpex	721 00	596 940 150		josef.jurina@seznam.cz	13594877
E	Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	14690519
E+P	Martin Wlazlo MW	Ostrava 2, Žerotínova 3	702 00	595 136 057	595 136 058	info@elektroopravna.cz	42036984
E+P	Bosch servis centrum	Zlín, Nábřeží 596	760 01	577 211 029	577 522 062	bosch@boschsevis.cz	49968505
CH	ARKTIS servis	Ostrava, Poděbradova 35	702 00	596 123 292		arktis@atlas.cz	15440607
P+CH	Němec	České Budějovice, Hrdějovice 9	373 61	387 220 918	387 220 860	nemec.chlazení@volny.cz	10273948
P	P.S.T.V. s.r.o.	České Budějovice, Nová 43	370 02	387 315 302		pstvstro@seznam.cz	63907194
E+P	Liška Jan - Thermospor - ELSO	Třebíč, Žďárského 214	674 01	568 848 400	568 840 790	info@elso-sevis.cz	46181211
E	Vlček	Trutnov, Spojenecká 69/17	541 01	499 817 940		opravy.vlcek@volny.cz	63227258
E+P	Lupták	Havlíčkův Brod, Lidická 1043	580 01	569 421 559		luptak.milan@tiscali.cz	45584966
CH	Polar chlazení	Havlíčkův Brod, Havířská 307	580 01	569 421 791		polar@polarchlazeni.cz	25276301
M.spot.	VAMAT	Trutnov, Vlčícká 306	541 02	499 733 385	499 733 385	opravy.vlcek@volny.cz	63227258
K	Caffe Idea - Blažek	Brno, Cacovická 66a	614 00	541 240 656	549 210 304	info@caffeidea.cz	61437743
CH	Farahheit servis	Brno, Kaštanova 210/12	620 00	548 210 358	548 534 147	farahheit.servis@seznam.cz	25528602
P	Plynocentrum Kratochvíl	H. Králové, Bohuslava Martinů 856	500 02	495 212 333		plynocentrumhk@volny.cz	11023147
P	Hartlová	Liberec 3, Barvířská 21	460 01	485 104 798		luciemachackova@iol.cz	65097955
E	Čepo-elektrocentrum	Ostrov n Ohří, Krušnohorská 1145	363 01	353 821 461			26318563
E	Martin Linhart	Hradec Králové, Bří Štefanů 876	500 03	495 406 311		linhartmartin@volny.cz	12974633
E+P	Irena Komárková	Plzeň, Slovanské údolí 31	318 00	377 387 406	377 387 057	servis-ap@volny.cz	66349516

Sort.	Firma	Adresa		Telefon	Fax	e-mail	IČO
E+P+CH	Karel Veselý	Znojmo, Gagarinova 39	669 02	515 246 788		elserviszn@tiscali.cz	14646951
E+CH	Jansta Martin	Kolín V., Tovární 17	280 00	321 723 670		janstovi@volny.cz	12562432
E	Kučera	Most, Topolová 1234	434 01	476 441 914	476 441 914	serviskucera@seznam.cz	72698403
E+P	Jan Havel elektroservis	Turnov, Krajčívova 491	511 01	481 322 002		servis@elservishavel.cz	13237233
E	Milan Bubla	Karlovy Vary, Plzeňská 59	360 01	353 221 018		bu-bu-servis@volny.cz	11392959
E	Radomír Zaňka	Kladno, Hajnova 178	227 04	312 240 277		elektrozanka@seznam.cz	44711255
CH	EMZET-Fr.Plachý	Chýnov, Gabriellovo nám.460	391 55	381 297 016		firma@plachy-emzet.cz	25169505
P	Jiří Čechura	Město Touškov, Čemínská 219	330 33	377 922 589		elektrocechura@quick.cz	10389261
CH	A-Z Thermo s.r.o.	Pardubice, J.Palacha 1239	530 00	466 330 311	466 330 800	thermo_pce@volny.cz	00529737
E	Pavel Kubát	Přibyslav, Nerudova 660	582 22	569 421 559		eletroservis.kubat@email.cz	13210289
E	ELEKTRO Jankovský s.r.o.	Blatná, Nám. Míru 204	388 01	383 422 554	383 423 438	elektro@jankovsky.cz	26035405
E+CH	A PROFI servis s.r.o.	Benátky n. Jizerou, Pražská 83	294 71	326 363 914		aprofiservis@seznam.cz	27362914
E+P+CH	ELEKTROSERVIS Koláček s.r.o.	Česká Ves, Polní 20	790 81	584 428 208		elektro.kolacek@centrum.cz	26871611
E+P+CH	WH servis	Liberec, Jamí 645/10	460 10	485 110 220		wh-servis@volny.cz	27291430
E	Florus servis	Břeclav, Na Zvolenci 19	690 03	519 323 943	519 372 183	martinflorus@seznam.cz	16355318
E+P	ELEKTRO Treflík s.r.o.	Dubňany, Malá Strana 286	696 03	518 365 157	518 365 157	treflik@wo.cz	27713377
CH	Chladicí spol. CZ s.r.o.	Karlovy Vary - Sedlec, Rosnická 118	360 10	353 225 432	353 225 432	chladicispolecnost@volny.cz	26409925
CH	Jan Svoboda	Hodonín, Rybářská 47	695 01	518 351 175		servis.chlazení@seznam.cz	13680421
E+P	Stanislav Svoboda E.P.SERVIS	Svitavy, Kpt. Jaroše 4	568 02	461 533 769		epservis@mybox.cz	11102144
E+P	Alpha obchod&ateliér s.r.o.	Lanškroun, Purkyňova 101	563 01	465 320 298		martina. hruba@alphaobchod.cz	27498719
E	Jan Škaloud	Pardubice, 17. listopadu 360	532 02	602 405 453		jsk@jibosch.cz	68222904
P	Milan Hrubant	Praha 3, Laubova 1689/4	130 00	222 726 834		obchod@kovoservis-plyn.cz	13815334
CH	Miloslav Juška	Nový Bor, Žižkova 716	473 01	487 726 404		chlazení_juska@volny.cz	12034967
E	Servis Černý s.r.o.	Broumov, Mírové nám.99	550 01	491 522 881	491 524 515	sc.servis@tiscali.cz	25866494
E+P	VÍKI s.r.o.	Jihlava, Majakovského 8	586 01	567 303 546	567 303 546	viki_servis@iol.cz	18198791
E	Kosek elektro a.s.	Nové Město n.Metují, Komenského 1	549 01	603 210 334	491 471 473	ludvik.tomas@bluetime.cz	25275488
E+P	Flekáč Ladislav	Karlovy Vary, Vítězná 83	360 09	777 965 881		flekaclada@o2active.cz	73448311
CH	Bartoš Bohumil	Velichovky, Nová čtvrť 110	552 11	602 415 637	491 880 129	bohumil.bartos@quick.cz	11161981
E+P	PIKSERVIS spol. s.r.o.	Kroměříž, Brandlova 1714	767 01	573 335 615		petrprikryl@pikservis.cz	26240025
E+P+CH	Bačina servis	Ústí nad Labem, Horova 9	400 01	472 734 300		info@biservis.cz	13328697
E+P+CH	Vrcek Ivo - ELZIM	Jičín, Hradecká 1249	506 01	493 524 400	604 287 736	elzim@elzim.cz	12978841
E	Marek Pollet	Plzeň, Vřesinská 24	315 02	377 241 172	377 241 172	pollet@volny.cz	63543672
E+P	Jiří Adamec elektroservis	Litoměřice, Liškova 46	412 01	416 732 228	416 732 228	adamec. elektroservis@seznam.cz	12791831
CH	Milan Juránek	Náchod, Kostecká 1830	547 01	491 427 680		milan.juranek@cmail.cz	11592915

E - elektro

P - plyn

CH - chlazení

K - kávovary

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrevice.cz

Návod na obsluhu

HBA 43T350
HEV 43T350

Obsah

Bezpečnostné pokyny	4
Pred montážou	4
Informácie pre vašu bezpečnosť	5
Predmety, ktoré môžu poškodiť tento spotrebič	7
Vaša nová rúra na pečenie	8
Ovládací panel	8
Ovládač funkcií	9
Panel pre tlačidlá a indikátory	10
Ovládač teploty	10
Priestor na pečenie	11
Príslušenstvo	11
Nastavenie času	13
Pred prvým použitím rúry na pečenie	13
Zahriatie rúry na pečenie	14
Čistenie príslušenstva	14
Nastavenie rúry na pečenie	14
Druh ohrevu a teplota	15
Nastavenie časových funkcií	16
Rýchlo ohrev	16
Kuchynský budík	17
Doba trvania prípravy pokrmu	18
Konečný čas	19
Hodiny	21
Detská poistka	22
Zmena základných nastavení	22
Údržba a čistenie	23
Čistiace prostriedky	24
Osvetlenie	25
Samočistiaca funkcia	26
Vysadenie a zavesenie závesných roštov	27
Vybratie tepelného grilovacieho telesa	28
Vysadenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie	28
Montáž a demontáž skla dvierok	30
Tabuľka porúch	32
Odstraňovanie porúch	32
Ochranný sklenený kryt	33
Výmena žiarovky v rúre	33

Obsah

Autorizovaný servis	34
Typy pre úsporu energie a ochranu životného prostredia	35
Úspora energie	35
Ekologická likvidácia	35
Tabuľky a rady	36
Koláče a pečivo	36
Tipy na pečenie	38
Mäso, hydina, ryby	39
Tipy na a pečenie a grilovanie	42
Nákypy, zapekané pokrmy, toasty	43
Rozmrazovanie	44
Sušenie	44
Hotové zmrazené výrobky	45
Zaváranie	45
Štandardné pokrmy	47

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

Bezpečnostné pokyny

Prečítajte si pozorne pokyny v tomto návode. Tento montážny návod a návod na obsluhu si odložte pre prípad budúceho použitia. Obidva návody musia byť odovzdané prípadnému novému vlastníkovi spotrebiča.

Tento návod na obsluhu je platný pre samostatné rúry. Prečítajte si pozorne návod na obsluhu dodávaný spolu s týmito spotrebičmi, aby ste vedeli, ako funguje ich ovládanie.

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

Po vybalení si spotrebič poriadne skontrolujte. Neinštalujte taký spotrebič, na ktorom došlo počas jeho prepravy k poškodeniu.

Elektrické pripojenie

Elektrické pripojenie smie vykonávať iba autorizovaný pracovník. Nárok na záruku zaniká, ak dôjde k poškodeniu vďaka neodbornému pripojeniu.

Pred prvým použitím spotrebiča sa musíte uistiť, že vaše domáca elektrická inštalácia je uzemnená a splňa všetky aktuálne bezpečnostné nároky. Váš spotrebič môže byť nainštalovaný a pripojený len autorizovaným pracovníkom. Použitie tohto spotrebiča bez uzemneného pripojenia alebo po nesprávnej inštalácii môže spôsobiť vážne zranenie (napríklad smrteľné zranenie po zásahu elektrickým prúdom), aj keď k ním dochádza veľmi zriedka. Výrobca neakceptuje žiadnu zodpovednosť za poruchy či škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.

Informácie pre vašu bezpečnosť

Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti.
Tento spotrebič môže byť používaný len na prípravu jedál.

Ani dospelí, ani deti nesmú používať tento spotrebič sami bez asistencie inej osoby:

- ak sú fyzicky či mentálne neschopný k ovládaniu spotrebiča
- ak k tomu nemajú dostatok znalostí a skúsenosti.

Nikdy nenechávajte deti hrať si s týmto spotrebičom.

Dvierka rúry na pečenie

Dvierka rúry na pečenie musia zostať zatvorené, keď je rúra v aktívnej prevádzke. Ako predbežné opatrenie sa odporúča nechať dvierka zatvorené i v prípade, že je rúra vypnutá.

Priestor na pečenie

V tomto priestore je riziko popálenia. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných povrchov priestoru na pečenie či tepelných telies.

Dvierka spotrebiča otvárajte veľmi pozorne, môže dôjsť k úniku horúcej pary. Malé deti musia stáť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Nebezpečenstvo požiaru.

Nikdy neskladujte horľavé predmety v priestore na pečenie.

Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča, ak je v priestore na pečenie dym. Vypnite spotrebič. Odpojte ho z elektrickej zásuvky a alebo pomocou vypínača z poistkovej skrine.

Nebezpečenstvo elektrického skratu.

Nikdy nesmiete dopustiť kontakt elektrických káblu s horúcimi dvierkami spotrebiča. Káblová izolácia sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo oparenia.

Nikdy nenalievajte vodu do priestoru na pečenie. Toto by mohlo spôsobiť vznik horúcej pary.

Nebezpečenstvo popálenia.

Nikdy nepripravujte jedlo, ktoré obsahuje veľké množstvo alkoholu. Alkoholické výpary môžu spôsobiť požiar v priestore na pečenie. Prípustné je malé množstvo alkoholických príchuťí, pričom je nutné opatrne otvárať dvierka spotrebiča.

Horúce príslušenstvo a riad

Nebezpečenstvo popálenia.

Nikdy nevyťahujte ohňu vzdorný riad či príslušenstvo z priestoru na pečenie bez použitia utierky či ochranných rukavíc.

Nesprávne vykonané opravy

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Nesprávne vykonané opravy skrývajú nebezpečenstvo. Opravy môžu byť vykonávané len skúseným odborníkom autorizovaného servisu.

Ak je spotrebič pokazený, odpojte spotrebič od elektrického prúdu alebo vypnite spotrebič poistkou v poistkovej skrini.

Zvýšené bezpečnostné opatrenia pre dvierka spotrebiča

Pri príprave niektorých pokrmov, ktoré vyžadujú dlhší čas a vyššie teploty, môžu byť dvierka spotrebiča veľmi horúce.

Ak máte doma malé deti, dávajte na ne pozor, pokiaľ je rúra na pečenie v prevádzke.

K dispozícii je aj bezpečnostné zariadenie, ktoré zabraňuje priamemu kontaktu s dierkami rúry na pečenie. Toto príslušenstvo (671383) je možné zakúpiť v autorizovanom servise.

Predmety, ktoré môžu poškodiť tento spotrebič

Príslušenstvo, riad, fólie, neprermastiteľný papier či hliníková fólia na dne rúry na pečenie

Neumiestňujte žiadne predmety na dno rúry na pečenie. Nedávajte dno rúry akoukoľvek fóliou či papierom. Nedávajte na dno rúry žiadny riad, ak je teplota v rúre vyššia než 50°C. Takto ukladané predmety budú horúce. Časové funkcie na rúre budú nepresné a smaltovaný povrch môže byť poškodený.

Voda v horúcej rúre

Nenalejte do horúcej rúry vodu. Tvorí sa tak para. Následné teplotné zmeny môžu spôsobiť poškodenie smaltu alebo ďalšieho príslušenstva.

Tekuté jedlá

Nenechávajte tekuté jedlá po dlhú dobu v uzatvorenom priestore rúry na pečenie, keď sú dvierka zatvorené. Toto môže byť príčinou poškodenia smaltovaného povrchu.

Ovocné šťavy

Nepreplňujte nádobu na pečenie, keď pečiete buchty, ktoré obsahujú ovocnú šťavu. Ovocná šťava rozliata z nádoby zanecháva škvrny, ktoré nie je možné jednoducho vyčistiť. Ak je to možné, vždy používajte hlbokú smaltovanú nádobu na pečenie.

Zanechanie otvorených dvierok po dobu chladenia rúry

Keď nechávate rúru vychladnúť, nikdy pritom nenechávajte otvorené dvierka. Aj keď sú dvierka len pootvorené, môže to postupom času spôsobiť poškodenie blízkych predmetov vybavenia kuchyne.

Znečistené tesnenie rúry na pečenie

Veľmi znečistené tesnenie rúry môže brániť správne zatvoreniu dvierok počas prevádzky. Vybavenie kuchyne, ktoré je v blízkosti, tak môže byť zničené. Udržujte preto tesnenie dvierok rúry na pečenie vždy čisté.

Dvierka rúry na pečenie ako oporný povrch

Nesadajte si na dvierka a ani na nich neodpočívajte, keď sú otvorené. Neukladajte na ne žiadny riad alebo príslušenstvo.

Prenášanie spotrebiča

Pri prenášaní nedržte tento spotrebič za madlo dvierok.

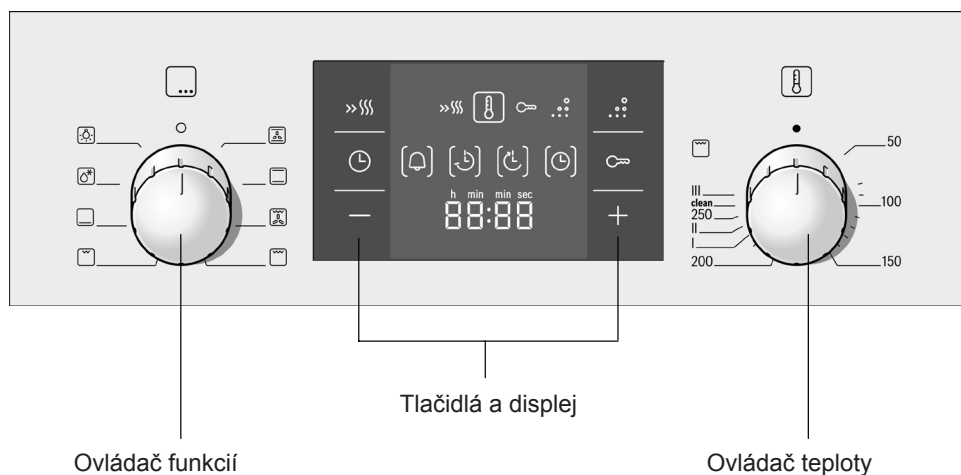
- madlo nie je dimenzované na udržanie hmotnosti celého spotrebiča, môže sa zlomiť.
- sklenená výplň dvírek sa môže uvoľniť a spôsobiť netěsnost mezi čelním panelem a sklom.

Vaša nová rúra na pečenie

Teraz vám opíšeme popíšeme vašu novú rúru na pečenie. Táto kapitola vysvetľuje funkcie ovládacieho panela a jeho individuálne prvky. Nájdete tu aj informácie o príslušenstve rúry a jej vnútorných komponentoch.

Ovládací panel

Tu vidíte prehľad ovládacieho panela. Na displeji sa nikdy nezobrazujú všetky symboly naraz v rovnakom čase. U niektorých modelov môžu niektoré symboly chýbať.



Zasúvateľné otočné ovládače

U niektorých typov spotrebiča sú otočné ovládače zápusťné. Pre ich zasunutie či vysunutie ich stlačte, ak sú v nulovej pozícii.

Tlačidlá

Pod jednotlivými tlačidlami sú umiestnené senzory. Netlačte na tieto tlačidlá príliš silno. Iba sa dotknite daného symbolu.

Ovládač funkcií

Pre výber typu ohrevu použite tento ovládač funkcií.

Nastavenie - pozície	Použitie
<input type="radio"/> „VYPNUTÉ“	Rúra na pečenie je vypnutá.
<input checked="" type="checkbox"/> Horúci vzduch*	Pre koláče a pečivo. Môžeme piecť na dvoch úrovniach. Ventilátor rozháňa teplo z kruhového tepelného telesa na zadnej stene rovnako po celej rúre.
<input type="checkbox"/> Horný / dolný ohrev*	Pre koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napríklad hovädzie alebo zverinu, na jednej horizontálnej úrovni. Teplo prúdi rovnomerne zhora i zdola.
<input checked="" type="checkbox"/> Cirkulačný gril	Pre pečenie mäsa, hydiny a rýb vcelku. Grilovacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor víri horúci vzduch okolo jedla.
<input type="checkbox"/> Veľkoplošný gril	Pre grilovanie steakov, párku, toastov a kúsky rýb. Ohrieva sa celá plocha pod grilovacím tepelným telesom.
<input type="checkbox"/> Maloplošný gril	Pre grilovanie menšieho množstva steakov, párkov, toastov a kúskov rýb. Zohrieva sa stredná časť grilovacieho tepelného telesa.
<input type="checkbox"/> Dolný ohrev	Pre zaváranie, opekaní či dopekaní. Teplo prúdi zospodu.
<input checked="" type="checkbox"/> Rozmrazovanie	Pri rozmrazovaní, napríklad mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor víri horúci vzduch okolo potravín.
<input checked="" type="checkbox"/> Osvetlenie rúry	Zapnutie osvetlenia rúry na pečenie

* Druh ohrevu, ktorý sa podľa normy EN50304 určuje energetická trieda.

Pri nastavovaní sa rozsvieti kontrolka nad voličom funkcií. V rúre sa rozsvieti svetlo.

Panel pre tlačidlá a indikátory

Tlačidlá môžu byť použité pre nastavenie rôznych funkcií. Tieto nastavené hodnoty sa zobrazujú na panelmi s indikátormi.

Tlačidlo	Použitie
» Rýchlo ohrev	Rýchle zahriatie rúry na pečenie.
..: Samočistiace funkcia	Automatické čistenie rúry na pečenie.
⌚ Časové funkcie	Výber kuchynského budíka ⌚, doby prípravy jedla ⌚, ukončenie prípravy jedla ⌚ a hodín ⌚.
∞ Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panelu.
- Mínus	Zníženie naprogramovaných hodnôt.
+ Plus	Zvýšenie naprogramovaných hodnôt.

V zátvorkách u príslušného symbolu uvidíte, aká možnosť časovej funkcie je práve vybraná.
Výnimka: U hodín svieti symbol ⌚ len vtedy, keď hodiny nastavujete.

Ovládač teploty

Ovládač teploty slúži k nastaveniu teploty či k nastaveniu grilu.

Nastavenia	Význam
● Pozícia „Vypnuté“	Rúra neheje.
50 - 270 Rozsah teploty	Teplota pečenia (°C).
•, ••, ••• Nastavenie grilu	Nastavenie grilu pre malú ☐ a veľkú plochu ☐ <ul style="list-style-type: none">• = úroveň 1, nízka•• = úroveň 2, stredná••• = úroveň 3, vysoká
clean	Samočistiaca funkcia

Keď rúra zahrieva, symbol ☐ svieti nad voličom teploty. Kontrolka zhasne vo chvíli, keď rúra dosiahne požadovanú teplotu. Symbol ☐ nesvieti, keď je aktívne svetlo alebo rozmrazovacia funkcia ☐.



Ak čas grilovania presiahne 15 minút, otočte ovládač pre nastavenie teploty na nižší stupeň.

Priestor na pečenie

Osvetlenie rúry na pečenie sa nachádza vo vnútri v priestore na pečenie.

Chladiaci ventilátor chráni tento priestor pred prehriatím.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa podľa potreby zapína a vypína.


Horúci vzduch uniká otvorom nad dverkami.

Pozor! Nikdy nezakrývajte vetracie otvory, inak by sa rúra na pečenie mohla prehriať.

Aby priestor po pečení rýchlejšie vychladol, je chladiaci ventilátor ešte po určitú dobu aktívni.

Osvetlenie rúry na pečenie

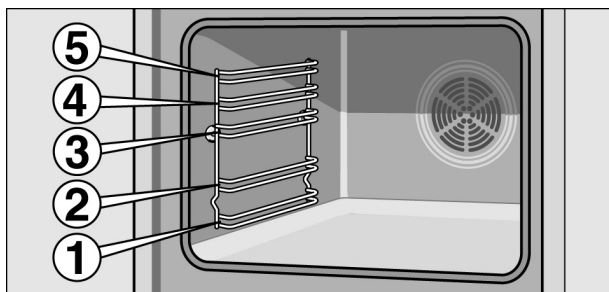
Počas prevádzky svieti v priestore na pečenie svetlo.

Pomocou tlačidla  na ovládači funkcií môžete zapnúť osvetlenie, aj keď rúra nie je v prevádzke.

Príslušenstvo

Rošty či plechy (príslušenstvo) môžu byť zasunuté do rúry na pečenie v piatich rôznych výškach.

Príslušenstvo môžete vytiahnuť do dvoch tretín von z rúry na pečenie, bez toho, aby sa preklopilo. Takto môžete pripravovaný pokrm lepšie vybrať.



Ak je príslušenstvo príliš horúce, môže sa zdeformovať. Po vychladnutí však deformácia zmizne a nemá vplyv na správnu funkciu spotrebiča.

Vaša rúra na pečenie je vybavená len niektorými z nasledujúcich doplnkových roštov patriacich do príslušenstva.

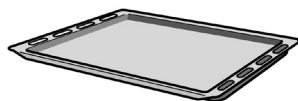
Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť prostredníctvom autorizovaného servisu, v špecializovanej predajne alebo online na internete. Vždy prosím uveďte číslo HEZ.



Rošt

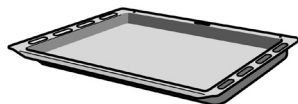
Pre malé panvice, riad, formy na pečenie, pre pečenie, pokrmy položené priamo na rošt a jedlo zmrazené.

Rošt zasuňte zakrivenou časťou  dolu.



Smaltovaný plech na pečenie

Pre koláče a cukrovinky. Zasuňte plech na pečenie do rúry tak, aby jeho šikmá strana smerovala ku dvierkam.



Univerzálna panvica

Pre tekuté koláče a torty, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy mäsa na pečenie. Tento plech môžeme rovnako použiť na zadržovanie odkvapkajúceho tuku pri pečení mäsa priamo na rošte.

Univerzálnu panvicu umiestňujte do rúry zvýšeným okrajom smerom k dvierkam rúry.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo si môžete zakúpiť v autorizovanej predajne alebo prostredníctvom autorizovaného servisu. Ponuka a dostupnosť zvláštneho príslušenstva sa v jednotlivých zmenách líšia. Informácie nájdete vo vašich predajných dokumentoch.

Smaltovaný plech na pečenie HEZ 361000

Pre torty a sušienky.

Univerzálna panvica HEZ 362000

Pre tekuté torty, pečivo, zmrazené pokrmy a väčšie kusy mäsa na pečenie. Môže byť použitá rovnako na zadržovanie odkvapkajúceho tuku z mäsa pečeného priamo na rošte.

Rošt HEZ 364000


Pre kuchynské misy, riad, formy na pečenie, pečenie, predmety ukladané priamo na rošt a pre zmrazené pokrmy.


Plech na pizzu HEZ 317000	Je ideálny pre pizzu, zmrazené potraviny, okrúhle a veľké koláče. Plech na pizzu je možné použiť miesto univerzálneho plechu. Plech postavte na rošt a nasledujte údaje uvedené v tabuľkách.
Kovový pekáč HEZ 26000	Kovový pekáč môže byť použitý ku pečeniu na keramickej varnej doske. Ideálne je pritom používať variaci senzorický systém alebo automatické pečenie. Kovový pekáč je smaltovaný na vonkajšom povrchu a má neprilnavý povrch, na ktorý sa nepriliepajú zvyšky pokrmov.
Sklenený pekáč HEZ 915001	Sklenený pekáč je ideálny na prípravu dusených pokrmov a pokrmov, ktoré potrebujú v rúre zhnednúť. Tento pekáč je vhodný pre automatické pečenie.
3násobný teleskopický výsuv HZ368300	Teleskopický výsuv na úrovniach 1,2 a 3 umožňuje úplné vysunutie príslušenstva pred priestor rúry bez jeho naklonenia..

Pred prvým použitím rúry na pečenie

Nižšie sú uvedené kroky, ktoré musíte vykonať pred prvým použitím rúry na pečenie. Najskôr si prečítajte kapitolu venovanú bezpečnostným pravidlám.


Nastavenie času


Po zapojení spotrebiča svieti na displeji symbol hodín  nuly. Nastavte čas.

1. Stlačte tlačidlo so symbolom hodín . Na displeji sa ukáže čas 12:00.
2. Nastavte čas pomocou tlačidiel + alebo -.

Po niekoľkých sekundách sa spustí nastavený čas.

Zahriatie rúry na pečenie

Aby ste sa zbavili vône „novoty“, prázdnu a uzatvorenú rúru na pečenie zohrejte. Ideálne je nahriať rúru po dobu jednej hodiny pri dolnom i hornom ohreve  nastaveným na 240°C. Skontrolujte, či v rúre neostali kúsky obalov.

1. Ovládačom funkcií vyberte horný a dolný ohrev .
2. Ovládačom teploty nastavte hodnotu 240°C.

Po jednej hodine rúru na pečenie vypnite nastavením ovládača funkcie do nulovej polohy.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstva ich dôkladne vyčistite utierkou a horúcou vodou s trochou čistiaceho prostriedku.

Nastavenie rúry na pečenie

Existujú rôzne možnosti nastavenia vašej rúry na pečenie. V tejto kapitole vám vysvetlíme, ako nastaviť požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania.

Môžete si nastaviť dobu prípravy pokrmu i čas ukončenia. Prečítajte si prosím kapitolu o nastavení časových funkcií.

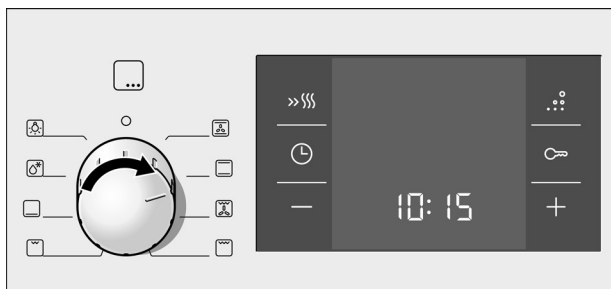
Poznámka

Pred vložením potravín sa odporúča rúru predhriať, aby sa zabránilo nadmernej kondenzácii vody na skle.

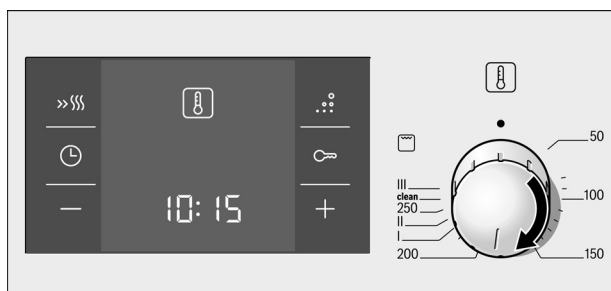
Druh ohrevu a teplota

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

1. Druh ohrevu nastavíte ovládačom funkcií.



2. Teplotu alebo stupeň grilovania nastavíte ovládačom teploty.



Rúra začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Nastavte ovládač funkcií do nulovej hodnoty.




Zmena nastavenia

Druh ohrevu a teplota či stupeň grilovania môže byť kedykoľvek zmenená príslušným ovládacím voličom.

Rýchlo ohrev

Rýchlo ohrevom dosiahne vaša rúra na pečenie nastavenej teploty obzvlášť rýchlo.

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

- Horúci vzduch 
- Horný / dolný ohrev 
- Samostatný spodný ohrev 

Aby ste dosiahli rovnomerného výsledku pečenia, nekladajte pokrm do priestoru na pečenie, kým nie je proces rýchlo ohrevu ukončený.

1. Nastavte druh ohrevu a teploty.
2. Stlačte krátko tlačidlo rýchlo ohrevu »§§§.

Na displeji svieti symbol rýchlo ohrevu »§§§. Rúra napečenie začne hriať.


Proces rýchlo ohrevu je ukončený

Zaznie zvukový signál. Symbol rýchlo ohrevu »§§§ na displeji zhasne. Vložte pokrm do rúry na pečenie.

Prerušenie procesu rýchlo ohrevu



Krátko stlačte tlačidlo rýchlo ohrevu »§§§. Symbol »§§§ na displeji zhasne.


Nastavenie časových funkcií

Vaša rúra na pečenie má rôzne časové funkcie. Tlačidlom ovládania hodín  zobrazíte ponuku MENU a môžete prepínať jednotlivé funkcie. Zatiaľ čo nastavujete funkcie, všetky časové symboly svietia. Zátvorky [] vám zobrazujú, akú časovú funkciu práve volíte. Časová funkcia, ktorá bola už nastavená, môžete zmeniť tlačidlom + alebo -, ak je daný symbol v zátvorkách.


Kuchynský budík

Časomieru môžete používať ako kuchynský budík. Pracuje nezávisle od rúry na pečenie a má svoj vlastný signál. Takto môžete rozoznať, či ide o zvuk budíka alebo signál časovača, ktorý oznamuje skončenie doby na prípravu potravín.

1. Stačte tlačidlo so symbolom hodín .
Na displeji svieti časový symboly a zátvorky sú okolo symbolu budíka .
2. Tlačidlom + alebo - nastavíte čas budíka.
Nastavená hodnota tlačidla + = 10 minút
Nastavená hodnota tlačidla - = 5 minút

Po niekoľkých sekundách začne plynúť nastavený čas. Kuchynský budík sa spustí. Na ukazovateli svieti symbol kuchynského budíka [] a čas nastavený na budíku začína plynúť. Ostatné časové funkcie zhasnú.

Nastavený čas kuchynského budíka uplynul

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí údaj 00:00. Vypnite budík tlačidlom so symbolom hodín .


Zmena času kuchynského budíka






Pre zmenu času kuchynského budíka použite tlačidlo + alebo -. Po niekoľkých sekundách bude táto zmena prijatá.

Zmazanie času kuchynského budíka

Tlačidlom - vráťte čas kuchynského budíka späť na hodnotu 00:00. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá. Kuchynský budík bude vypnutý.

Zistenie časových nastavení

Ak bolo nastavených viacej časových funkcií, svietia príslušné symboly na displeji. Čas kuchynského budíka plynie v popredí. Symbol budíka  je v zátvorkách a čas kuchynského budíka začína plynúť.

Pre zistenie stavu na budíku , doby pre prípravu jedla , konečného času  alebo hodín  stlačte opakovane tlačidlo so symbolom hodín  tak dlho, pokiaľ sa zátvorky nenachádzajú u príslušného symbolu. Príslušná hodnota sa zobrazí na pár sekúnd na displeji.

Doba trvania prípravy pokrmu

Na rúre môžete nastaviť dobu prípravy vášho pokrmu. Keď doba uplynie, rúra sa automaticky vypne, takže nemusíte prerušiť svoju ďalšiu činnosť. Tato doba prípravy nemôže byť nechcene predĺžená.

Príklad na obrázku: Doba prípravy 45 minút.

1. Ovládačom funkcií nastavte druh ohrevu.
2. Ovládačom teploty nastavte teplotu alebo stupeň grilovania.
3. Dvakrát stlačte tlačidlo so symbolom hodín ⌚. Na displeji sa zobrazí hodnota 00:00. Časové symboly svietia a zátvorky sa nachádzajú pri symbole pre nastavenie dĺžky trvania prípravy pokrmu ⌚.





4. Tlačidlom + alebo - nastavte dobu trvania prípravy pokrmu.
Nastavená hodnota tlačidla + = 30 minút
Nastavená hodnota tlačidla - = 10 minút




Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie spustí. Na displeji sa odpočítava doba prípravy pokrmu a symbol dĺžky prípravy [⌚] svieti. Ostatné časové symboly zhasnú.


Doba prípravy pokrmu vypršala

Zaznie zvukový signál. Rúra prestane hriať. Na displeji sa zobrazí hodnota 00:00. Stlačte tlačidlo so symbolom hodín . Tlačidlami + alebo - môžete znova nastaviť dobu trvania prípravy pokrmu. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo so symbolom hodín  a otočte ovládač funkcií do nulovej polohy. Rúra na pečenie sa tak vypne.

Zmena doby prípravy pokrmov






Tlačidlom + alebo - zmeňte dobu prípravy pokrmu. Po niekoľkých sekundách bude táto doba nastavená. Ak je práve nastavený kuchynský budík, stlačte najskôr tlačidlo so symbolom hodín .

Zrušenie nastavenej doby prípravy

Tlačidlom – vrátite nastavenú dobu späť do nulovej polohy 0:00. Po niekoľkých sekundách bude zmena prijatá. Nastavený čas doby prípravy bude zrušený. Ak je zároveň aktívny kuchynský budík, tak najskôr stlačte tlačidlo so symbolom hodín .

Zistenie nastavených časových funkcií

Pokiaľ bolo nastavené niekoľko časových funkcií, svieti zodpovedajúci symbol na displeji. Symbol časovej funkcie, ktorý je viditeľný na displeji, je zobrazený v zátvorkách.


Pre zistenie časových údajov na budíku , pre dobu prípravy , času ukončenej prípravy  či času na hodinách  stlačte tlačidlo so symbolom hodín  opakovane, ak nie sú zátvorky u príslušného symbolu patriaceho k položke, ktorú chcete zistiť. Potrebný časový údaj je na pár sekúnd zobrazený na displeji.

Konečný čas

Dobu prípravy vášho pokrmu môžete nastaviť rovnako v predstihu. Rúra sa zapne automaticky a vypne v požadovanom konečnom čase. Napríklad môžete vložiť váš pokrm do rúry ráno a nastaviť dobu prípravy tak, aby bola ukončená presne v čase obeda.

Dbajte na to, aby pokrm nezostal v priestore napečenie príliš dlho, mohol by sa skažiť.

Príklad: Je práve 10:30 hodín, doba prípravy pokrmu je 45 minút a želáte si, aby bola doba pečenia ukončená v 12:30.

1. Nastavte ovládač funkcií.
2. Nastavte ovládač teploty.
3. Stlačte dvakrát tlačidlo so symbolom hodín .
4. Tlačidlá + alebo - nastavte čas na prípravu pokrmu.

5. Stlačte tlačidlo so symbolom hodín ⌚. Zátvorky sú pri symbole konečného času ⌚. Na displeji je zobrazený čas, v kedy bude váš pokrm hotový.



6. Pre nastavenie neskoršieho konečného času použite tlačidlá + alebo -.










Po niekoľkých sekundách rúra na pečenie akceptuje nastavenie a prepne sa do pohotovostného režimu. Časový údaj, v ktorom bude pokrm hotový, je zobrazený na displeji a symbol ukončenia ⏸ prípravy pokrmu je v zátvorkách. Symboly kuchynského budíka 🔔 a symbol hodín ⌚ zhasnú. Keď sa rúra automaticky zapne, začne ubiehať čas na displeji a symbol doby trvania prípravy ⏸ je v zátvorkách. Symbol pre konečný čas prípravy ⌚ zhasne.


Doba trvania na prípravu pokrmu vypršala


Zaznie zvukový signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na ukazovateli hodín sa zobrazí hodnota 00:00.

Stlačte tlačidlo so symbolom hodín ⌚. Novú dobu pre prípravu pokrmov môžete nastaviť tlačidlom + alebo -. Alebo stlačte dvakrát tlačidlo so symbolom hodín ⌚ a otočte ovládač funkcií do nulovej polohy. Rúra na pečenie sa vypne.

Zmena času ukončenia prípravy pokrmu	Tlačidlom + alebo - môžete zmeniť konečný čas. Po niekoľkých sekundách bude táto zmena akceptovaná. Ak je zároveň nastavený kuchynský budík, stlačte predtým dvakrát tlačidlo so symbolom hodín  . Konečný čas nemeňte, ak doba prípravy pokrmu už prebieha. Konečný výsledok doby prípravy by sa tým narušil.
Zrušenie konečného času prípravy pokrmu	Tlačidlom - vráťte späť čas ukončenia prípravy na aktuálnu časovú hodnotu. Po niekoľkých sekundách bude zmena akceptovaná a rúra na pečenie sa spustí. Pokiaľ je zároveň nastavený kuchynský budík, stlačte pred tým dvakrát tlačidlo so symbolom hodín  .
Zisťovanie časových nastavení	<p>Ak bolo nastavených viac časových funkcií, svietia príslušné symboly na displeji. Symbol časovej funkcie, ktorý je viditeľný na displeji, je zobrazený v zátvorkách.</p> <p>Pre zistenie času kuchynského budíka , doby trvania prípravy pokrmu , konečného času  alebo hodín  stlačte niekoľkokrát tlačidlo so symbolom hodín . Pokiaľ nebude symbol výberu v zátvorkách príslušná časová hodnota sa zobrazí na pár sekúnd na displeji.</p>

Hodiny

Po zapojení spotrebiča alebo po prerušení elektrického prúdu svietia na displeji symbol hodín  a štyri nuly. Nastavte aktuálny čas.



1. Stlačte tlačidlo so symbolom hodín .
Na displeji sa zobrazí čas 12:00.

2. Nastavte časovú hodnotu tlačidlom **+** alebo **-**.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený čas prijatý.

Zmena času

Žiadna iná časová funkcia nesmie byť pri tomto nastavená.

1. Štyrikrát stlačte tlačidlo so symbolom hodín .
Na displeji svietia časové symboly a zátvorky sa nachádzajú okolo symbolu hodín .

2. Zmeňte časový údaj tlačidlom **+** alebo **-**.
Po niekoľkých sekundách bude nový nastavený čas akceptovaný.

Potlačenie denného času

Časový údaj hodín môžete vypnúť. Prečítajte si o tom prosím v kapitole o *základného nastavenia*.

Detská poistka


Rúra má detskú poistku, aby deti nemohli rúru zapnúť.


Rúra na pečenie s aktivovanou detskou poistkou nereaguje na žiadne nastavenia. Kuchynský budík a hodiny však môžete nastavovať aj pri aktívnej detskej poistke.

Pokiaľ je nastavený druh ohrevu, teplota alebo stupeň grilovania, detská poistka tento proces ohrevu preruší.


Zapnutie detskej poistky


Nesmie byť nastavená doba prípravy alebo konečný čas.

Stlačte tlačidlo so symbolom detskej poistky  na cca 4 sekundy.

Na displeji sa zobrazí symbol detskej poistky . Detská poistka je v aktívnom stave.

Vypnutie detskej poistky

Stlačte tlačidlo so symbolom detskej poistky  na cca 4 sekundy.

Symbol detskej poistky  na displeji zhasne. Detská poistka je vypnutá.

Zmena základných nastavení

U rúry na pečenie môžete podľa svojho výberu meniť rôzne základne nastavenia.

Základné nastavenia	Nastavenie 1	Nastavenie 2	Nastavenie 3
c1 Ukazovateľ času	Časový údaj je vždy na displeji*	Skryť časový údaj.	-
c2 Doba trvania signálu po uplynutí prípravy pokrmu alebo po uplynutí doby nastavenej na budíku	cca 10 sekúnd	cca 2 minúty*	cca 5 minút
c3 Čakací čas, kým bude nastavenie akceptované	cca 2 sekundy*	cca 5 sekúnd	cca 10 sekúnd

* Nastavenie od výrobcu.

Nasledujúce kroky môžu byť vykonané iba vtedy , keď nie je nastavená žiadna iná časová funkcia.

1. Stlačte na cca 4 sekundy tlačidlo so symbolom hodín ⌚. Na displeji sa zobrazí aktuálne základne nastavenie hodín, t.j. pre nastavenie 1.
2. Tlačidlom + alebo - zmeňte základne nastavenie.
3. Potvrďte výber tlačidlom so symbolom hodín ⌚. Na displeji sa zobrazí ďalšie základne nastavenie. Tlačidlom so symbolom hodín ⌚ prejdite všetky úrovne a zmeňte nastavenie stlačením tlačidla + alebo -.
4. Nakoniec stlačte na cca 4 sekundy tlačidlo ⌚.

Všetky základne nastavenia budú akceptované.

Nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť.

Poznámka

Vaše nastavenia nebudú dodržané, ak je spotrebič vypnutý z prúdu alebo ak dôjde k prerušeniu dodávky el. prúdu. V tomto prípade bude spotrebič resetovaný a nastavený na hodnoty nastavené výrobcom.

Údržba a čistenie

Pokiaľ je rúra udržiavaná v čistote a v dobrom stave, ostane dlho pekná a funkčná. Teraz vám poradíme, ako túto rúru na pečenie správne udržiavať a čistiť.

Návrhy a upozornenie

Rozdiely vo farebných odtieňoch na prednej strane rúry na pečenie sú vďaka rôznym materiálom použitých pri výrobe (napr. skla, plastu alebo kovových súčiastok).

Tmavé tieň skiel dvierok môžu vypadáť ako nečistota, ale v skutočnosti sa môže jednať o odraz osvetlenia rúry na pečenie.

Smalt je vypaľovaný pri extrémne vysokých teplotách. Takto môžu vzniknúť nepatrné farebné rozdiely. Je to normálny jav a nie je tým ovplyvnená správna funkcia spotrebiča. Hrany tenkých plechov nie je možné úplne smaltovať. Preto sa môžu javiť ako drsné. Antikorózna ochrana tým nie je narušená.

Čistiace prostriedky

Je potrebné sa riadiť údajmi v nasledujúcej tabuľke, aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov rúry na pečenie použitím

nesprávnych čistiacich prostriedkov.

Nepoužívajte:

■ Abrazívne prostriedky alebo kyseliny

■ Tvrdé drôtenky alebo hubky,

■ Vysokotlakové alebo parné čističe.

Nové utierky pred použitím dobre vypláčajte.

Zóna

Čistiaci prostriedok

predná strana rúry na pečenie

Horúci čistiaci roztok:
Vyčistite hubkou a osušte mäkkou utierkou.

Nerezová oceľ

Horúci čistiaci roztok:
Vyčistite hubkou a potom osušte mäkkou utierkou.
Hneď odstráňte akékoľvek vodné škvrny, tukové škvrny, škrobové či škvrny od bielka. Pod takýmito škvrnami sa môže vytvárať korózia.
Prostredníctvom zákazníckeho servisu alebo v špecializovanej predajni si môžete zakúpiť špeciálne čistiace prostriedky pre nerezovú oceľ, ktoré sú vhodné na teplé povrchy. Čistiaci prostriedok naneste na povrch veľmi mäkkou utierkou.

Okenné sklo

Čistiace prostriedky na sklo:
Očistite mäkkou utierkou.
Nepoužívajte škrabku na sklo.

Sklá dvierok

Čistiace prostriedky na sklo:
Očistite mäkkou utierkou.
Nepoužívajte škrabku na sklo.

Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie

Horúci čistiaci roztok:
Vyčistite hubkou na riad.

Tesnenie (neodnímajte)

Horúci čistiaci roztok:
Čistite hubkou na riad. Nedrhnite.

Závesné rošty

Horúci čistiaci roztok:
Namočte a vyčistite hubkou na riad alebo kefkou.

Príslušenstvo

Horúci čistiaci roztok:
Namočte a vyčistite hubkou na riad alebo kefkou.

Čistenie katalyckých samočistiacich plôch v priestore na pečenie

Zadné a bočné vnútorné steny priestoru na pečenie a u niektorých spotrebičov aj vrchná stena sú opatrené vysoko poréznym keramickým obložením. Toto obloženie absorbuje striekance, ktoré sa uvoľňujú pri pečení, nasáva ich a odstraňuje počas prevádzky rúry. Tento čistiaci proces je efektívnejší, ak je nastavená teplota vyššia a rúra na pečenie je v prevádzke.

Ak je rúra stále znečistená, tak použite samočistiacu funkciu:

Dôležité upozornenie

Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, pretože by poškrabali katalycký, vysoko porézny povrch.

Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na keramické časti rúry na pečenie. Ak takýto prostriedok nechcene spadne na tieto keramické povrchy, ihneď ho odstráňte za použitia hubky a väčšieho množstva vody.

Čistenie smaltovanej podlahy a stien rúry na pečenie

Používajte hubku na riad a horúcu vodu s trochou mydla alebo octu.

Pri silnom znečistení používajte drôtenku z ušľachtilej ocele alebo špeciálny čistič na rúry. Rúru čistíte keď je vychladnutá.

Pre samočistiace plochy nikdy nepoužívajte kovové drôtenky alebo špeciálne čistiace prostriedky na rúry.

Osvetlenie

Svetlo rúry na pečenie môže byť zapnuté ručne.

Zapnutie osvetlenia rúry

Otočte ovládač funkcií do pozície označenej symbolom žiarovky.

Svetlo sa rozsvieti. Ovládač teploty musí byť vypnutý.

Vypnutie osvetlenia rúry

Otočte ovládač funkcií do nulovej pozície.



Samočistiaca funkcia

Samočistiaca funkcia funguje ako regeneračný program. Ak sa samočistiace časti rúry na pečenie nečistia dostatočne správne, môžu byť regenerované pomocou tejto funkcie. Potom budú opäť funkčné.

Poznámka

Povrchy rúry na pečenie, ktoré nie sú čistené pomocou samočistiacej funkcie, musia byť očistené skôr, pred zapnutím tejto funkcie. Inak sa môžu tvoriť škrvny.

Funkciu nastavíte nasledovne:

1. Otočte ovládač funkcií do polohy so symbolom horúceho vzduchu .
2. Otočte ovládačom teploty do pozície „Clean“.
3. Stlačte tlačidlo so symbolom samočistiacej funkcie .

Symbol  samočistiacej funkcie sa objaví na displeji.

Rúra na pečenie sa vypne po 60 minútach. Zaznie zvukový signál a symbol samočistiacej funkcie bude blikať na displeji. Ovládačom vypnite túto funkciu .

Keramické dosky budú regenerované.

Po vychladnutí rúry utrite hnedé a biele škrvny jemnou hubkou namočenou vo vode.

Jemné zafarbenie keramických plechov nenaruší ich funkciu samočistenia.

Po vychladnutí rúry

Z častí rúry, ktoré sú očistené samočistiacou funkciou, odstráňte zvyšky soli pomocou vlhkej hubky.

Poznámka

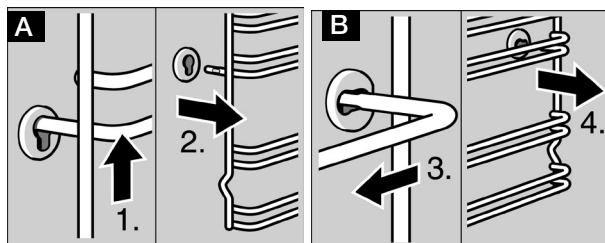
Ak je varný panel inštalovaný na vrchnú časť priestoru na pečenie, je potrebné ho vypnúť po dobu, keď je samočistiaca funkcia aktivovaná.

Vysadenie a zavesenie závesných roštov

Vysadenie závesných roštov

Závesné rošty môžu byť pred čistením vybraté. Rúra musí byť vychladnutá.

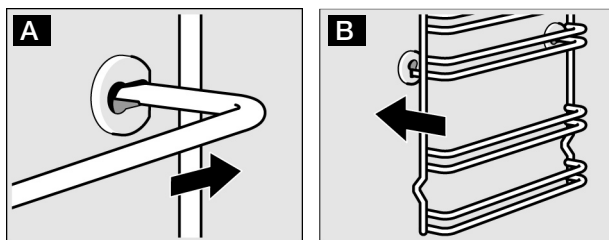
1. Závesný rošt spredu nadvihnite
2. a vysaďte ho. (obrázok A)
3. Potom vytiahnite celý závesný rošt
4. a vyberte ho. (obrázok B)



Závesné rošty vyčistíte mycím prostriedkom a hubkou. Na pripálené škvry sa odporúča použiť kefku.

Zavesenie závesného roštu

1. Najskôr zasunúť závesný rošt do zadného otvoru a mierne ho zatlačiť dozadu (obrázok A).
2. Potom ho zavesíte do predného otvoru (obrázok B).



Rošty môžu byť na ľavej aj pravej strane. Vyklenutí musí byť vždy dole.

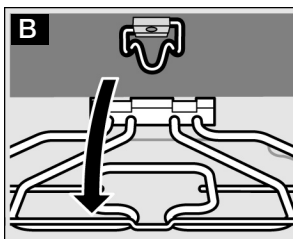
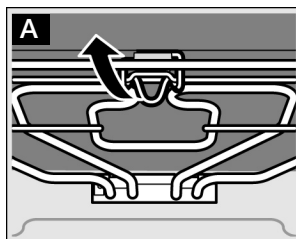
Vybratie tepelného grilovacieho telesa

Grilovacie tepelné teleso môže byť u niektorých rúr na pečenie pre ľahšie čistenie vybraté.



Nebezpečenstvo popálenia. Rúra na pečenie musí byť vychladnutá.

1. Vytiahnite madlo grilovacieho tepelného telesa smerom k sebe a zatlačte ho hore, pokiaľ neuslyšíte, že teleso zapadlo. (obrázok A).
2. Zároveň grilovacie tepelné teleso podržte a sklopte dolu (obrázok B).

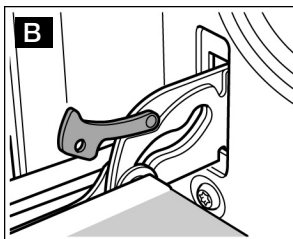
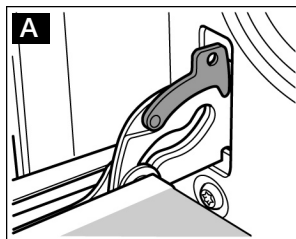


Po vyčistení znovu zatlačte grilovacie teleso hore. Madlo zatlačte dolu a nechajte grilovacie teleso zapadnúť do svojej pôvodnej polohy.

Vysadenie a zavesenie dvierok rúry na pečenie

Predný panel môže byť za účelom ľahšieho čistenia a demontáže skla vysadený.

Závesy dvierok rúry sú vybavené poistkami. Dvierka nie je možné zvesiť, ak je poistka zatvorená (obrázok A). Keď sú poistky otvorené pre zvesenie dvierok (obrázok B), sú závesy zaistené. Takto je zabránené náhlemu zatvoreniu dvierok.

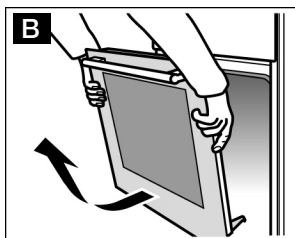
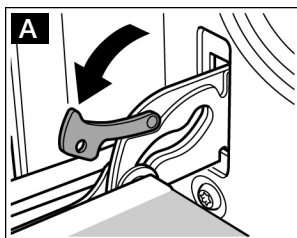




Nebezpečenstvo úrazu. Závěsy sa môžu náhle zatvoriť, ak nie sú zaistené zaistovacie poistky. Zaistovacie poistky musia byť vždy zaklopené s výnimkou situácie, keď zvesujete dverka. Vtedy musia byť poistky odistené.

Zvesenie dvierok

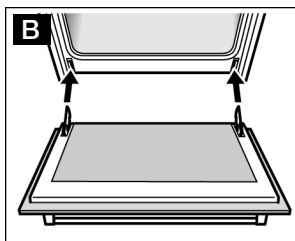
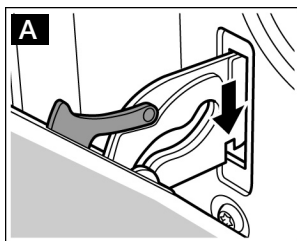
1. Dverka rúry úplne otvorte.
2. Vyklopte zaistovacie poistky, vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Až na doraz zavrite dverka rúry (obrázok B).
Oboma rukami uchopte dverka vľavo a vpravo. Ešte ich trochu viac uzavrite a vytiahnite.



Zavesenie dvierok

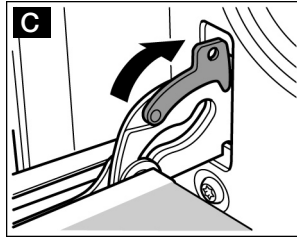
Opačným postupom dverka rúry znovu zaveste.

1. Keď znova zavesujete dverka, skontrolujte, či sú obidva závesy zasunuté presne do otvorov. (obrázok A).
2. Výrezy na spodnej strane závesu musia na obidvoch stranách presne zapadnúť (obrázok B).



Dverka sa môžu zdeformovať, ak nie sú závesy upevnené správne.

3. Znovu zaklopte zaistovacie páčky (obrázok C).
Zatvorte dvierka rúry.



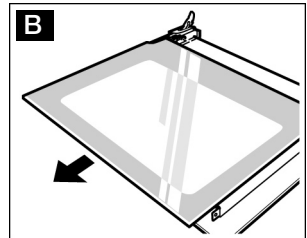
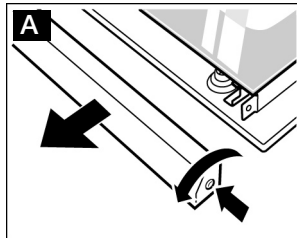
Nebezpečenstvo úrazu. Nedotýkajte sa závesov. Dvierka môžu nechcené vypadnúť alebo záves sa môže zatvoriť. V prípade potreby kontaktujte autorizovaný servis.

Montáž a demontáž skla dvierok

Demontáž

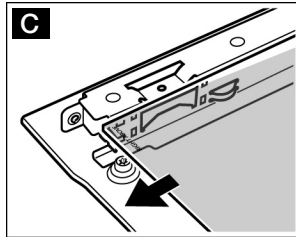
Pre ľahšie čistenie rúry na pečenie môžete z dvierok rúry odmontovať sklo.

1. Zveste dvierka rúry a položte madlom dolu na utierku.
2. Odskrutkujte kryt navrchu na dvierkach. Aby ste to mohli vykonať, najprv povolte skrutky na ľavej a pravej strane. (obrázok A).
3. Nadvihnete a vyberte horný sklenený panel (obrázok B).



U dvierok s tromi sklenenými panelmi je nutné previesť rovnako tieto nasledovné kroky.

4. Vyberte sklenený panel (obrázok C).



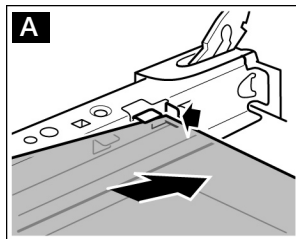
Očistite sklenený panel pomocou čistiaceho prostriedku na sklo a jemnej utierky.

Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo prostriedky ktoré spôsobujú koróziu, ani škrabky na sklo a tvrdé kovové metličky. Sklo by sa mohlo poškodiť.

Montáž

U dvierok, ktoré majú dva sklenené panely, postupujte podľa krokov 2 až 4.

1. Zasuňte sklenený panel šikmo dozadu (obrázok A)
Skontrolujte, že nápis „ Right above „ je v hornom pravom rohu panelu.



2. Zasuňte vrchný sklenený panel šikmo naspäť.
Presvedčte sa, že hladký povrch smeruje von.

3. Zaskrutkujte skrutky na kryte.

4. Zaveste dvierka rúry na pečenie.

Rúru na pečenie je možné znovu používať len vtedy, keď sú skla dvierok správne nasadené.

Odstraňovanie porúch

Poruchy majú často jednoduché príčiny. Prv ako zavoláte autorizovaný servis, skúste prosím poruchu odstrániť sami podľa tabuľky porúch.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Riešenie/informácie
Rúra na pečenie nefunguje.	Pokazená poistka.	Pozrite sa do poistkovej skrine. Skontrolujte, či sú poistky v poriadku.
	Výpadok el. prúdu.	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo a ďalšie spotrebiče.
Na displeji sa zobrazí symbol hodín ⌚ a nuly.	Výpadok el. prúdu.	Znova nastavte čas.
Rúra na pečenie neohreje.	Zaprášžené kontakty.	Niekoľkokrát otočte ovládače sem a tam.

Chybové hlásenia

Ak sa na displeji zobrazí chybové hlásenie **E**, stlačte tlačidlo ⏻. Hlásenie zmizne. Nastavené časové funkcie sú zrušené. Ak chybové hlásenie nezmlzne, zavolajte autorizovaný servis.

V prípade nasledujúcich chybových hlásení sa môžete pokúsiť odstrániť poruchu sami.

Chybové hlásenie	Možná príčina	Riešenie/informácie
E011	Niektoré tlačidlo bolo moc dlho stlačené alebo je zakryté.	Stlačte naraz všetky tlačidlá. Skontrolujte, či sa niektoré tlačidlo nezaseklo, či nie je zakryté alebo znečistené.



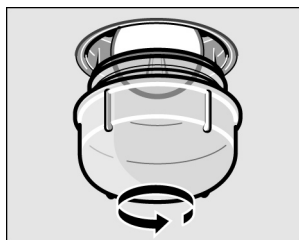
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len nami vyškolený servisný technik.

Výmena žiarovky v rúre

Ak sa žiarovka v rúre poškodí, treba ju vymeniť. Žiarovky odolné voči vysokým teplotám môžete kúpiť v autorizovanom servise alebo v špecializovanej predajni. Používajte len žiarovky uvedené vyššie.



1. Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom! Odpojte spotrebič od hlavného prívodu energie. Skontrolujte či je naozaj odpojený.
2. Do studenej rúry vložte utierku, aby nedošlo k jej poškodeniu.
3. Otáčaním smerom doľava odkrúťte sklenený kryt.



4. Vymeňte žiarovku za novu rovnakého typu.
5. Nakrúťte napäť sklenený kryt.
6. Vyberte utierku z rúry a znovu pripojte spotrebič k hlavnému prívodu energie.

Ochranný sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt je potrebné vymeniť. Ochranný kryt kúpite v autorizovanom servise. Uvádzajte číslo výrobku a výrobné číslo (E, FD) vášho spotrebiča.

Autorizovaný servis

Náš autorizovaný servis vykonáva opravy spotrebičov, dodáva náhradne diely alebo príslušenstvo a odpovedá na otázky súvisiace s našimi výrobkami alebo službami. Kontaktné informácie o autorizovanom servise sú uvedené v priloženej dokumentácii.

Číslo E a číslo FD

Ak sa obrátite na náš autorizovaný servis, uvádzajte vždy číslo výrobku (E) a výrobné číslo (číslo FD) vášho spotrebiča.

Typový štítok s číslami nájdete na pravej strane dvierok rúry.

Aby ste nemuseli v prípade potreby dlho hľadať, poznačte si údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo autorizovaného servisu do nasledovnej tabuľky.

č. E:	č. FD:
-------	--------

Číslo autorizovaného servisu ☎:

Typy pre úsporu energie a ochranu životného prostredia

V tejto kapitole vám poradíme, ako pri prevádzke šetriť energiu a ako váš spotrebič správne vyradiť ako odpad.

Úspora energie

Rúru na pečenie predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návod na obsluhu.

Používajte tmavé, lakované alebo čierne smaltované formy na pečenie. Majú lepšiu absorpčnú schopnosť na uchovanie tepla.

Rúru behom varenia, pečenia mäsa a pečiva otvárajte čo najmenej.

Viac koláčov upečiete najlepšie jeden po druhom. Rúra je ešte teplá a skracuje sa tým doba pečenia druhého koláča. Do rúry môžete vkladať dve formy na pečenie naraz vedľa seba.

Pri dlhšej dobe pečenia môžete rúru 10 minút pred skončením vypnúť a využiť na dokončenie pokrmu zbytkové teplo.

Ekologická likvidácia



Obal zlikvidujte spôsobom šetrným k životnému prostrediu.

Tento spotrebič zodpovedá európskej smernici 2002/96/EG o nakladaní s doslúžilými elektrickými a elektronickými spotrebičmi (Waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Táto smernica stanovuje jednotný rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých spotrebičov v štátoch EU.

Tabuľky a rady

Táto kapitola poskytuje výber pokrmov a najvhodnejšie nastavenia pre ich prípravu. Ďalej poskytuje informácie o tom, aké príslušenstvo je najvhodnejšie používať a v akej výške v rúre ho umiestňovať. Ďalej sa dozviete aký riad používať, dáme vám niekoľko typov na prípravu pokrmov a čo robiť, ak sa niečo nepodarí.

Ak chcete pripravovať pokrmy podľa vašich vlastných receptov, môžete sa riadiť podobnými receptami uvedenými v tabuľke.

Koláče a pečivo

Formy na pečenie

Najvhodnejšie je používať tmavé kovové formy na pečenie.





Formy na pečenie umiestňujte vždy na rošty.

Tabuľky

Doba prípravy uvedená v tabuľke platí vždy pre vloženie pokrmu do studenej rúry bez predhrievania. Tým ušetríte energiu. Ak sa rúra predhrieva, dobu prípravy pokrmu uvedenú v tabuľke skráťte o 5 až 10 minút.

Podľa druhu koláča alebo pečiva si v tabuľke zvolte najvhodnejšiu dobu ohrevu. Teplota a doba pečenia závisí na počte porcií a konzistencií pokrmu. Preto sú v tabuľke vždy uvedené priemerné hodnoty. Začínajte s najnižšou hodnotou. Nižšia teplota dodá rovnomerné zhnednutie. Ak bude potrebné, nabudúce nastavte vyššiu teplotu.

Ďalšie informácie nájdete v kapitole „Tipy na pečenie“.




Koláče v formách	Formy na pečenie umiestnené priamo na rošt	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Koláč	Forma Ø 31 cm	1		220 - 240	40 - 50
		2 + 3		190 - 210	45 - 55
Francúzsky slaný koláč	Forma Ø 31 cm	1		210 - 230	40 - 50
Viac koláčov*	Forma 28 cm	2		180 - 200	50 - 60

* Pre spoločnú prípravu viacerých koláčov použite viac foriem v niekoľkých výškových úrovniach.







Koláče pečené na plechu		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Pizza	Plech na pečenie	2		210 - 230	25 - 35
	Hliníkový plech + nízky smaltovaný plech*	2 + 3		180 - 200	35 - 45
	Hliníkový plech + hlboký smaltovaný plech*	2 + 4		180 - 200	35 - 45
Nadýchané cesto	Plech na pečenie	3		170 - 190	20 - 30
	Hliníkový plech + nízky smaltovaný plech*	2 + 3		170 - 190	35 - 45
	Hliníkový plech + hlboký smaltovaný plech*	2 + 4		170 - 190	35 - 45

* Ak pečiete na dvoch výškových úrovniach, vložte hliníkový plech vždy na nižšiu úroveň a hlboký smaltovaný plech na vyššiu úroveň.

Ďalšie plechy na pečenie môžete kúpiť v špecializovanej predajni alebo v našom autorizovanom servise.

Chlieb a rožky		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Kysnutý chlieb z 1.2 kg muky* (s predhriatím)	Smaltovaný plech	2		270	8
				200	35 - 45
Kysnutý chlieb z 1.2 kg muky* (bez predhriatia)	Smaltovaný plech	2		270	8
				200	40 - 50
Rožky (napr. žitné)	Smaltovaný plech	3		200 - 220	20 - 30

* Nikdy nevlievajte vodu priamo do horúcej rúry.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Pečivo a sušienky	Plech na pečenie	3		150 - 170	10 - 20
	2 plechy na pečenie*	2+3		140 - 160	25 - 35
Cukrovinky	Plech na pečenie	3		80 - 100	120 - 150
Krémové krehké pečivo	Plech na pečenie	2		190 - 210	30 - 40
Makaróny	Plech na pečenie	3		100 - 120	30 - 40
	2 plechy na pečenie*	2+3		100 - 120	35 - 45

* Ak pečiete na dvoch úrovniach, umiestňujte smaltovaný plech vždy nahor.

V špecializovaných predajniach je možné ako doplnkové príslušenstvo kúpiť špeciálny plech na pečenie.

Tipy na pečenie

Ak chcete piecť podľa vlastného receptu.

Riadte sa podobným pečivom v tabuľke.

Takto zistíte, či je trený koláč vnútri upečený.

Asi 10 minút pred skončením pečenia uvedeným v recepte pichnite dreveným špáradlom do najvyššieho miesta koláča. Ak sa na špáradle nezachytí žiadne cesto a špáradlo zostane suché, koláč je hotový.

Koláč „spadne“.

Pri budúcom pečení pridajte menej tekutiny alebo nastavte teplotu rúry o 10 stupňov nižšiu. Dodržiavajte dobu miešania uvedenú v recepte.

Koláč je v strede vysoký, ale po stranách zostal nízky.

Nemastite okraj formy na pečenie. Po upečení odtiahnite koláč opatrne nožom.

Koláč je navrchu moc tmavý.



Vložte koláč do rúry o úroveň nižšie, zvolte nižšiu teplotu a pečte ho o niečo dlhšie.

Koláč je príliš suchý.

Dreveným špáradlom urobte do hotového koláča malú dierku. Potom kvapnite ovocnú šťavu alebo alkoholický nápoj do dierky. Pri budúcom pečení zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a kratšiu dobu pečenia.

Chlieb alebo koláče (napr. ovocný koláč) vypadá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (mokrý).

Pri budúcom pečení použite o niečo menej tekutiny a pečte o niečo dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou oblohou upečte najprv korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a až potom obložte. Postupujte podľa receptu a dodržiavajte predpísanú dobu pečenia.

Pečivo zhnedlo nerovnomerné.	Zvoľte o niečo nižšiu teplotu, tak bude pečivo rovnomerné hnedé. Jemné pečivo pečte pri nastavení horného a dolného ohrevu  na jednej úrovni. Cirkuláciu vzduchu môže taktiež ovplyvňovať presahujúci papier na pečenie. Vždy papier na pečenie odstrihnite podľa tvaru plechu.
Koláče sa piekli na rôznych úrovniach. Koláč na hornom plechu je tmavší než ten na spodnom plechu.	Ak pečiete na rôznych úrovniach zároveň, vždy používajte funkciu horúceho vzduchu  . Aj keď sú plechy vkladané do rúry v rovnakú dobu, neznamená to, že musia byť vždy hotové v rovnakú dobu.
Pri pečení mokrých koláčov sa zráža vlhký vzduch.	Pri pečení sa môže zrážať vlhký vzduch. Časť par uniká cez dvierka a časť sa môže zrážať a tvoriť kvapky na skle alebo na nábytku v blízkosti spotrebiča. Rúra na pečenie bola takto navrhnutá.

Mäso, hydina, ryby

Riad	<p>Je možné používať akýkoľvek riad odolný voči vysokým teplotám.</p> <p>Riad vždy umiestňujte do prostriedku roštu.</p> <p>Horúci sklený riad pokladajte na suchu utierku. Ak ho položíte na vlhku alebo studenú plochu, sklo by mohlo prasknúť.</p>
Praktické rady pre pečenie	<p>Výsledok pečenia vždy závisí od druhu a kvality mäsa.</p> <p>Pri pečení chudého mäsa vždy pridávajte k nemu 2 až 3 lyžice tekutiny. Ak mäso dusíte, pridajte 8 až 10 lyžíc tekutiny podľa veľkosti porcie.</p> <p>Kúsky mäsa v polovičke doby pečenia otočte.</p> <p>Po upečení by malo mäso zostať asi 10 minút vo vypnutej a zavretej rúre. Tým sa lepšie rozloží šťava z mäsa po jeho povrchu.</p>
Praktické rady pre grilovanie	<p>Grilujte vždy so zavretými dvierkami rúry.</p> <p>Grilujte kúsky pokiaľ možno rovnakej hrúbky. Mäso by malo byť najmenej 2 až 3 cm hrubé, aby si udržalo šťavu a rovnomerné zhnedlo.</p>

Grilované kúsky pokladajte priamo na rošt.
Ak grilujete jeden kúsok mäsa, najlepšie sa ogriluje, pokiaľ ho položíte do prostriedku roštu. Na úroveň jeden vložte smaltovaný plech, ktorý bude zachytávať odkvapávajúcu šťavu.





Pri grilovaní kúskov mäsa alebo rýb ich asi po dvoch tretinách prípravy otočte.

Grilové teleso sa bežne automaticky zapína a vypína. Je to normálny priebeh. Ako často závisí na nastavenom stupni grilovania.

Mäso

Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry. Časové údaje v tabuľke sú orientačné a môžu sa líšiť v závislosti na kvalite a povahe pripravovaného mäsa.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Hovädzie dusené, pečené (napr. rebierka)	1 kg	zakryté	2		220 - 240	90
	1,5 kg		2		210 - 230	110
	2 kg		2		200 - 220	130
Hovädzie zadné	1 kg	odkryté	2		210 - 230	70
	1,5 kg		2		200 - 220	80
	2 kg		2		190 - 210	90
Slabo prepečené hovädzie*	1 kg	odkryté	1		210 - 230	40
Steak dobre prepečený		rošt***	5		3	20
		rošt***	5		3	15
Bravčové bez kože (napr. krkovička)	1 kg	odkryté	1		190 - 210	100
	1,5 kg		1		180 - 200	140
	2 kg		1		170 - 190	160
Bravčové s kožou** (napr. plece, nôžky)	1 kg	odkryté	1		180 - 200	120
	1,5 kg		1		170 - 190	150
	2 kg		1		160 - 180	180
Údené bravčové rebierko s kosťou	1 kg	zakryté	2		210 - 230	70
Sekaná	750 g	odkryté	1		170 - 190	70

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Párky	cca. 750 g	rošt***	4		3	15
Teľacie	1 kg	odkryté	2		190 - 210	100
	2 kg		2		170 - 190	120
Jahňacie stehno s kosťou	1,5 kg	odkryté	1		150 - 170	110

* Hovädzie v polovici doby pečenia otočte. Po upečení ho zabalíte do alobalu a nechajte odležať asi 10 minút ešte v rúre.

** Bravčové na niekoľkých miestach narežte. Ak budete mäso pri pečení otáčať, položte mäso na riad a najprv pečte kožu dolu.

*** Na úroveň 1 vložte smaltovaný plech.

Hydina





Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry. Údaje o váhe v tabuľke udávajú váhu neplnenej hydiny pripravenej k pečeniu.




Ak grilujete priamo na rošte, umiestnite na úroveň 1 smaltovaný plech.

Pri pečení husi alebo kačky prepichnete na niekoľkých miestach kožu pod krídlami: tým sa tak ľahko nevysuší tuk.

Asi po dvoch tretinách pečenia celé mäso otočte.





Aby bola koža dozlatista upečená a chrumkavá, potrite ju na konci pečenia maslom, slanou vodou alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Typ ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Kuracie polky, 1 - 4 porcie	400 g každá	rošt	2		200 - 220	40 - 50
Porcie kurčatá	250 g každá	rošt	2		200 - 220	30 - 40
Celé kurča 1 - 4 ks	1 kg každá	rošt	2		190 - 210	50 - 80
Kačka	1,7 kg	rošt	2		180 - 200	90 - 100

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Hus	3 kg	rošt	2		170 - 190	110 - 130
Mladý moriak	3 kg	rošt	2		180 - 200	80 - 100
2 morčacie stehná	po 800 g	rošt	2		190 - 210	90 - 110

Ryby

Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota Stupeň grilovania	Doba pečenia v minútach
Grilované ryby	300 g	rošt*	3		2	20 - 25
	1 kg		2		180 - 200	45 - 50
	1,5 kg		2		170 - 190	50 - 60
Rybie kotlety	po 300 g	rošt*	4		2	20 - 25

* Na úroveň 1 umiestnite smaltovaný plech.

Tipy na a pečenie a grilovanie

Hmotnosť mäsa nie je uvedená v tabuľke.

Zvoľte údaje zodpovedajúce najbližšej alebo o niečo nižšej hmotnosti a mäso pečte o niečo dlhšie.

Ako zistiť, či je mäso hotové.

Použite mäsový teplomer (možno kúpiť v špecializovaných predajniach) alebo vykonajte skúšku lyžicou. Zatlačte lyžicu na mäso. Ak je na dotyk pevné, je hotové. Ak sa pod lyžicou prehne, potrebuje ešte o niečo viac času.

Mäso je príliš tmavé a koža je miestami spálená.

Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.

Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.

Pri budúcom pečení použite menší riad na pečenie alebo pridajte o trochu viac tekutiny.

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








Pri budúcom pečení použite väčší riad na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.

Pri podlievaní mäsa sa tvorí pára.

Väčšina páry uniká k tomu určeným otvorom, na chladnejšom ovládacom paneli alebo na nábytku v blízkosti rúry sa môžu tvoriť kvapky. Tomuto javu sa bohužiaľ nedá zabrániť.

Nákypy, zapekané pokrmy, toasty

Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry.

Pokrm	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C Stupeň grilovania	Doba v minútach
Nákypy, dezerty (napr. syrový nákyp s ovocím)	Forma pre nákypy	2		180 - 200	40 - 50
Pikantné pokrmy zapekané s uvarenými prísadami (napr. cestoviny so zapekanou vrchnou vrstvou)	Zapekacia forma alebo smaltovaný plech	3		210 - 230	30 - 40
		3		210 - 230	20 - 30
Slané pokrmy zapekané so syrovými prísadami* (napr. francúzske zemiaky)	Forma pre nákypy alebo smaltovaný plech	2		150 - 170	50 - 60
		2		150 - 170	50 - 60
Zapečené toasty	rošt	5		3	45
Syrové toasty	rošt**	4		3	58

* Zapekané pokrmy by nemali byť hrubšie ako 2 cm.


** Na úroveň 1 vždy umiestnite smaltovaný plech.

Rozmrazovanie

Zmrazený pokrm vyberte z obalu, položte ho do vhodného riadu a vložte do rúry na rošt.

Riadte sa pokynmi výrobcu, ktoré sú uvedené na obale.

Doba rozmrazovania závisí na druhu a množstve zmrazeného pokrmu.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Zmrazené pokrmy* napr. smotanové torty, maslové torty, torty s čokoládovou či cukrovou polevou, ovocie, kurčatá, údeniny a mäsa, chlieb a rožky, koláče a ostatné pečivo	rošt	2		Ovládač teploty zostáva vypnutý.

* Zmrazené pokrmy prikryte priliehavou fóliou pre ohrievanie v mikrovlnnej rúre. Kúsky hydiny by mali byť otočené kožou dolu.

Sušenie

Používajte len čerstvé ovocie a zeleninu a pred sušením ho dôkladne umyte.

Nechajte ho odkvapkať a osušte ho.

Smaltovaný plech a rošt vyložte špeciálnym alebo pergamenovým papierom na pečenie.

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v hodinách
600 g jablčných plátkov	2+3		80	asi 5
800 g plátkov hrušiek	2+3		80	asi 8
1.5 kg sliviek	2+3		80	asi 8 10
200 g čerstvých bylín	2+3		80	asi 1½ hodiny




Poznámka

Veľmi šťavnaté ovocie alebo zelenina niekoľkokrát otočte. Po usušení ho ihneď zložte z papiera na pečenie.

Hotové zmrazené výrobky

Riadte sa pokynmi výrobcu na obale výrobku.

Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry.

Pokrm		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Hranolky*	Grilovací alebo smaltovaný plech	3		210 - 230	25 - 30
Pizza*	Rošt	2		200 - 220	15 - 20
Pizza francúzska*	Rošt	2		200 - 220	15 - 20

* Na rošt umiestnite nepremasiteľný papier, vhodný pre danú teplotu.

Poznámka

Plech môže pri rozmrazovaní mrazených potravín zmeniť tvar. To je spôsobené vystavením príslušenstva rôznym teplotám. Počas rozmrazovania sa plech opäť vráti do pôvodného tvaru.

Zaváranie

Príprava:

Používajte čisté a nepoškodené poháre a uzávery. Poháre by mali mať približne rovnakú veľkosť. Údaje v tabuľkách sa vzťahujú na okrúhle poháre s objemom 1 liter.

Upozornenie: Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Uzávery by mohli prasknúť.

Zavárajte len zdravotne nezávadne ovocie a zeleninu. Pred zaváraním ho umyte.

Poháre naplňte ovocím alebo zeleninou. V prípade potreby znovu utrite okraj pohára, pretože musí byť čistý. Na každý pohár položte gumové tesnenie a uzáver. Uzatvorte poháre pomocou špeciálnej hlavy.

Do rúry na pečenie nekladajte naraz viac ako šesť pohárov.

Časové údaje v tabuľke sú len orientačné. Môžu sa líšiť v závislosti na teplote miestnosti, počte pohárov a teplote ich obsahu.

Pred vypnutím rúry sa presvedčte, že sa v pohároch tvoria bublinky.

Nastavenie

1. Nízky smaltovaný plech umiestnite na úroveň 2.
Poháre postavte tak, aby sa navzájom nedotýkali.
2. Do plechu nalejte pol litra horúcej vody (asi 80 °C).
3. Zatvorte dvierka rúry.
4. Ovládačom funkcií nastavte na dolný ohrev .
5. Ovládačom teploty nastavte teplotu na 170 až 180 °C.

Ako náhle sa v pohároch začnú v pravidelných intervaloch tvoriť bublinky – po 40 až 50 minútach – nastavte ovládač teploty na nulu. Ovládač funkcií nechajte zapnutý.

Zaváranie ovocia

Poháre nechajte približne 25 až 35 minút vo vypnutej rúre a potom ich vyberte. Ak ich necháte v rúre príliš dlho, mohli by sa v nich začať množiť baktérie a zavarenina by začala kysnúť. Nastavte ovládač funkcií na nulu.

Ovocie v litrových pohároch	Keď sa začnú tvoriť bublinky	Zbytkové teplo
Jablká, egreše, jahody	Vypnúť rúru	asi 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	Vypnúť rúru	asi 30 minút
Jablká, jablčné pyré alebo čerešňové pyré	Vypnúť rúru	asi 35 minút

Zaváranie zeleniny

Ako náhle sa v pohároch začnú tvoriť bublinky, znížte teplotu na 120 až 140°C. Podľa údajov v tabuľke včas vypnete teplotu rúry na nulu. Nechajte zeleninu v rúre ďalších 30-35 minút. Ovládač funkcií nechajte zapnutý.

Zelenina so studeným nálevom v litrových pohároch	Keď sa začnú tvoriť bublinky 120-140°C	Zbytkové teplo
Paprika		asi 35 minút
Cvikla	asi 35 minút	asi 30 minút
Kel	asi 45 minút	asi 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	asi 60 minút	asi 30 minút
Hrášok	asi 70 minút	asi 30 minút

Vyberanie pohárov z rúry














Nepokladajte horúce poháre z horúcej rúry na studený alebo vlhký povrch, mohli by prasknúť.

Štandardné pokrmy

Podľa normy DIN 44547 a EN 60350

Pečenie

Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba prípravy v minútach
Maslové sušienky	Smaltovaný plech	2		160 - 170	20 - 30
	Hlboký smaltovaný plech	3		160 - 170	30 - 40
	Hliníkový plech + smaltovaný plech*	2 + 3		140 - 160	20 - 30
	Hliníkový plech + hlboký smaltovaný plech*	2 + 4		140 - 160	20 - 30
20 malých koláčov	Plech na pečenie	3		160 - 180	20 - 30
20 malých koláčov na plechu (nutné predhriatie rúry)	Hliníkový plech + smaltovaný plech*	2 + 3		150 - 170	25 - 35
	Hliníkový plech + hlboký smaltovaný plech*	2 + 4		150 - 170	25 - 35
Piškót	Piškótová forma	1		160 - 180	30 - 40
Pečivo	Smaltovaný plech	3		170 - 190	40 - 50
	Hliníkový plech + smaltovaný plech*	2 + 3		150 - 170	30 - 45
	Hliníkový plech + smaltovaný plech*	2 + 4		150 - 170	30 - 45
Jablkový koláč	2 rošty* + 2 koláčové formy Ø 20 cm**	2 + 3		190 - 210	70 - 80
	Smaltovaný plech + 2 koláčové formy Ø 20 cm**	1		200 - 220	70 - 80



* Ak pečiete na dvoch úrovniach, hliníkový plech vždy umiestnite na nižšiu úroveň a hlboký smaltovaný plech na vyššiu úroveň.

** Koláče rozmiestnite na plech našikmo.

Rošty a plechy je možné objednať ako doplnkové príslušenstvo v špecializovaných predajniach.

Grilovanie

Doby prípravy v nasledujúcej tabuľke sú stanovené pri pečení bez predhriatia rúry.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba ohrevu v minútach
Topinky (10 minút predhrievania)	rošt	5		3	1 - 2
12 kusov teľacích hamburgerov*	rošt	4		3	25 - 30

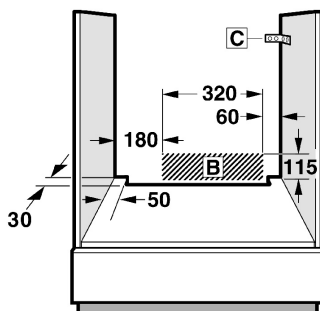
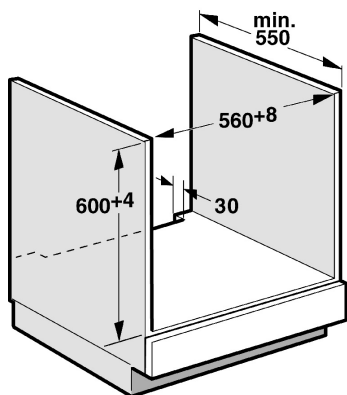
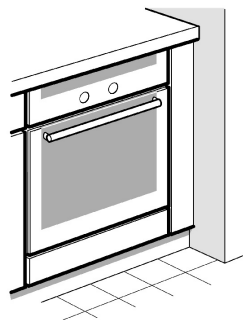
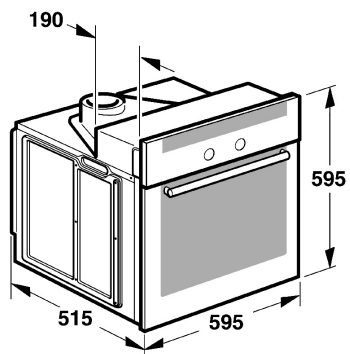
* V polovici doby grilovania otočiť. Na úroveň 1 vždy umiestnite smaltovaný plech.

Montážny návod

HBA 43T350

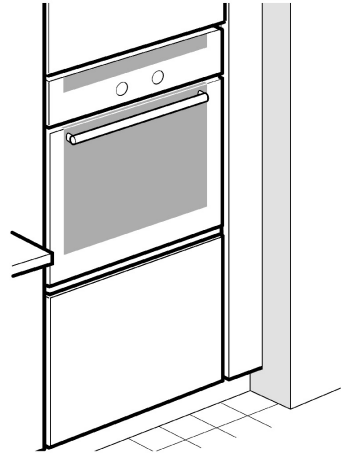
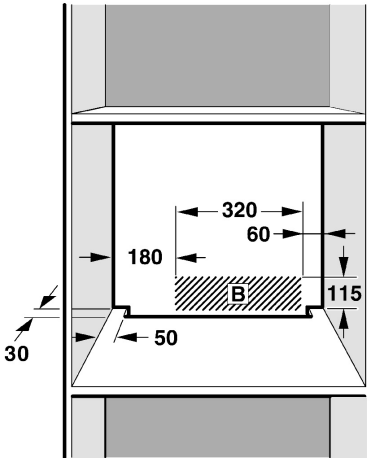
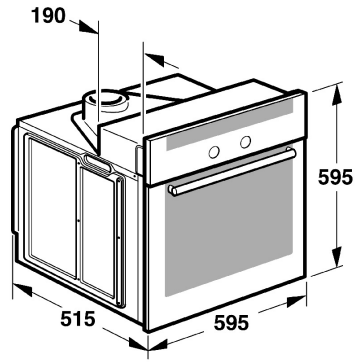
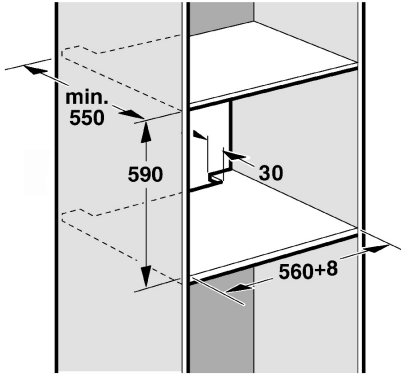
HEV 43T350

1

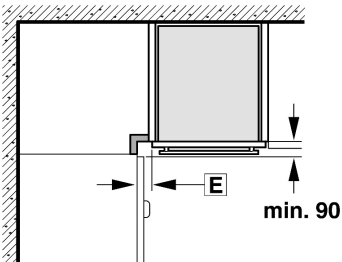


2

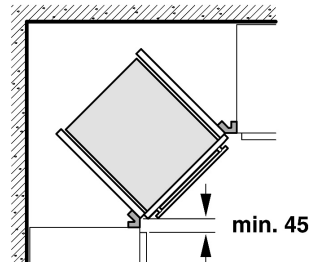
2



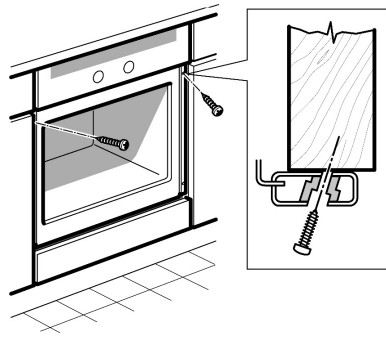
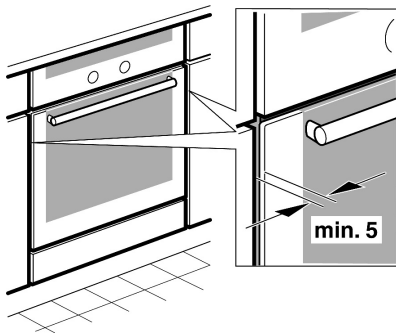
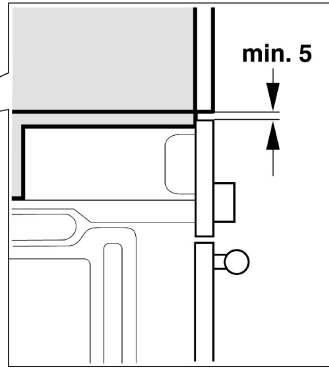
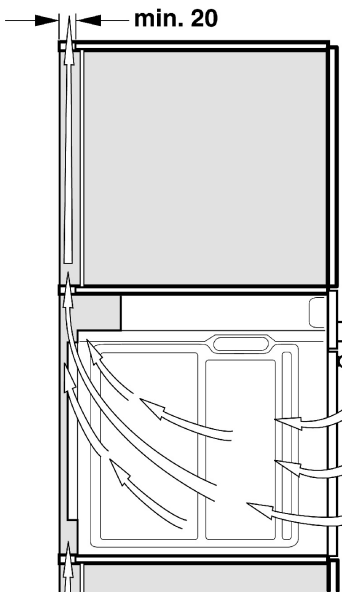
3



D



4



Zapojenie rúry na pečenie do rozvodnej siete

- Pred prvým použitím rúry na pečenie skontrolujte, či je Vaša domáca elektrická sieť správne uzemnená a či zodpovedá všetkým platným bezpečnostným normám. Váš spotrebič musí byť zapojený autorizovaným pracovníkom. Normy regionálnej spoločnosti dodávajúci elektrický prúd a celonárodné normy sú aplikované na prevádzku tohto spotrebiča. Použitie tohto spotrebiča bez správneho uzemnenia alebo po nesprávnej inštalácii môže spôsobiť vážne zranenia (smrteľné zranenie po zásahu el. prúdom), aj keď k nim dochádza veľmi zriedka. Výrobca na seba nepreberá žiadnu zodpovednosť za funkčné poruchy či poškodenie spotrebiča, pokiaľ sú spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.
- Počas akejkoľvek montáže nesmie byť spotrebič zapojený do el. siete.
- Rúra na pečenie je spotrebič 1. triedy a môže byť používaná len na základe uzemneného pripojenia.
- Pre el. pripojenie je potrebné použiť kábel typu H05 V V-F alebo o triedu vyšší. Žltý a zelený kábel, sú používané na zemné pripojenia, musia byť pripojené ako prvé a ich dĺžka musí byť dlhšia ako dĺžka ostatných káblov.
- V záujme dodržania bezpečnostných noriem je potrebné, aby sa pracovník, ktorý spotrebič inštaluje, uistil, že bolo pri montáži spotrebiča nainštalované odpojovacie zariadenie s odstupom kontaktov min. 3 mm. Toto nie je nutné v prípade, ak je po montáži prístupná zástrčka pre odpojenie z el. siete.
- Montážou musí byť zaistená ochrana proti priamemu dotyku.
- Rúra na pečenie musí byť zapojená podľa inštaláčnej schémy, ktorý je zobrazený na štítku s technickými údajmi spotrebiča. Všímnite si údaje o napájaní uvedené na tomto štítku.

- Spotrebič pred vstavaním postavte pred kuchynskú linku. Spojovací kábel musí byť dostatočne dlhý. Pozor! Nedopustíte, aby sa spojovací kábel počas inštalácie niekde nechtiac zachytil alebo aby prišiel do styku s horúcimi časťami rúry na pečenie.
- Akýkoľvek zásah do spotrebiča, vrátane výmeny či inštalácie napájacieho kábla, musí byť vykonané pracovníkom autorizovaného servisu.

Príprava jednotky - Plán 1

- Dyhované a laminátové steny okolitého nábytku v zabudovanej linke musia byť vybavené takým povrchom, ktorý dokáže odolať teplotám do 90 °C na vnútornej strane nábytku (kde je umiestnená rúra na pečenie) a teplotám do 70 °C u vzdialenejších kusov nábytku. Pokiaľ tieto dyhované a plastické povrchy alebo lepiace fólie nie sú dostatočne žiaruvzdorné, môže dôjsť k deformácii alebo k spáleniu nábytku. V takýchto prípadoch na seba výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť za vzniknutú škodu.
- Výrezové práce na nábytku vykonajte pred pripojením spotrebiča. Dbajte na to, aby ste odtiaľ odstránili prípadné piliny alebo spony, nakoľko by mohli mať negatívny vplyv na správnu funkčnosť častí rúry na pečenie.
- Zásuvka rúry na pečenie by sa mala nachádzať vo vyšrafovannej oblasti **B** alebo na takom mieste, kde nebude negatívne ovplyvňovať montáž spotrebiča.
- Voľne stojací okolitý nábytok musí byť nainštalovaný na stenu pomocou uhlových konzolových uholníkov **C**. Vstavaný nábytok, do ktorého bude rúra zabudovaná, musí pri podlahe disponovať ventilačným otvorom. Pokiaľ je rúra na pečenie v jednotke pod varnou doskou (platňou), je potrebné dodržať montážne pravidlá súvisiace s touto varnou doskou.

Vstavanie rúry do vysokej skrinky

- Plán 2

Rúra na pečenie môže byť nainštalovaná vo vyššej polohe, vstavaná do vysokej skrine kuchynského nábytku. Pre zabezpečenie potrebnej ventilácie musí zostať 30 mm voľný priestor medzi spodnou policou a opornou stenou, ďalej je tiež potrebné zachovať voľný priestor 20 mm medzi hornou policou a opornou stenou.

Kvôli adekvátnemu prevzdušňovaniu sa medzi hornou a spodnou policou odporúča ponechať voľný priestor 590 mm. Pokiaľ chcete priestor prevzdušniť ešte viac, ako je odporúčané, môžete zväčšiť tento voľný priestor na 595 mm. Rúra na pečenie s vozíkom na pečenie musí byť nainštalovaná tak, aby bolo možné ľahko vytiahnuť plechy na pečenie.

Inštalácia rúry v rohu miestnosti

– Plán 3

Pri inštalácii spotrebiča do rohu kuchynského priestoru je nutné dodržiavať rozmery a vzdialenosti uvedené v pláne **[D]**. U rozmerov v pláne **[E]** sa pri inštalácii odporúča mať na mysli šírku spotrebiča a šírku rukoväti.

Inštalácia rúry do kuchynskej linky

- Plán 4

- Pri vstavaní rúry s vozíkom na pečenie je potrebné pred montážou dverka odmontovať.
- Zasuňte spotrebič do určeného priestoru v kuchynskej linke. Uistite sa, že sa káblové vedenie nemôže zachytiť o hrany rúry na pečenie a že sa nedostane do styku s akýmkoľvek horúcim povrchom. Uistite sa tiež, že kábel nie je zablokovaný dole pod rúrou na pečenie.
- Nainštalujte rúru na pečenie do kuchynskej linky a pevne ju pripevnite pomocou skrutiek (4x25).

- Ak bola kuchynská linka konštruovaná podľa poskytovaných rozmerov, bude nad hornou plochou rúry na pečenie malý voľný priestor. Nezakrývajte tento priestor drevenými lištami, slúži totiž k umožneniu správnej ventilácie.

- Medzi spotrebičom a nábytkom kuchynskej linky (vedľa rúry na pečenie) musí byť dodržaná vzdialenosť aspoň 5 mm.

Demontáž

Odpojte spotrebič od elektrickej siete. Odskrutkujte skrutky, ktoré držia rúru k nábytku. Potom rúru málo nadvihnite a vytiahnite von z kuchynskej linky.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb 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.

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.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu 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 doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada 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

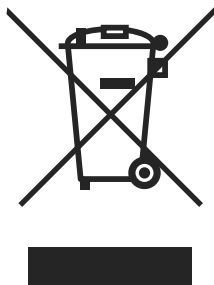
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne 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 na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.



Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



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 získať opäť cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberní odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a prichádzajúce do styku s potravinami spĺňajú požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotřebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotřebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Service stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Šplik		peter.spik@stovanet.sk	0544/746227	0905400019
811 07	Bratislava	Mýtna 17	Viva elektroservis	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	0245958855	0905722111
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextira.sk	0264463643	0907778406
945 01	Komárno	Mesachá 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	0357/702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Lubor Kolesár Kubiš		kubisservis@mail.t-com.sk	056/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul. Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.libonitr@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Eimanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Pešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
068 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baran servis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.petripavlicek-elektroservis.sk	pavlicek_elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohornská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebiteľov		elpra@speednet.sk	044/4396413	090577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rozník	www.bshtservis.sk	roznik@bshtservis.sk	045/5400798	0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zs servis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www/m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	