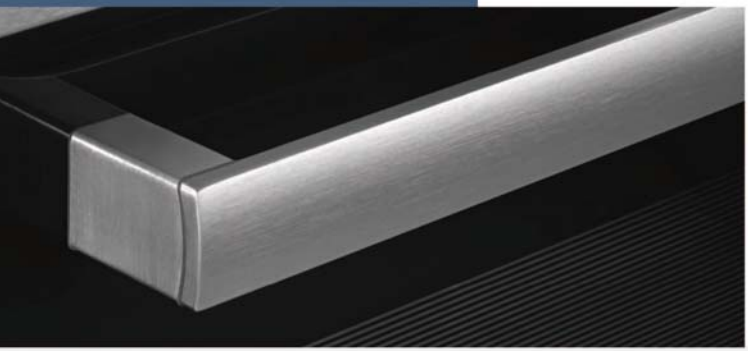


Elektrický solo sporák
HCA722220

BOSCH

[cz] Návod k použití

4 242002 852485

Ø = cm

Obsah

Důležité bezpečnostní pokyny 4
Příčiny poškození 6
Přehled 6
Poškození pečicí trouby 6
Poškození zásuvky ve spodní části sporáku 6
Instalace a připojení 7
Pokyny pro elektrické připojení 7
Vyrovnání sporáku do vodorovné polohy 7
Váš nový sporák 7
Všeobecné informace 7
Varná zóna 8
Ovládací panel 8
Pečicí prostor....9
Vaše příslušenství 9
Vkládání příslušenství 9
Zvláštní příslušenství 9
Produkty ze zákaznického servisu 10
Před prvním použitím 11
Rozehřátí pečicí trouby 11
Čištění příslušenství 11
Nastavení varné desky 11
Způsob nastavení 11
Velká dvouokruhová varná zóna a zóna na pekáč 11
Tabulka vaření 11
Nastavení pečicí trouby 12
Druh ohřevu a teplota 12
Rychlý ohřev 13
Údržba a čištění 13
Čisticí prostředky 13
Před čištěním 15
Vysazení a nasazení závěsných roštů 15
Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče 15
Demontáž a montáž skla dvířek 16
Co dělat v případě poruchy 17
Tabulka poruch 17
Výměna osvětlení v pečicím prostoru 17
Skleněný kryt 17
Zákaznický servis 17
Označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD).... 17
Tipy pro úsporu energie
a ochranu životního prostředí 18
Úspora energie při používání pečicí trouby 18
Úspora energie při používání varné desky 18
Ekologická likvidace spotřebiče 18
Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu 18
Koláče a drobné pečivo 18
Tipy pro pečení 20
Maso, drůbež, ryby 21
Tipy pro pečení a grilování 22
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 23
Hotové pokrmy 23
Speciální pokrmy 24
Rozmrazování 24
Sušení 24
Zavařování 25
Akrylamid v potravinách 25
Zkušební pokrmy 26
Pečení.... 26
Grilování.... 26

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách:
www.bosh-home.com/cz

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtěte tento návod. Pouze tak budete schopni Váš spotřebič používat správně a bezpečně. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro další potřebu či dalšího uživatele. Po vybalení zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen. Pokud byl spotřebič během přepravy poškozen, nezapojujte ho.

Spotřebič bez zástrčky smí připojit pouze odborník s licencí. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku.

Spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti nebo domácnosti podobném prostředí. Spotřebič používejte pouze pro přípravu jídel a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Spotřebič je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách.
Tento spotřebič není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo dálkovým ovládáním.

Nepoužívejte žádná ochranná zařízení nebo ochranné mřížky před dětmi, které nejsou doporučené výrobcem varné desky. Mohly by způsobit úraz.

Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nezkušené nebo neinformované osoby smí spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí spotřebič čistit a ani provádět jeho údržbu.

Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího kabelu.

Příslušenství vždy vsunujte do pečicího prostoru správným způsobem. Viz popis *příslušenství* v návodu k použití.

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uskladněné v pečicím prostoru se mohou vznítit.

  Nikdy neuchovávejte v pečicím prostoru hořlavé předměty. Pokud se v pečicím prostoru vyskytuje kouř, nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče. Vypněte spotřebič a vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistky.
- Pokud dvířka spotřebiče otevřete, vytvoříte tah vzduchu. Pečicí papír může přijít do kontaktu s topným tělesem a může se vznítit. V průběhu předehřívání nikdy neumisťujte pečicí papír na příslušenství. Pečicí papír musí být vždy zatížen nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem pokryjte vždy jen požadovanou plochu. Pečicí papír nesmí nikdy přesahovat přes příslušenství.
- Horký olej a tuk se velmi snadno vznítí Nenechávejte horký olej a tuk bez dozoru. Vzniklý požár nikdy nehaste vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pomocí vhodného krytu, protipožární deky a podobně.
- Varné zóny jsou po použití velmi horké. Nikdy na varnou desku nepokládejte hořlavé předměty. Nepokládejte na varnou desku žádné předměty.
- Spotřebič se silně zahřívá, hořlavé materiály se mohou snadno vznítit. Pod pečicí troubou ani v její blízkosti neuchovávejte ani nepoužívejte hořlavé předměty (např. spreje, čisticí prostředky). V pečicí troubě ani na ní neuchovávejte hořlavé předměty.
- Povrch zásuvky ve spodní části sporáku může být velmi horký.Do zásuvky ukládejte pouze příslušenství pro pečicí troubu. Do zásuvky ve spodní části sporáku se nesmí ukládat vznětlivé a hořlavé předměty.

Nebezpečí popálení!

- Spotřebič se zahřívá na velmi vysoké teploty. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch pečicího prostoru nebo topných těles. Spotřebič vždy nechejte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Příslušenství nebo nádobí bude velmi horké. Při vyjmutí příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Alkoholové výpary se mohou v rozpálené troubě vznítit. Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu.

  Pokud použijete nápoj s vysokým procentem alkoholu, pak jen v malém množství. Dvířka trouby otvírejte opatrně.
- Varné zóny a jejich okolí, obzvláště případný rám varné desky, dosáhnou během provozu velmi vysokých teplot.

Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

- Během provozu jsou povrchy spotřebiče horké. Nikdy se nedotýkejte horkého povrchu. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Spotřebič je během provozu velmi horký. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Nebezpečí opaření!

- Přístupné vnější části se při provozu rozpálí.Těchto částí se nikdy nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Při otevření dvířek spotřebiče může ven uniknout množství horké páry. Dvířka trouby otvírejte opatrně. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Voda v horkém pečicím prostoru může vytvářet množství horké páry. Do horkého pečícího prostoru nikdy nenalévejte vodu.

Nebezpečí poranění!

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Hrnce na vaření by mohly v důsledku tekutiny mezi dnem hrnce a varnou zónou náhle vyskočit do výšky. Udržujte varnou zónu a dno hrnce vždy suché.
- Pokud je spotřebič položen na základnu bez zajištění, může sklouznout. Spotřebič musí být k základně připevněn.

Nebezpečí převržení!

Varování: Abyste zabránili převržení spotřebiče, musí být namontován tento stabilizační prostředek. Informace ohledně montáže naleznete v pokynech pro instalaci.

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného napájecího kabelu smí provádět pouze námi vyškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte zákaznický servis.
- Izolace kabelu se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se připojovací kabel nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké čističe ani parní čističky.
- Během výměny žárovky v pečicím prostoru jsou kontakty objímky pod napětí. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni.
- Vadný spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte příslušný jistič v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Trhliny nebo praskliny ve sklokeramice mohou způsobit zásah elektrickým proudem. Vypněte pojistky v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Nebezpečí požáru!

- Zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během samočištění vznítit. Před každým spuštěním samočištění odstraňte hrubá znečištění z pečicího prostoru a z příslušenství.
- Vnější části spotřebiče jsou během samočištění velmi horké. Na madlo dveří nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, jako jsou např. utěrky na nádobí. Nezakrývejte přední stranu spotřebiče. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Nebezpečí popálení!

- Pečicí prostor dosáhne během samočištění vysokých teplot. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče nebo neodjišťujte zajišťovací háček rukou. Nechejte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- ⚠ Vnější části spotřebiče jsou během samočištění velmi horké. Nikdy se nedotýkejte dvířek spotřebiče. Nechte spotřebič vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

Příčiny poškození

Varná deska

Pozor!

- Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat varnou desku.
- Neohřívejte prázdné nádoby. Mohlo by dojít k poškození.
- Nikdy nestavte horké pánve a hrnce na ovládací panel, ukazatel nebo rám varné desky. Mohlo by dojít k poškození.
- Pokud na varnou desku spadnou tvrdé a špičaté předměty, mohou ji poškodit.
- Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Použití ochranných fólií na varnou desku se nedoporučuje.

Přehled

V následující tabulce naleznete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Pokrmy, které přetečou.	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramickou varnou desku.
Škrábance	Sůl, cukr a písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odstavnou plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku varné desky.	Zkontrolujte nádobí.
Zbarvení	Nevhodné čisticí prostředky.	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramickou varnou desku.
	Odření hrnce (např. hliník.)	Hrnce a pánve při posunování nadzdvihujte.
Odlupování	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru.	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Poškození pečicí trouby

Pozor!

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Dno pečicího prostoru nevykládejte žádnou fólií jakéhokoliv druhu nebo pečicím papírem. Na dno pečicího prostoru nepokládejte žádné nádobí, když je teplota nastavena na více než 50 °C. Dochází k hromadění tepla. Doba tepelné úpravy pak nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.
- Voda v horkém pečicím prostoru: Do horkého pečícího prostoru nikdy nenalévejte vodu. Tvoří se vodní pára. Změnou teploty může dojít k poškození smaltu.
- Ovocné šťávy: Pečete-li ovocný koláč ze šťavnatého ovoce, pečicí plech ovocem nepřeplňujte. Ovocná šťáva, která kape z pečicího plechu, zanechává skvrny, které již nelze odstranit. Je-li to možné, použijte hlubší univerzální plech.
- Vlhké potraviny: Neuchovávejte delší dobu vlhké potraviny v uzavřeném pečicím prostoru. Může dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Vychladnutí s otevřenými dvířky: Pečící prostror nechávejte vychladnout pouze za zavřenými dvířky. I když jsou dvířka spotřebiče otevřena jen trochu, může časem dojít k poškození nábytku či jiných objektů v blízkosti.
- Silně znečištěné těsnění trouby: Je-li těsnění silně znečištěno, dvířka spotřebiče během provozu nedoléhají. Může dojít k poškození čelních částí nábytku v okolí. Těsnění vždy udržujte čisté.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na dvířka spotřebiče nic nestavte, nepokládejte ani nevěšte, rovněž na nich neseďte. Na dvířka neodkládejte žádné nádobí ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: Podle typu spotřebiče může příslušenství při zavírání poškrábat sklo dvířek. Příslušenství vždy vložte do pečicího prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebič: Spotřebič nepřenášejte ani neberte za madlo dvířek. Madlo dvířek neudrží hmotnost spotřebiče a může se zlomit.

Poškození zásuvky ve spodní části sporáku

Pozor!

Do zásuvky v dolní části sporáku nevkládejte žádné horké předměty. Mohla by se poškodit.

Instalace a připojení

Připojení k elektrické síti

Elektrické připojení smí provést jen odborník s licencí. Je nutno dodržet předpisy příslušného dodavatele elektřiny.

Pokud bude spotřebič napojen špatně, tak při jeho poškození zaniká nárok na záruku.

Pozor!

Poškozený síťový připojovací kabel smí vyměnit pouze výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba.

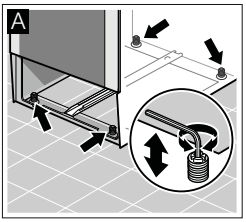
Pokyny pro elektrické připojení

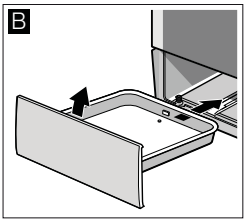
- Musí být použit všepólový odpojovač se vzdáleností kontaktů minimálně 3 mm. To není nutné v případě připojení přes zástrčku, pokud k ní má uživatel přístup.
- Elektrická bezpečnost: Sporák odpovídá ochranné třídě "I" a smí být provozován pouze s napojením na zemnící vodič.
- Pro připojení spotřebiče se smí použít vedení typu H 05 VV-F nebo rovnocenné.

Vyrovnání sporáku do vodorovné polohy

Postavte sporák přímo na podlahu.

1. Vytáhněte zásuvku ve spodní části sporáku a vyjměte ji směrem nahoru. Uvnitř podstavce vpředu a vzadu se nacházejí nastavitelné nožičky.
2. Podle potřeby otočte nastavitelné nožičky pomocí imbusového klíče směrem nahoru nebo dolů, dokud sporák nestojí vodorovně (obrázek A).
3. Opět nasaďte zásuvku ve spodní části sporáku (obrázek B).





Připevnění ke stěně

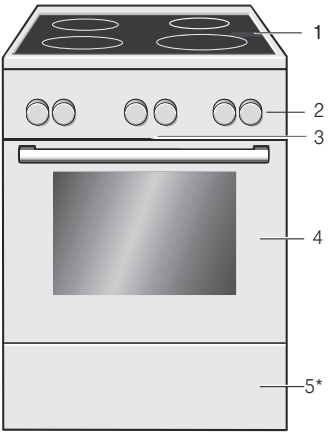
Aby se sporák nepřeklopil, musíte ho pomocí přiloženého úhelníku připevnit ke stěně. Řiďte se montážním návodem pro připevnění ke stěně.

Váš nový sporák

Zde se seznámíte s Vaším novým sporákem. Vysvětlíme Vám funkce ovládacího panelu, varné desky a jednotlivé ovládací prvky. Najdete zde informace o pečicím prostoru a o příslušenství.

Všeobecné informace

V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky.

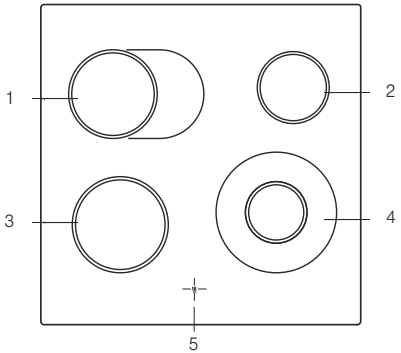


Vysvětlivky	
1	Varná deska**
2	Ovládací panel**
3	Chladicí ventilátor
4	Dvířka pečicí trouby**
5*	Zásuvka ve spodní části sporáku**

* Volitelné (k dispozici u některých spotřebičů)
** V závislosti na typu spotřebiče jsou možné detailní odchylky.

Varná zóna

Zde naleznete přehled ovládacího panelu. V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky.



Vysvětlivky	
1	Varná zóna 17 cm nebo zóna na pekáč 17x26 cm
2	Varná zóna 14,5 cm
3	Varná zóna 18 cm
4	Dvouokruhová varná zóna 21 a 12 cm
5	Ukazatel zbytkového tepla

Ukazatel zbytkového tepla

Každá varná zóna má vlastní ukazatel zbytkového tepla. Ukazuje, které varné zóny jsou ještě horké. Také, pokud je varná deska již vypnutá, svítí ukazatel zbytkového tepla, dokud varná zóna nevychladne.

Zbytkové teplo můžete využít k úspoře energie a například udržet teplé malé množství pokrmu.

Ovládací panel

V závislosti na typu spotřebiče jsou možné detailní odchylky.

Ovládací tlačítka

Ovládací tlačítka je možné zamáčknout. Pro uvolnění a zamáčknutí tlačítek zatlačte na tlačítko.

Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu. Voličem teploty můžete otáčet doprava a doleva.

Nastavení	Použití
Nulová pozice	Pečicí trouba je vypnutá.
Horní/dolní ohřev	Na koláče, nákypy a libové pečeně v celku, např. hovězí nebo zvěřina, na jedné úrovni. Teplo přichází rovnoměrně ze shora i ze spodu.
3D horký vzduch*	Na koláče a pečivo pečené na jedné až třech úrovních. Ventilátor rozděluje rovnoměrně teplo z prstencového topného tělesa na zadní stěně do pečicího prostoru.
Stupeň pizza	Rychlá příprava hluboce zmrazených potravin bez předehřívání, např. pizza, hranolky nebo závin. Hřeje spodní topné těleso a prstencové topné těleso na zadní stěně.
Dolní ohřev	Zavařování a dopékání nebo zapékání. Teplo přichází ze spodu.
Gril s cirkulací vzduchu	Pečení masa, drůbeže a celých ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozfoukává teplo rovnoměrně kolem pokrmu.
Maloplošný gril	Grilování malého množství steaků, klobásek, toastů a kusů ryb. Rozpálí se střední část grilovacího tělesa.

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

Nastavení	Použití
Velkoplošný gril	Grilování steaků, klobásek, toastů a kousků ryb. Rozpálí se celá plocha pod grilovacím tělesem.
Rozmrazování	Rozmrazování např. masa, drůbeže, chleba a koláčů. Ventilátor rozfouká teplý vzduch okolo pokrmu.
Rychlý ohřev	Rychlé předehřátí trouby bez příslušenství.

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

Jakmile nastavíte druh ohřevu, zapne se osvětlení v pečicím prostoru.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu a stupeň grilování.

Nastavení		Funkce
	Nulová pozice	Pečicí trouba nehřeje.
50-270	Teplotní rozsah	Teplota v pečicím prostoru ve °C.
1, 2, 3	Stupně grilování	Stupně grilování pro maloplošný a velkoplošný gril. Stupeň 1= nízký Stupeň 2 = střední Stupeň 3 = vysoký

Pokud pečicí trouba hřeje, svítí kontrolka nad voličem teploty. Dojde-li k přerušení ohřevu, přestane svítit. U druhů ohřevu grilování a grilování s cirkulací vzduchu světlo nesvítí.

Voliče varných zón

Pomocí čtyř voličů varných zón nastavíte výkon ohřevu jednotlivých varných zón.

Nastavení		Funkce
0	Nastavení na nulu	Varná zóna je vypnutá
1-9	Stupně ohřevu	1 = nejnižší výkon 9 = nejvyšší výkon
∞	Připojení	Připojení zóny na pekáč
◎	Připojení	Připojení velké dvouokruhové varné zóny

Pokud pečicí trouba hřeje, rozsvítí se dioda ukazatele.

Pečicí prostor

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

Osvětlení v pečicím prostoru

Během provozu svítí v pečicím prostoru osvětlení.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná dle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

Aby se pečicí prostor po ukončení provozu rychleji vychladil, tak ještě nějakou dobu běží chladicí ventilátor.

Pozor!

Nezakrývejte větrací štěrbiny. Jinak hrozí přehřátí pečicí trouby.

Vaše příslušenství

Příslušenství, které Vám bylo dodáno společně se spotřebičem, se hodí pro přípravu mnoha pokrmů. Dbejte na to, abyste příslušenství do pečicího prostoru vkládali vždy správným způsobem.

K dispozici je také výběr zvláštního příslušenství, s jehož pomocí můžete zkvalitnit přípravu mnoha pokrmů nebo si zpříjemnit práci.

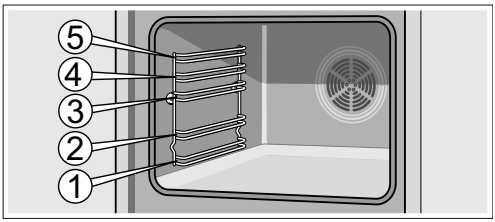
Rošt
Na nádoby, formy na koláče, pečeně, grilované pokrmy a hluboce zmrazené pokrmy. Rošt vkládejte otevřenou stranou směrem k dvířkům přístroje a záhybem dolů ⌣.

Smaltovaný pečicí plech
Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasunujte šikmou stranou ke dvířkům trouby.

Univerzalní plech
K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboce zamrazených potravin a pečení masa v celku. Plech lze použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Univerzální plech zasunujte šikmou stranou ke dvířkům trouby.

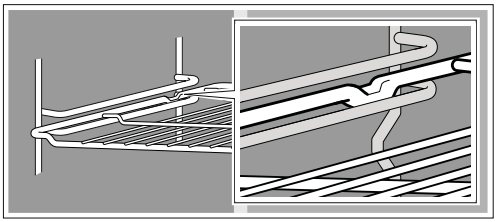
Vkládání příslušenství

Příslušenství můžete do pečicího prostoru vložit v 5ti různých úrovních. Vždy ho zasuňte až nadoraz, aby se příslušenství nedotýkalo skla dvířek.



Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Díky tomu lze pokrmy snadno vyjmout.

Při vsunování do pečicího prostoru dávejte pozor na to, aby prohlubeň na příslušenství směřovala směrem dozadu. Jen v této pozici může správně zapadnout na místo.



Upozornění: Když se příslušenství ohřeje na vysoké teploty, může se deformovat. Jakmile se opět ochladí, deformace zmizí. To však nemá žádný vliv na jeho funkčnost.

Držte pečicí plech pevně oběma rukama na obou stranách a zasuňte ho rovnoběžně do závěsných roštů. Během zasouvání nepohybujte plechem doprava nebo doleva. Jinak nebude možné pečicí plech zasunout snadno. Mohly by se poškodit smaltované povrchy.

Příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis, ve specializovaném obchodě. Udejte prosím číslo HEZ.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě. V našich katalozích najdete širokou nabídku příslušenství pro Vaši troubu. Dostupnost zvláštního příslušenství a možnost online objednání se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do Vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu.

Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení Vašeho spotřebiče (č. E).

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideální na pizzu, hluboce zmražené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete použít místo univerzálního plechu. Postavte plech na rošt a orientujte se podle údajů v tabulkách.
Vkládací rošt	HEZ324000	Na pečení. Grilovací rošt vždy pokládejte na univerzální plech. Plech zachytí odkapávající šťávu a tuk.
Grilovací plech	HEZ325000	Používá se během grilování místo grilovacího roštu nebo jako ochrana proti postříkání, aby nedošlo k velkému znečištění pečicí trouby. Plech na grilování používejte pouze společně s univerzálním plechem.Grilování na grilovacím plechu: Pouze v úrovních 1, 2 a 3. Grilovací plech jako ochrana proti postříkání: Zasuňte univerzální plech společně s grilovacím plechem pod rošt.
Pečicí kámen	HEZ327000	Pečicí kámen se skvěle hodí k přípravě domácího chleba, housek a pizzy, které by měly být zespodu křupavé. Pečicí kámen se musí vždy předehřát na doporučenou teplotu.
Smaltovaný pečicí plech	HEZ331003	Na koláče a cukroví. Pečicí plech zasunujte šikmou stranou ke dvířkům trouby.
Smaltovaný pečicí plech s nepřilnavým povrchem	HEZ331011	Koláče a cukroví snadněji sundáte s pečicího plechu. Pečicí plech zasunujte šikmou stranou ke dvířkům trouby.
Univerzální plech	HEZ332003	K přípravě šťavnatých koláčů, pečiva, hluboce zamrazených potravin a pečení masa v celku. Plech lze použít jako nádobu na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na roštu. Univerzální plech zasunujte šikmou stranou ke dvířkům trouby.
Univerzální plech s nepřilnavým povrchem	HEZ332011	Šťavnaté koláče, pečivo, hluboce zmrazené pokrmy a pečeně snadněji sundáte z univerzálního plechu. Univerzální plech zasunujte šikmou stranou ke dvířkům trouby.
Poklop na profesionální plech	HEZ333001	Díky poklopu se z profesionálního plechu stane profesionální pekáč.
Profesionální plech s vkládacím roštem	HEZ333003	Obzvláště vhodný k přípravě velkého množství jídla.
Teleskopické výsuvy		
3-násobný celkový výsuv	HEZ338352	S výsuvným systémem v úrovni 1, 2 a 3 můžete vysunout příslušenství ještě více, aniž by se převrhlo. 3-násobný výsuv není vhodný pro spotřebiče s otočným příslušenstvím.
3-násobný celkový výsuv se stop funkcí	HEZ338357	S výsuvným systémem v úrovni 1, 2 a 3 můžete zcela vysunout příslušenství , aniž by se převrhlo. Výsuvný systém zacvakne a umožní snadné vsunutí příslušenství. 3-násobný výsuv se stop funkcí není vhodný pro spotřebiče s otočným příslušenstvím.
Rošt	HEZ334000	Na nádoby, formy na koláče, pečení, grilování a hluboce zmrazené pokrmy.
Skleněný pekáč	HEZ915001	Skleněný pekáč se hodí na dušené pokrmy a nákypy, které připravujete v pečicí troubě. Obzvláště vhodný je k pečení s programy a automatickými funkcemi.

Produkty ze zákaznického servisu

Pro své domácí spotřebiče si můžete u zákaznického servisu, ve specializované prodejně zakoupit vhodné ošetřovací a čisticí prostředky nebo zvláštní příslušenství. Uveďte příslušné číslo výrobku.

Čisticí ubrousky na nerezové povrchy	Výrobek č. 311134	Zabraňují usazování nečistot. Pomocí impregnace speciálním povrchem ošetříte optimálně povrchy nerezových spotřebičů.
Čisticí gel na pečicí trouby a grily	Výrobek č. 463582	K čištění pečicího prostoru. Gel je bez zápachu.
Hadřík z mikrovlákna s voštinovou strukturou	Výrobek č. 460770	Obzvláště vhodný k čištění citlivých povrchů, jako jsou např. sklo, sklokeramika, nerez nebo hliník. Hadřík z mikrovlákna odstraní v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.

Pojistka dvířek	Výrobek č. 612594	Aby děti nemohly otevřít dvířka trouby. Pojistka se přimontuje různým způsobem v závislosti na typu spotřebiče. Řiďte se listem, který je přiložen k pojistce dvířek.

Před prvním použitím

Zde se dozvíte, co musíte udělat předtím, než ve Vaší troubě poprvé připravíte pokrm. Předtím si přečtěte kapitolu *Důležité bezpečnostní pokyny.*

Rozehřátí pečicí trouby

Pro odstranění pachu novoty prázdný uzavřený pečicí prostor zahřejte. Ideální je jedna hodina při horním/dolním ohřevu ▤ na 240 °C. Zkontrolujte, zda v pečicím prostoru nezůstaly zbytky obalů.

Během ohřevu trouby větrejte kuchyň.

1. Nastavte horní/dolní ohřev ▤ pomocí voliče funkcí.

2. Pomocí voliče teploty nastavte 240 °C.

Za jednu hodinu pečicí troubu vypněte. Volič funkcí nastavte do nulové pozice.

Čištění příslušenství

Než příslušenství poprvé použijete, důkladně ho vyčistěte horkou mýdlovou vodou a měkkým hadříkem.

Nastavení varné desky

V této kapitole se dozvíte, jak nastavit varnou desku. V tabulce naleznete stupně ohřevu a doby úpravy pro různé pokrmy.

Způsob nastavení

Pomocí voličů varných zón nastavíte výkon ohřevu jednotlivých varných zón.

Stupeň ohřevu 0 = vypnuto.
Stupeň ohřevu 1 = nejnižší výkon.
Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší výkon.

Pokud zapnete varnou zónu, rozsvítí se dioda ukazatele.

Velká dvouokruhová varná zóna a zóna na pekáč

U těchto varných zón můžete měnit jejich velikost.

Připojení velké plochy

Otočte vypínačem varné zóny do pozice 9 - tam narazíte na malý odpor - a dále až na symbol

◎ = velká dvouokruhová varná zóna nebo
ꝏ = zóna na pekáč
Potom ihned otočte zpět na požadovaný stupeň ohřevu.

Přepnutí zpět na malou plochu

Otočte vypínačem varné zóny na 0 a nastavte ji znovu.

Na malé dvouokruhové varné zóně můžete obzvláště dobře ohřívat malé množství pokrmu.

Pozor!

Nikdy neotáčejte dále přes symbol ◎ a ꝏ na 0.

Tabulka vaření

V následující tabulce jsou uvedeny příklady.

Délka přípravy pokrmu a stupně ohřevu závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmu. Z toho důvodu jsou možné různé odchylky.

Husté pokrmy příležitostně zamíchejte. K zaváření zvolte stupeň ohřevu 9.

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, želatina	1	-
Máslo	1-2	-
Ohřívání a udržování tepla		
Eintopf (např. čočková polévka)	1-2	-
Mléko**	1-2	-
Vaření na mírný výkon		
Knedlíky, noky	4*	20-30 min.
Ryby	3*	10-15 min.
Bílé omáčky, např. bešamel	1	3-6 min.

* Vaření bez pokličky
** Bez pokličky

	Stupeň ohřevu	Doba úpravy pokrmu v minutách
Vaření, napařování, dušení		
Rýže (ve dvojnásobném množství vody)	3	15-30 min.
Brambory ve slupce	3-4	25-30 min.
Vařené brambory	3-4	15-25 min.
Těstoviny, nudle	5*	6-10 min.
Eintopf, polévky	3-4	15-60 min.
Zelenina	3-4	10-20 min.
Hluboce zmrazená zelenina	3-4	10-20 min.
Vaření v tlakovém hrnci	3-4	-
Dušení		
Rolády	3-4	50-60 min..
Dušená pečeně	3-4	60-100 min.
Guláš	3-4	50-60 min.
Smažení**		
Řízky, přírodní nebo obalované	6-7	6-10 min.
Řízky, hluboce zmrazené	6-7	8-12 min.
Kotleta (přírodní nebo obalovaná)	6-7	8-12 min.
Steak (siln 3 m)	7-8	8-12 min.
Ryba a rybí filé, přírodní	4-5	8-20 min.
Ryba a rybí filé, obalovanáé	4-5	8-20 min.
Ryba a rybí filé, obalované a hluboce zmrazené např. rybí prsty	6-7	8-12 min.
Hluboce zmrazené pokrmy	6-7	6-10 min.
Palačinky	5-6	nepřetržitě

* Vaření bez pokličky
** Bez pokličky

Nastavení pečicí trouby

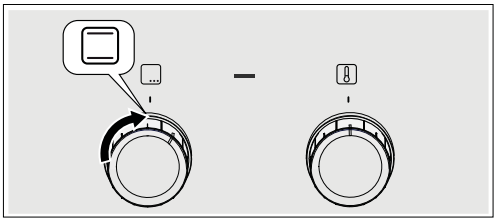
Máte na výběr z mnoha možností, jak pečicí troubu nastavit. Dále Vám popíšeme nastavení druhu ohřevu a teploty, popř. stupně grilování.

Upozornění: Doporučujeme předehřát troubu před přípravou pokrmů, aby jste zamezili nadměrnému srážení kondenzované vody na skleněné výplni dvířek spotřebiče.

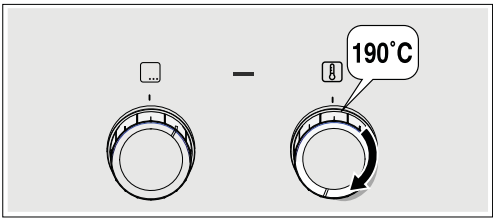
Druh ohřevu a teplota

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

1. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavíte teplotu nebo stupeň grilování.



Pečicí trouba se rozehřeje.

Vypnutí pečicí trouby

Otočte volič funkce do nulové pozice.

Změna nastavení

Kdykoliv můžete změnit druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování pomocí příslušného voliče.

Rychlý ohřev

Pomocí rychlého ohřevu dosáhne Vaše trouba obzvláště rychle požadované teploty.

Rychlý ohřev používejte u nastavených teplot vyšších než 100 °C.

Aby byl pokrm upečen rovnoměrně, vložte jej do trouby až po ukončení rychlého ohřevu.

1. Volič funkce nastavte na ⟫.

2. Pomocí voliče teploty nastavte požadovanou teplotu.

Po několika sekundách se trouba rozehřeje. Poté se rozsvítí ukazatel teploty.

Rychlý ohřev je ukončen

Ukazatel teploty zhasne. Vložte Váš pokrm do trouby a nastavte požadovaný druh ohřevu.

Zrušení rychlého ohřevu

Volič funkce otočte do nulové pozice. Trouba je vypnutá.

Údržba a čištění

Díky pečlivé údržbě a čištění zůstanou Vaše varná deska a Vaše pečicí trouba dlouho zářivé a funkční. Jak o obě správným způsobem pečovat a čistit, Vám vysvětlíme zde.

Upozornění

- Drobné barevné rozdíly na čelní stěně trouby jsou zapříčiněny použitím různých materiálů, jako např. sklo, umělá hmota nebo kov.
- Stíny na skleněné výplni dvířek, které působí jako šmouhy, jsou světelné odrazy osvětlení v pečicím prostoru.
- Smalt se při vysokých teplotách vypaluje. To může vést ke vzniku rozdílů zabarvení. To je zcela normální a nemá to žádný vliv na funkčnost trouby. Hrany tenkých plechů se nedají zcela potáhnout smaltem. Proto mohou být drsné. Tím ale není nijak narušena antikorozní ochrana.

Čisticí prostředky

Poškození různých povrchů použitím nesprávných čisticích prostředků se můžete vyhnout, pokud budete dodržovat následující pokyny.

Nepoužívejte na varnou desku

- žádné neředěné prostředky na nádobí nebo čisticí prostředky na myčky nádobí,
- nepoužívejte žádné drhnoucí prostředky,
- nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky jako sprej na pečicí troubu nebo odstraňovač skvrn,
- nepoužívejte žádný vysokotlaký nebo parní čistič,
- jednotlivé části nečistěte v myčce nádobí.

Nepoužívejte na pečicí troubu

- žádné brusné ani drhnoucí čisticí prostředky,
- žádné prostředky s vysokým obsahem alkoholu,
- žádné drátěnky ani ostré čisticí houbičky,
- žádné vysokotlaké nebo parní čističe,
- jednotlivé části nečistěte v myčce nádobí.

Nové pěnové utěrky před prvním použitím řádně vyperte.

Povrch	Čisticí prostředky
Povrchy z nerezové oceli* (podle typu spotřebiče)	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin. Pod takovými skvrnami se může tvořit koroze. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakoupíte přes zákaznický servis nebo ve specializovaných prodejnách. K aplikaci čisticích prostředků používejte velmi jemný hadřík.
Smaltované, lakované, plastové a sítotiskové povrchy* (podle typu spotřebiče)	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte škrabku na sklo ani žádné čističe na sklo.
Ovládací panel	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkou utěrkou. Nepoužívejte žádný čisticí prostředek nebo škrabku na sklo.
Skleněná výplň dvířek (podle typu spotřebiče)	Čisticí prostředek na sklo: Čistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Otočné voliče Nesundávat!	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem a vysušte měkkým hadříkem.
Rám varné desky	Teplá mýdlová voda: Nikdy nečistěte škrabkou na sklo, citronem nebo octem.
Plynová varná deska a mřížka na hrnce*	Horká mýdlová voda. Použijte jen trochu vody, nesmí se dostat do spodní částí hořáků a do vnitřku spotřebiče. Pokrmy, které přetečou, a jejich zbytky ihned odstraňte. Mřížku na hrnce můžete sejmout.
	Mřížka na hrnec z litiny*: Neumývejte v myčce nádobí.

* Volitelné (k dispozici u některých zařízení, v závislosti na modelu.)

Povrch	Čisticí prostředky
Plynový hořák* (Podle typu spotřebiče)	Odstraňte hlavici a kryt hořáku, očistěte horkou mýdlovou vodou. Neumývejte v myčce nádobí. Plynové výstupní otvory musí být vždy volné. Zapalovací svíčky: Malý měkký kartáček. Plynový hořák funguje pouze tehdy, když jsou zapalovací svíčky suché. Všechny díly dobře vysušte. Při opětovném nasazování dávejte pozor na přesné umístění. Kryty hořáků jsou černě posmaltovány. Časem se jejich barva změní. To však nemá žádný vliv na jejich funkčnost.
Elektrická varná zóna* (podle typu spotřebiče)	Drhnoucí prostředky nebo čisticí houbičky: Varnou desku poté krátce zahřejte, aby se vysušila. Vlhké varné zóny časem korodují. Na konec naneste ošetřující prostředek. Pokrmy, které přetečou a jejich zbytky ihned odstraňte.
Kroužek varné zóny*(podle typu spotřebiče)	Žlutě až modře třpytící se zbarvení na kroužku varné zóny odstraňte pomocí ošetřujícího prostředku na ocel. Nepoužívejte žádné drhnoucí nebo škrábající prostředky.
Sklokeramická varná deska* (podľa typu spotrebiča)	Péče: Čisticí a pečující přípravky na sklokeramiku Čištění: Čisticí prostředky vhodné na sklokeramiku. Dodržujte pokyny na obalu čisticího prostředku
	⚠Škrabka na sklo na odstranění silných nečistot: Sejměte ochranný kryt a nečistoty odstraňte ostřím. Pozor, ostří je velmi ostré. Nebezpečí poranění. Po ukončení čištění opět nasaďte kryt. Poškozené ostří ihned vyměňte.
Skleněná varná deska* (podle typu spotřebiče)	Péče: Čisticí a pečující přípravky na sklokeramiku. Čištění: Čisticí prostředky vhodné na sklokeramiku. Dodržujte pokyny na obalu čisticího prostředku.
	⚠Škrabka na sklo na odstranění silných nečistot: Sejměte ochranný kryt a nečistoty odstraňte ostřím. Pozor, ostří je velmi ostré. Nebezpečí poranění. Po ukončení čištění opět nasaďte kryt. Poškozené ostří ihned vyměňte.
Skleněná výplň dvířek	Čisticí prostředek na sklo: Čistěte měkkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo. Dvířka spotřebiče můžete za účelem vyčištění sundat. Prosím, nahlédněte do kapitoly *Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče*!
Dětská pojistka* (podle typu spotřebiče)	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem. Pokud je na dvířkách pečicí trouby namontována dětská pojistka, musí být před čištěním odstraněna. V případě silného znečištění nefunguje dětská pojistka správně.
Těsnění Nesundávat!	Očistěte hadříkem. Nedrhněte.

* Volitelné (k dispozici u některých zařízení, v závislosti na modelu.)

Povrch	Čisticí prostředky
Varná zóna	Horká mýdlová nebo octová voda: Očistěte hadříkem. V případě silného znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo čistič na trouby. Používejte jen na vychladlá varná místa.
	⚠ V případě samočistících ploch použijte prosím funkci samočištění. Dbejte prosím pokynů, uvedených v kapitole *Samočištění*. Pozor! Nikdy nepoužívejte čističe na sporáky na samočistí plochy.
Skleněný kryt osvětlení v pečicím prostoru	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem.
Závěsné rošty	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Závěsné rošty můžete za účelem vyčištění sundat. Nahlédněte, prosím, do kapitoly V*ysazení a nasazení závěsných roštů*!
	Teleskopické výsuvy (podle typu spotřebiče) Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvech, vše čistěte nejlépe zasunuté. Nenavlhčujte, nemyjte v myčce nádobí nebo pomocí funkce samočištění. Závěsné rošty se mohou poškodit a omezit svou funkci.
Příslušenství	Horká mýdlová voda: Navlhčete a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
	Hliníkový plech *: (Podle typu spotřebiče) Vysušte měkkou utěrkou. Nemyjte v myčce na nádobí. Nikdy nepoužívejte čističe na trouby. Aby jste zabránili poškrábání kovových povrchů, nedotýkejte se jich nožem nebo jinými podobně ostrými předměty. Nevhodné jsou agresivní čističe, drhnoucí houbičky a drsn. mycí utěrky. Jinak mohou vzniknout škrábance.
	Válec* (podle typu spotřebiče) Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce na nádobí.
	Teplotní sonda na pečení masa* (podle typu spotřebiče) Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nemyjte v myčce na nádobí.
Zásuvka sporáku* (podle typu spotřebiče)	Horká mýdlová voda: Očistěte hadříkem.

* Volitelné (k dispozici u některých zařízení, v závislosti na modelu.)

Před čištěním

Vyndejte nádobí a příslušenství z trouby.

Čištění dna, stropu a bočních stěn pečicího prostoru

Použijte hadřík a horkou mýdlovou nebo octovou vodu.

V případě silného znečištění použijte brusnou houbičku z nerezové oceli nebo čisticí prostředek na pečicí trouby. Pečicí prostor musí být chladný. Nikdy nečistěte brusnou houbičkou z nerezové oceli nebo čisticím prostředkem na pečicí trouby samočisticí plochy.

Čištění samočisticích ploch v pečicím prostoru

Zadní stěna pečicího prostoru je pokryta vysoce porézní keramickou vrstvou. Tato povrchová vrstva absorbuje a rozkládá stříkance, které vzniknou během pečení. Čím vyšší je teplota a čím déle je pečicí trouba v provozu, tím lepší je výsledek.

Pokud je znečištění i po několikátém provozu viditelné, postupujte následovně:

1. Důkladně vyčistěte dno pečicího prostoru, strop a boční stěny.
2. Nastavte 3D horký vzduch .
3. Zahřejte prázdnou, uzavřenou pečicí troubu na maximální teplotu na přibližně 2 hodiny.

Keramická vrstva se regeneruje. Až pečicí prostor vychladne, odstraňte hnědé nebo bílé zbytky vodou a měkkým hadříkem.

Lehké zbarvení povrchu nemá na samočisticí funkci žádný vliv.

Pozor!

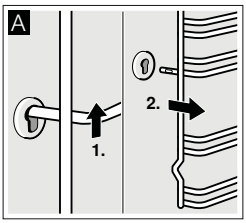
- Nikdy nepožívejte drhnoucí čisticí prostředky. Mohl by se poškrábat, popř. zničit vysoce porézní povrch.
- Keramickou vrstvu nikdy nečistěte čisticími prostředky na pečicí trouby. Pokud se na ni přece jen čisticí prostředek dostane, okamžitě ho odstraňte houbičkou a dostatečným množstvím vody.

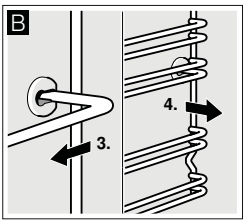
Vysazení a nasazení závěsných roštů

Závěsné rošty lze pro účely vyčištění vyjmout. Pečicí trouba musí být chladná.

Vysazení závěsných roštů

1. Zvedněte přední stranu závěsných roštů směrem nahoru
2. a vyhákněte je (obrázek A).
3. Poté posuňte celé závěsné rošty směrem dopředu
4. a vyjměte je (obrázek B).

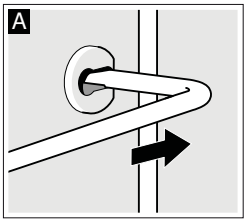


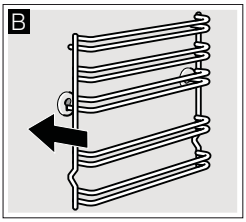


Rošty vyčistěte mycím přípravkem a houbičkou. V případě silného znečištění použijte kartáček.

Nasazení závěsných roštů

1. Nejprve nasaďte závěsné rošty do zadního otvoru, zatlačte je trochu dozadu (obrázek A).
2. Poté je zavěste do předního otvoru (obrázek B).



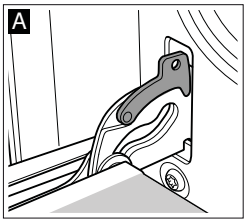


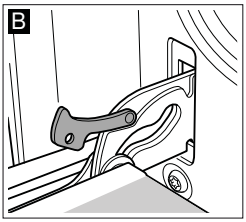
Závěsné rošty lze zavěsit vpravo nebo vlevo. Ujistěte se, že úrovně 1 a 2 jsou nahoře a úrovně 3, 4 a 5 jsou dole, jak je uvedeno na obrázku B.

Vysazení a nasazení dvířek spotřebiče

Za účelem vyčištění a demontáže skla dvířek můžete dvířka spotřebiče vysadit.

Závěsy dvířek jsou opatřené zajišťovacími pákami. Když jsou zajišťovací páky zaklapnuté (obrázek A), tak jsou dvířka spotřebiče zajištěná. Proto je nelze vysadit. Když odjistíte zajišťovací páky, abyste mohli vysadit dvířka spotřebiče (obrázek B), tak jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.



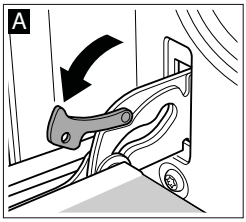


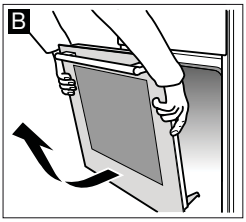
⚠ **Nebezpečí poranění!**

Pokud jsou závěsy odjištěné, mohou se zaklapnout velkou silou. Dávejte pozor na to, aby byly zajišťovací páky vždy zcela zajištěné, popř. při vysazování dvířek přístroje zcela odjištěné.

Vysazení dvířek

1. Otevřete zcela dvířka pečicí trouby.
2. Odjistěte obě páky nalevo a napravo (obrázek A).
3. Zavřete dvířka spotřebiče až k zarážce. Uchopte dvířka oběma rukama na levé i pravé straně. Ještě více je přivřete a vytáhněte je (obrázek B).

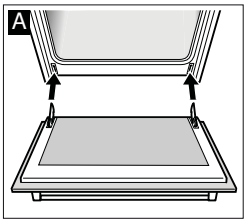


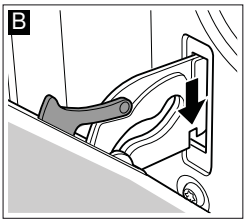


Nasazení dvířek

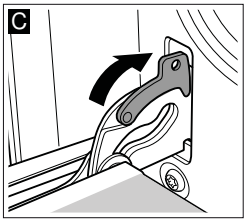
Dvířka nasaďte v opačném pořadí, než jste postupovali při jejich vysazování.

1. Při nasazování dvířek dávejte pozor na to, aby oba závěsy byly nasazeny přesně do otvorů (obrázek A).
2. Zářezy na závěsech musí na obou stranách zapadnout (obrázek B).





3. Zajistěte obě zajišťovací páky (obrázek C). Zavřete dvířka pečicí trouby.



⚠ **Nebezpečí poranění!**

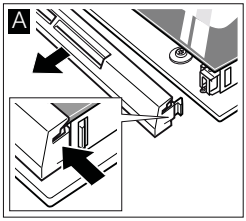
Pokud dvířka pečicí trouby nechtěně vypadnou, nebo se zaklapne závěs, tak do závěsu nesahejte. Zavolejte zákaznický servis.

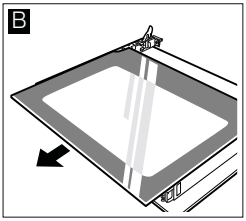
Demontáž a montáž skla dvířek

Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek spotřebiče.

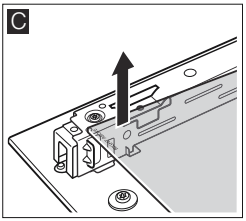
Demontáž

1. Vysaďte dvířka spotřebiče a položte je madlem směrem dolů na hadr.
2. Sundejte kryt nahoře na dvířkách trouby. Zatlačte prsty vlevo a vpravo na lamelu (obrázek A).
3. Nadzdvihněte horní skleněnou výplň a vyjměte ji (obrázek B).





4. Nadzdvihněte skleněnou výplň a vyjměte ji (obrázek C).



Sklo vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.

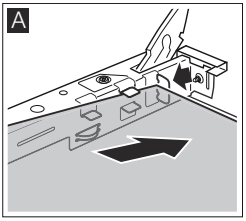
⚠ **Nebezpečí poranění!**

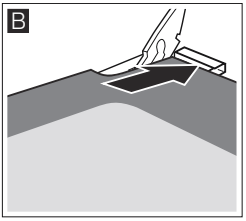
Poškrábané sklo dvířek může prasknout. Nepoužívejte žádnou škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.

Montáž

Během montáže dávejte pozor na to, aby nápis “right above“ vlevo nahoře byl vzhůru nohama.

1. Zasuňte skleněnou výplň šikmo směrem dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte horní skleněnou výplň šikmo směrem dozadu do obou držáků. Hladká plocha musí směřovat ven. (Obrázek B).





3. Nasaďte kryt a přitlačte jej.
4. Nasaďte dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou skleněné výplně namontovány správně.

Co dělat v případě poruchy?

V případě poruchy se často jedná o maličkost, kterou lze snadno odstranit. Předtím, než zavoláte zákaznický servis, pokuste se závadu odstranit vlastními silami pomocí tabulky.

Tabulka poruch

Pokud se nepodaří pokrm připravit optimálně, nahlédněte do kapitoly *Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu.* Tam najdete mnoho tipů a upozornění ohledně úpravy pokrmu.

Porucha	Možná příčina	Náprava/Pokyny
Trouba nefunguje.	Je vadná pojistka.	Zkontrolujte v pojistkové skříni, zda je pojistka v pořádku.
	Výpadek proudu	Vyzkoušejte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské přístroje.
Trouba nehřeje.	Kontakty jsou zaprášené.	Otočte vypínačem několikrát sem a tam.

⚠ **Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi proškolený servisní technik.

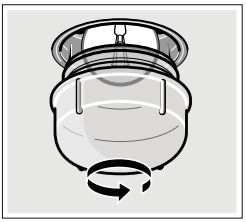
Výměna osvětlení v pečicím prostoru

Pokud se porouchá osvětlení v pečicím prostoru, musí být vyměněno. Teplotně stabilní 230 V halogenové žárovky, 40 Wattů si můžete zakoupit přes zákaznický servis nebo ve specializovaném obchodě. Používejte pouze tyto žárovky.

⚠ **Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**

Vypněte pojistky v pojistkové skříni.

1. Do vychladlého pečicího prostoru položte kuchyňskou utěrku, abyste předešli škodám.
2. Vyšroubujte skleněný kryt otáčením směrem doleva.



3. Vyjměte žárovku a nahraďte ji novou žárovkou stejného typu.
4. Opět našroubujte skleněný kryt.
5. Vyjměte utěrku a zapněte pojistky.

Skleněný kryt

Poškozený skleněný kryt musí být vyměněn. Správné skleněné kryty obdržíte přes zákaznický servis. Udejte označení produktu (č. E) a výrobní číslo (č. FD) Vašeho spotřebiče.

Zákaznický servis

Náš zákaznický servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit Váš spotřebič. Vždy se nejprve pokusíme nalézt vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným výjezdům našich techniků.

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

Při volání do našeho servisu vždy uveďte úplné číslo výrobku (č. E) a výrobní číslo (č. FD), abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci. Typový štítek s těmito čísly naleznete vpravo, na boku dvířek spotřebiče. Abyste se vyhnuli dlouhému hledání, můžete si tyto údaje o Vašem spotřebiči a telefonní číslo na zákaznický servis zaznamenat.

E-č.	**FD-č.**

Zákaznický servis ☏

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika z důvodu chybné obsluhy se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční době.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tím zajistíte, že bude oprava provedena proškolenými servisními techniky, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro Váš spotřebič.

Tipy pro úsporu energie a ochranu životního prostředí

Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky úsporný. Naleznete zde tipy, jak pomocí Vašeho spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak ho ekologicky zlikvidovat.

Úspora energie při používání pečicí trouby

- Předehřívejte spotřebič jen tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy. Dobře pojímají teplo.
- Pečicí troubu otvírejte během vaření nebo pečení co nejméně
- Více koláčů pečte postupně za sebou. Pečící prostor je ještě vyhřátý. Tím se zkrátí doba pečení druhého koláče. Můžete také zasunout 2 hranaté formy vedle sebe.
- V případě delší úpravy pokrmu můžete pečicí troubu vypnout 10 minut před koncem úpravy a k dopečení využít zbytkové teplo.

Úspora energie při používání varné desky

- Používejte hrnce a pánve se silnými, rovnými dny. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl souhlasit s velikostí varné zóny. Především použití příliš malých hrnců na varné zóně vede ke ztrátě energie.

  Dejte pozor na následující:
  Výrobci nádobí udávají často průměr horní části hrnce. Ten je často větší než průměr dna hrnce.
- Na malé množství připravovaného pokrmu používejte malý hrnec. Velký, pouze málo naplněný hrnec spotřebovává hodně energie.
- Dávejte na hrnce vždy vhodnou pokličku. Při vaření bez pokličky spotřebujete čtyřikrát více energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Tím ušetříte energii. Zelenina si zachová vitaminy a minerály.
- Včas přepněte na nižší stupeň ohřevu.
- Využijte zbytkového tepla. Při delší době úpravy pokrmu vypněte varnou zónu 5 - 10 minut před koncem.

Ekologická likvidace výrobku

Zlikvidujte obal v souladu s předpisy ochrany životního prostředí.

Tento spotřebič je označen dle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Směrnice stanovuje rámec pro zpětný odběr a recyklaci vysloužilých zařízení, platný pro celou EU.

Testováno pro Vás v našem kuchyňském studiu

Zde naleznete výběr pokrmů a optimální nastavení pro jejich přípravu. Ukážeme Vám, který druh ohřevu a teplota jsou pro Váš pokrm nejvhodnější. Naleznete zde informace, jaké příslušenství máte použít a do jaké výšky je máte zasunout. Dostanete tipy ohledně nádobí a metod příprav.

Upozornění

- Hodnoty nastavení platí pouze pro vkládání pokrmů do studeného a prázdného pečicího prostoru.
  Předehřívejte pouze tehdy, pokud je to uvedeno v tabulce. Příslušenství vyložte pečícím papírem teprve po předehřátí.
- Časové údaje v tabulce jsou pouze orientační. Jsou závislé na kvalitě a vlastnostech dané potraviny.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Další příslušenství můžete zakoupit jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo přes zákaznický servis. Před použitím vyjměte z pečicího prostoru příslušenství a nádobí, které nebudete používat.
- Používejte vždy chňapku, když vyndáváte horké příslušenství nebo nádobí z pečicího prostoru.

Koláče a drobné pečivo

Pečení na jedné úrovni

Pomocí horního/dolního ohřevu se koláče upečou nejlépe.

Pokud pečete na 3D horký vzduch vložte příslušenství do následujících úrovní:

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

Pečení ve více úrovních

Používejte 3D horký vzduch.

Úrovně pro vložení příslušenství pro pečení na 2 úrovních:

- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečicí plech: Úroveň 1

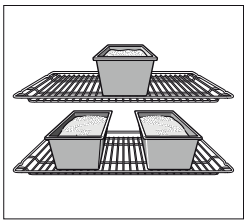
Úrovně pro vložení příslušenství pro pečení na 3 úrovních:

- Pečicí plech: Úroveň 5
- Univerzální plech: Úroveň 3
- Pečicí plech: Úroveň 1

Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejný okamžik.

V tabulce naleznete velké množství doporučení pro Vaše pokrmy.

Pokud pečete zároveň ve 3 hranatých formách, postavte je na rošt, jak je uvedeno na obrázku.



Pečicí formy

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy.

Světlé pečicí formy ze slabého kovu nebo skleněné formy prodlužují dobu pečení a koláč nezezlátne rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se údaji a recepty výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Údaje k množství těsta a recepty se mohou lišit.

Tabulky

V tabulkách naleznete optimální druhy ohřevu pro různé druhy koláčů a pečiva. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou údaje v tabulce orientační. Začněte nejdříve s nižšími hodnotami.

Nižší teplota zaručí rovnoměrnější zezlátnutí. V případě potřeby příště nastavte vyšší teplotu.
Pokud předehříváte, tak se doba pečení zkracuje o 5 až 10 minut.

Další informace naleznete v kapitole *Tipy k pečení a grilování* za tabulkami.

Koláče ve formě	Forma	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce /hranatá	2		160-180	40-50
	3 hranaté formy	3+1		140-160	60-80
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce /hranatá	2		150-170	60-70
Dortová forma, třené těsto	Forma na ovocný koláč	2		150-170	20-30
Ovocný koláč jemný, třené těsto	Otvírací dortová forma /forma na bábovku	2		160-180	50-60
Piškotový dort	Otvírací dortová forma	2		160-180	30-40
Forma na třené těsto s okrajem	Otvírací dortová forma	1		170-190	25-35
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta*	Otvírací dortová forma	1		170-190	70-90
Švýcarský koláč	Plech na pizzu	1		220-240	35-45
Pikantní koláče (např. quiche, cibulový koláč)*	Otvírací dortová forma	1		180-200	50-60
Pizza, málo obložený tenký korpus (předehřát)	Plech na pizzu	1		250-270	10-15

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

Koláče na plechu	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Třené nebo kynuté těsto se suchým obložením	Pečicí plech	2		170-190	20-30
	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170	35-45
Třené nebo kynuté těsto se šťavnatým obložením, ovoce	Univerzální plech	3		160-180	40-50
	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		150-170	50-60
Švýcarský koláč	Univerzální plech	2		210-230	40-50
Piškotová roláda (předehřát)	Pečicí plech	2		190-210	15-20
Kynutý cop z 500 g mouky	Pečicí plech	2		160-180	30-40
Štola z 500 g mouky	Pečicí plech	3		160-180	60-70
Štola z 1 kg mouky	Pečicí plech	3		150-170	90-100
Závin, sladký	Univerzální plech	2		180-200	55-65
Turecký Börek (Burek)	Univerzální plech	2		180-200	40-50
Pizza	Pečicí plech	2		220-240	15-25
	Univerzální plech + pečicí plech	3+1		180-200	35-45

Drobné pečivo	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Cukroví	Pečicí plech	3		140-160	15-25
	Univerzální + pečicí plech	3+1		130-150	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		130-150	30-40
Stříkané pečivo (předehřát)	Pečicí plech	3		140-150	30-40
	Pečicí plech	3		140-150	30-40
	Univerzální + pečicí plech	3+1		140-150	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		130-140	35-50
Makrónky	Pečicí plech	2		110-130	30-40
	Univerzální + pečicí plech	3+1		100-120	35-45
	2 pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		100-120	40-50
Pusinky	Pečicí plech	3		80-100	130-150
Pečivo z odpalovaného těsta	Pečicí plech	2		200-220	30-40
Pečivo z listového těsta	Pečicí plech	3		180-200	20-30
	Univerzální + pečicí plech	3+1		180-200	25-35
	2 pečicí plechy + univerzální plech	5+3+1		160-180	35-45
Pečivo z kynutého těsta	Pečicí plech	3		180-200	20-30
	Univerzální + pečicí plech	3+1		170-190	25-35

Chléb a housky
Při pečení chleba troubu předehřívejte, pokud není uvedeno nic jiného.

Do horkého pečícího prostoru nikdy nenalévejte vodu.
Při pečení na 2 úrovních nad pečicí plech vždy vsuňte univerzální plech.

Chléb a housky	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální plech	2		270 200	8 35-45
Kváskový chléb z 1,2 kg mouky	Univerzální plech	2		270 200	8 40-50
Housky (nepředehřívat)	Pečicí plech	3		210-230	20-30
Housky z kynutého těsta, sladké	Pečicí plech	3		170-190	15-20
	Univerzální + pečicí plech	3+1		160-180	20-30

Tipy k pečení

Chcete péct podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného pečiva v tabulce.
Ujistěte se, že je třený koláč propečený.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby, která je uvedena v receptu, zapíchněte do nejvyššího místa v koláči špejli. Jestliže po vytažení na špejli neulpívá žádné těsto, koláč je hotový.
Koláč nevykynul.	Příště přidejte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Zohledněte udanou dobu tření v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed do výšky, ale na okrajích je nižší.	Potřete okraj formy tukem. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy nožem.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Vsuňte ho do nižší úrovně, nastavte nižší teplotu a pečte ho trochu déle.
Koláč je vysušený.	Hotový koláč propíchejte špejlí. Potom ho pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště nastavte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (lepkavý, vodnatý).	Příště přidejte méně tekutiny nebo ho pečte déle na nižší teplotu. U koláčů se šťavnatou náplní nejprve předpečte korpus. Posypte ho posekanými mandlemi nebo strouhankou a teprve poté ho obložte. Dodržujte recepty a dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nerovnoměrně.	Nastavte nižší teplotu, potom se pečivo upeče rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte na jedné úrovni na horní/dolní ohřev. Také pečicí papír, který přesahuje formu, může ovlivňovat cirkulaci vzduchu. Papír vždy upravte na správnou velikost.

Ovocný koláč je vespod příliš světlý.	Příště vložte koláč o úroveň níž.
Ovocná šťáva přetéká z koláče.	Příště použijte hlubší univerzální plech.
Drobné pečivo z kynutého těsta se během pečení slepuje.	Mezi jednotlivými kousky dodržujte rozestupy cca 2 cm. Tak bude mít pečivo dostatek místa na nakynutí a zezlátne ze všech stran.
Pekli jste na více úrovních. Na horním plechu je pečivo tmavší než na spodním.	Pro pečení na více úrovních vždy používejte režim 3D horký vzduch. Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejný okamžik.
Během pečení šťavnatého koláče se vytváří kondenzovaná voda.	Během pečení může vznikat vodní pára, která uniká dvířky. Vodní pára se může srážet na ovládacím panelu nebo na sousedních částech okolního nábytku a stékat ve formě kondenzované vody. Jedná se o přirozený proces.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete použít jakékoli žáruvzdorné nádobí. Na velké pečeně se hodí univerzální plech.

Nejvhodnější je nádobí ze skla. Dbejte na to, aby poklička velikostí odpovídala dané nádobě a dobře doléhala.

Pokud použijete smaltované nádobí, přidejte trochu více tekutiny.

V nádobách z nerezu pokrm tolik nezhnědne a maso může být déle syrové. Prodlužte dobu úpravy.

Údaje v tabulkách:
Nádobí bez pokličky = otevřené
Nádobí s pokličkou = zakryté

Nádobí stavte vždy na střed roštu. Horké skleněné nádobí pokládejte na suchou podložku.

Po položení na mokrou nebo studenou podložku by mohlo sklo prasknout.

Pečení masa

K libovému masu přilijte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1/2 cm tekutiny.

K dušené pečeni přilijte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryto cca 1-2 cm tekutiny.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádobí. Pokud maso připravujete ve smaltované nebo tmavé nádobě, přilijte více tekutiny, než když jej pečete ve skleněné nádobě.

Nerezové nádoby nejsou příliš vhodné. Maso se v nich peče pomaleji a méně zezlátne. Použijte vyšší teplotu nebo delší dobu pečení.

Grilování

Při grilování troubu cca 3 minuty předehřívejte, než vložíte pokrm do pečicího prostoru.

Vždy grilujte v uzavřené pečicí troubě.

Grilované kousky by měly být pokud možno stejně silné. Tak zezlátnou rovnoměrně a zůstanu pěkně šťavnaté.

Grilované kousky po ⅔ doby grilování obraťte.

Steaky osolte až po ogrilování.

Kousky pokrmu určené ke grilování položte přímo na rošt. Pokud grilujete jediný kus, položte ho nejlépe na střed roštu.

Do úrovně 1 zasuňte univerzální plech. Bude se do něj zachycovat odkapávající šťáva z masa a pečicí prostor bude čistší.
Pečicí plech nebo univerzální plech při grilování nezasunujte do úrovně 4 nebo 5. Vlivem velkého tepla by se mohl zdeformovat a při vyndávání by mohl poškodit pečicí prostor.
Topné těleso grilu se neustále zapíná a vypíná, tento jev je normální. Četnost se řídí podle nastaveného stupně grilování.

Maso

Po uplynutí poloviny času kousky masa otočte.

Když je pečeně hotová, měla by ještě 10 minut po upečení odpočívat ve vypnuté a zavřené troubě. Tak se lépe rozprostře šťáva.

Roastbeef po dokončení zabalte do hliníkové fólie a nechte ho 10 minut odpočívat v pečicí troubě

U vepřového masa nařízněte kůži křížem a pečeni položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba úpravy pokrmu v minutách
Hovězí maso						
Dušené hovězí	1,0 kg	zakryté	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hovězí plátek, medium	1,0 kg	otevřené	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	otevřené	1		210-230	50
Steaky, medium, silné 3 cm		Rošt	5		3	15
Telecí maso						
Telecí pečeně	1,0 kg	otevřené	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Vepřové maso						
Pečeně bez kůže (např. plec)	1,0 kg	otevřené	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160

Maso	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba úpravy pokrmu v minutách
Pečeně s kůží (např. plec)	1,0 kg	otevřené	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Uzené vepřové s kostí	1,0 kg	zakryté	2		210-230	70
Jehněčí maso						
Jehněčí kýta bez kosti, medium	1,5 kg	otevřené	1		150-170	120
Mleté maso						
Sekaná pečeně	z 500 g masa	otevřené	1		170-190	70
Párky						
Párky		Rošt	4		3	15

Drůbež

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

Celou drůbež položte na dolní rošt nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí ⅔ doby obraťte.

Kusy pečeně, jako krůtí roládu nebo krůtí prsa, po uplynutí poloviny uvedené doby obraťte. Části drůbeže po uplynutí ⅔ doby obraťte.

Pokud budete péct husu nebo kachnu, propíchněte kůži pod křídly, aby mohl vytékat tuk.

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

Drůbež	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Kuře, celé	1,2 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Brojler, celý	1,6 kg	Rošt	2		190-210	80-90
Kuře, půlené	je 500 g	Rošt	2		200-220	40-50
Kuře, porcované	je 300 g	Rošt	3		200-220	30-40
Kachna, celá	2,0 kg	Rošt	2		170-190	90-100
Husa, celá	3,5-4,0 kg	Rošt	2		160-170	110-130
Mladá krůta, celá	3,0 kg	Rošt	2		170-190	80-100
Krůtí stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Ryby po ⅔ doby úpravy obraťte.

Celou rybu nemusíte obracet. Celou rybu s pomocí půlky brambory položte hřbetem nahoru na rošt. Naříznutá brambora nebo malá žáruvzdorná nádoba v břiše ryby zajistí její stabilitu.

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte do úrovně 1 univerzální plech. Bude se do něj zachycovat odkapávající tekutina a pečicí prostor zůstane čistší.

Ryby	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba úpravy pokrmu v minutách
Ryba, celá	Po cca 300 g	Rošt	2		3	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rošt	2		170-190	50-60
Rybí filet, 3 cm silný		Rošt	3		2	20-25

Tipy pro pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Zvolte nejbližší nízkou hodnotu a prodlužte dobu úpravy.
Chtěli byste zkontrolovat, zda je pečeně hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializované prodejně) nebo proveďte „zkoušku lžicí“. Zatlačte lžicí na pečeni. Pokud se zdá pevná, je hotová. Pokud je možné lžici vtlačit, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená.	Zkontrolujte teplotu a úroveň vložení příslušenství.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přilijte více tekutiny.

Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá	Příště zvolte větší nádobu nebo přilijte méně tekutiny.
Při polévání pečeně vzniká vodní pára.	To je podmíněné fyzikálně a je to normální. Velká část vodní páry uniká otvorem. Vodní pára se může srážet na čelní stěně nebo na sousedních částech okolního nábytku a stékat ve formě kondenzované vody.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Pokud grilujete přímo na roštu, zasuňte do úrovně 1 univerzální plech. Pečicí trouba bude čistší.

Nádobu postavte přímo na rošt.

Výsledek úpravy pokrmu je závislý na velikosti nádoby a výšce nákypu. Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Nákypy					
Nákyp, sladký	Forma na nákyp	2		180-200	40-50
Nudlový nákyp	Forma na nákyp	2		210-230	30-40
Gratinované pokrmy					
Gratinované brambory, ze syrových surovin, max. 4 cm vysoké	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	1+3		150-170	65-85
Toasty					
Zapečené toasty, 4 kusy	Rošt	4		160-170	10-15
Zapečené toasty, 12 kusů	Rošt	4		160-170	15-20

Hotové pokrmy

Dodržujte pokyny na obalu.

Pokud vyložíte příslušenství pečicím papírem, tak se ujistěte, že je papír pro danou teplotu vhodný. Přizpůsobte velikost papíru velikosti pokrmu.

Výsledek úpravy velice závisí na potravině. Hotové pokrmy mohou být nerovnoměrně předpečené.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C stupeň grilování	Doba úpravy pokrmu v minutách
Pizza, hluboce zmrazená					
Pizza s tenkým korpusem	Univerzální plech	2		190-210	15-20
	Univerzální plech + Rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza se silným korpusem	Univerzální plech	2		170-190	20-30
	Univerzální plech + Rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza bagety	Univerzální plech	3		170-190	20-30
Minipizza	Univerzální plech	3		180-200	10-20
Pizza, chlazená, předehřát	Univerzální plech	1		180-200	10-15
Výrobky z brambor, hluboce zmrazené					
Hranolky	Univerzální plech	3		190-210	20-30
	Univerzální + pečicí plech	3+1		180-200	30-40
Krokety	Univerzální plech	3		190-210	20-25
Rösti, plněné bramborové taštičky	Univerzální plech	3		190-210	15-25
Pečivo, hluboce zmrazené					
Housky, bagety	Univerzální plech	3		190-210	10-20
Preclíky (syrové těsto)	Univerzální plech	3		200-220	10-20
Pečivo, předpečené					
Housky nebo bagety k dopečení	Univerzální plech	3		190-210	10-20
	Univerzální plech + Rošt	3+1		160-180	20-25

Pokrm	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C stupeň grilování	Doba úpravy pokrmu minutách
Obalované polotovary, hluboce zmrazené					
Rybí prsty	Univerzální plech	2		200-220	10-15
Kuřecí kousky - nugety	Univerzální plech	3		190-210	10-20
Závin, hluboce zmrazený					
Závin	Univerzální plech	3		190-210	30-40

Speciální pokrmy

Při nízkých teplotách s 3D horkým vzduchem se Vám povede krémový jogurt i nadýchané kynuté těsto.

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

Příprava jogurtu

1. Svařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a vychlaďte ho na 40 °C.
2. Vmíchejte 150 g jogurtu (vyndaného z chladničky).
3. Naplňte ho do šálků nebo malých sklenic se šroubovacím víčkem a zakryjte je potravinářskou fólií.
4. Předehřejte pečicí prostor dle uvedených údajů.
5. Hrnečky nebo sklenice vložte do pečicího prostoru a postupujte dle pokynů uvedených v tabulce.

Kynutí těsta

1. Připravte kynuté těsto obvyklým způsobem, vložte ho do keramické žáruvzdorné nádoby a zakryjte ji.
2. Předehřejte pečicí prostor dle uvedených údajů.
3. Vypněte pečicí troubu a vložte těsto do pečicího prostoru a nechte ho dojít.

Pokrm	Nádobí		Druh ohřevu	Teplota	Doba úpravy pokrmu
Jogurt	Šálky nebo sklenice se šroubovacím víčkem	Postavte na dno pečicího prostoru.		50 °C předehřát 50 °C	5 minut 8 hodin
Kynutí těsta	Žáruvzdorná nádoba	Postavte na dno pečicího prostoru.		50 °C předehřát Vypněte spotřebič a vložte kynuté těsto do pečicího prostoru.	5-10 minut 20-30 minut

Rozmrazování

Vyndejte zmražené potraviny z obalu a položte je ve vhodné nádobě na rošt.
Dbejte pokynů od výrobce, které se nacházejí na obalu.

Délka rozmrazování závisí na druhu a množství potraviny.
Celou drůbež položte na talíř prsní stranou dolů.

Zmrazené potraviny	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C
Např. šlehačkové dotry, máslové krémové dorty, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, uzeniny a maso, chléb a housky, koláče a jiné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zůstává vypnutý.

Sušení

Pomocí 3D horkého vzduchu můžete skvěle sušit potraviny.
Sušte pouze nezávadné ovoce, zeleninu a bylinky a pečlivě je před sušením umyjte.

Nechte je dobře okapat a osušte je.
Na rošt položte univerzální plech s pečicím nebo pergamenovým papírem.
Hodně šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte.
Usušené potraviny ihned po sušení sundejte z papíru.

Ovoce a bylinky	Příslušenství	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota	Doba úpravy pokrmu
600 g jablečných kroužků	Univerzální plech + Rošt	3+1		80 °C	cca 5 hodin
800 g plátků hrušek	Univerzální plech + Rošt	3+1		80 °C	cca 8 hodin
1,5 kg švestek nebo blum	Univerzální plech + Rošt	3+1		80 °C	cca 8-10 hodin
200 g bylinek, očištěných	Univerzální plech + Rošt	3+1		80 °C	cca 1½ hodin

Zavařování

Skleničky a těsnicí kroužky pro zavařování musí být čisté a nepoškozené. Pokud možno používejte sklenice stejné velikosti. Údaje v tabulce se vztahují k jednolitrovým kulatým sklenicím.

Pozor!

Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Zavařujte pouze nezávadné ovoce a zeleninu. Důkladně je umyjte.

Časové údaje v tabulce jsou pouze orientační. Mohou být ovlivněny pokojovou teplotou, počtem sklenic, množstvím, teplotou a kvalitou zavařované potraviny. Předtím, než spotřebič přepnete nebo vypnete, zkontrolujte, zda sklenice pění.

Příprava

1. Naplňte sklenice. Neplňte je až po okraj.
2. Očistěte okraje sklenic, musí být čisté.
3. Na každou sklenici nasaďte navlhčenou zavařovací gumu a víčko.
4. Sklenice uzavřete pomocí svorek.

Do pečicího prostoru nikdy nevkládejte více než šest sklenic.

Nastavení

1. Do úrovně 2 zasuňte univerzální plech. Postavte sklenice takovým způsobem, aby se nedotýkaly.
2. Do univerzálního plechu nalijte ½ litru horké vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka pečicí trouby.
4. Nastavte dolní ohřev ⊟.
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování

Ovoce
Po cca 40 až 50 minutách se začnou ve sklenicích v krátkých intervalech tvořit bublinky. Vypněte pečicí troubu.
Ponechejte sklenice 25 až 35 minut v pečicím prostoru a poté je vyjměte. Pokud je necháte v pečicím prostoru chladit déle, mohly by vzniknout zárodky a ovoce by zkvasilo.

Ovoce v litrových sklenicích	Od probublávání	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	vypnout	cca 35 minut

Zelenina
Jakmile se ve sklenicích začnou tvořit bublinky, snižte teplotu na 120 až 140 °C. V závislosti na druhu zeleniny je délka ohřevu cca 35 až 70 minut.

Po této době pečicí troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

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

Vyjmutí sklenic
Po zavaření vyjměte sklenice z pečicího prostoru.

Pozor!
Horké sklenice nestavte na studenou nebo mokrou podložku. Mohly by prasknout.

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká především u obilných a bramborových produktů, které jsou zahřívány na vysokou teplotu, např. bramborové chipsy, hranolky, toasty, housky, chléb nebo drobné pečivo (sušenky, perníčky a vánoční cukroví).

Tipy k přípravě pokrmů bez akrylamidu	
Všeobecně	■ Doba tepelné úpravy by měla být co nejkratší. ■ Pokrmy příliš nepřipékejte, měly by být zlatožluté. ■ Přísady ve větších a silnějších kouscích obsahují méně akrylamidu.
Pečení	Horní/dolní ohřev max. 200 °C. 3D horký vzduch nebo horký vzduch max. 180 °C.
Cukroví	Horní/dolní ohřev max. 190 °C. 3D horký vzduch nebo horký vzduch max. 170 °C. Vejce nebo vaječný bílek snižují tvorbu akrylamidů..
Hranolky z trouby	Hranolky rozložte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Na plechu pečte minimálně 400 g, aby se hranolky nevysušily.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly zhotoveny pro zkušební instituty s cílem usnadnit testování různých spotřebičů.

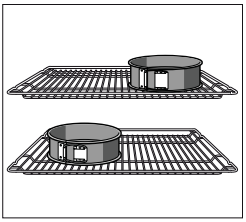
Podle normy EN 5030460350:2009 popř. IEC 60350-1:2011.

Pečení

Pečení na 2 úrovních:
Nad pečicí plech vždy zasuňte univerzální plech.
Pečení na 3 úrovních:
Univerzální plech zasuňte na střed.

Stříkané pečivo:
Současně vložené plechy nemusí být hotové ve stejný okamžik.

Krytý jablečný koláč na úrovni 1:
tmavá otevírací dortová forma, vložená vedle sebe.
Krytý jablečný koláč na 2 úrovních:
tmavá otevírací dortová forma, vložená nad sebe.



Koláč v otevírací dortové formě z bílého plechu:
Péct v režimu horní/dolní ohřev na úrovni 1.
Použijte univerzální plech namísto roštu a na něj postavte otevírací dortovou pečicí formu.

Upozornění: Nejprve nastavte nejnižší teplotu.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minutách
Stříkané pečivo, předehřát*	Pečicí plech	3		140-150	30-40
	Pečicí plech	3		140-150	30-40
	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		140-150	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální plech	1+3+5		130-140	40-55
Malé koláčky, předehřát*	Pečicí plech	3		150-170	20-35
	Pečicí plech	3		150-170	20-35
	Pečicí plech + univerzální plech	1+3		140-160	30-45
	2 pečicí plechy + univerzální plech	1+3+5		130-150	35-55
Piškot, předehřát*	Dortová otevírací forma na roštu	2		160-170	30-40
	Dortová otevírací forma na roštu	2		160-170	25-40
Krytý jablečný koláč	Rošt + 2 dortové otevírací formy, Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rošty + 2 dortové otevírací formy, ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* K předehřátí nepoužívejte rychlý ohřev.

Grilování

Pokud pokládáte potraviny přímo na rošt, zasuňte do úrovně 1 univerzální plech. Bude se do něj zachycovat odkapávající tekutina a pečicí prostor zůstane čistší.

Pokrm	Příslušenství a nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Stupeň grilu	Doba úpravy pokrmu v minutách
Opékání toastů 10 minut předehřát	Rošt	5		3	½-2
Hovězí karbanátky, 12 kusů* bez předehřívání	Rošt + univerzální plech	4+1		3	25-30

* Po uplynutí ⅔ doby obraťte.

INFORMAČNÍ LIST

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

Obchodní značka BSH

Značka		**BOSCH**
Prodejní označení		HCA722220
Třída účinnosti dutého prostoru	A (nejvyšší) - G (nejnižší)	A
Spotřeba energie (kWh) - konvenční ohřev	(při normalizované zátěži)	0,98
Spotřeba energie (kWh) - horký vzduch	(při normalizované zátěži)	0,84
Užitečný objem dutého prostoru (l)		66
Velikost zařízení (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	střední: 35 l ≤ V < 65 l	
	velké: 65 l ≤ V	←
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při konvenčním ohřevu (min.)		44
Doba potřebná k tepelné úpravě normalizované zátěže při horkém vzduchu (min.)		–
Hlučnost (dB (A) re 1 pW)		50
Spotřeba energie, jestliže není spuštěna žádná funkce a trouba je v režimu s nejnižší spotřebou energie		–
Plocha největšího plechu na pečení (cm^2)		1350

Upozornění: vývojové změny vyhrazeny.

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

Informace v případě elektrických varných desek pro domácnost	Symbol	Hodnota	Jednotka
Značka		**BOSCH**	
Model		HCA722220	
Typ varné desky		elektrická	
Počet zón a/a nebo ploch na vaření		4	
Technologie ohřevu (indukční zóny a plochy na vaření, sálavé zóny na vaření, pevné plotny)		sálavé	
V případe kruhových zón a nebo ploch na vaření: průměr plochy užitečného povrchu na elektricky ohřívanou zónu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
levá přední	Ø	18	cm
levá zadní	Ø	17/26	cm
pravá zadní	Ø	14,5	cm
pravá přední	Ø	21/12	cm
V případě nekruhových zón a nebo ploch na vaření: délka a šířka plochy užitečného povrchu na elektricky ohřievanou zónu a nebo plochu na vaření, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm			
Vypočítaná spotřeba energie na zónu a nebo plochu na vaření na kg			
levá přední		189,7	Wh/kg
levá zadní		191,9	Wh/kg
pravá zadní		191,3	Wh/kg
pravá přední		191,0	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky vypočítaná na kg		191,0	Wh/kg

Tabulka povinných informací pro domácnost: **(Ve smyslu ekodizajn Nařízení Komise č 66/2014, čl.2.3.)**

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb. a příslušných nařízení vlády.
Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazním 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
- opotřebení vniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

Kontakt na servis domácích spotřebičů BOSCH

BSH domácí spotřebiče, s.r.o.

Pekařská 695/10b

155 00 Praha 5

tel.: +420 251 095 546

email: opravy@bshg.com

Objednávky příslušenství a náhradních dílů

email: dily@bshg.com

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

Elektrický sólo sporák
HCA722220

[sk] Návod na použitie

Ø = cm

Obsah

Dôležité bezpečnostné pokyny 4
Príčiny poškodenia 6
Prehľad 6
Poškodenie rúry na pečenie 6
Poškodenie zásuvky v spodnej časti sporáka 6
Inštalácia a pripojenie 7
Pokyny pre elektrické pripojenie 7
Vyrovnanie sporáka do vodorovnej polohy 7
Váš nový sporák 7
Všeobecné informácie 7
Varná zóna 8
Ovládací panel 8
Priestor na pečenie 9
Vaše príslušenstvo 9
Vkladanie príslušenstva 9
Zvláštne príslušenstvo 9
Produkty zo zákazníckeho servisu 10
Pred prvým použitím 11
Rozohriatie rúry na pečenie 11
Čistenie príslušenstva 11
Nastavenie varnej dosky 11
Spôsob nastavenia 11
Veľká dvojokruhová varná zóna a zóna na pekáč 11
Tabuľka varenie 11
Nastavenie rúry na pečenie 12
Druh ohrevu a teplota 12
Rýchly ohrev 13
Údržba a čistenie 13
Čistiace prostriedky 13
Pred čistením 15
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov 15
Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča 15
Demontáž a montáž skla dvierok 16
Čo robiť v prípade poruchy? 17
Tabuľka porúch 17
Výmena žiarovky v priestore na pečenie 17
Sklenený kryt 17
Zakaznícky servis 17
Označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) 17
Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia ... 18
Úspora energie pri používaní rúry na pečenie 18
Úspora energie pri používaní varnej dosky 18
Ekologická likvidácia spotrebiča 18
Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu 18
Koláče a drobné pečivo 18
Tipy na pečenie 20
Mäso, hydina, ryby 21
Tipy na pečenie a grilovanie 22
Nákypy, gratinované pokrmy, hrianky 23
Hotové pokrmy 23
Špeciálne pokrmy 24
Rozmrazovanie 24
Sušenie 24
Zaváranie 25
Akrylamid v potravinách 25
Skúšobné pokrmy 26
Pečenie 26
Grilovanie 26

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internetových stránkach:
www.bosh-home.com/sk

⚠ Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte tento návod. Iba tak budete schopní svoj spotrebič používať správne a bezpečne. Tento návod na použitie a návod na montáž starostlivo uschovajte pre ďalšiu potrebu či ďalšieho používateľa.

Po vybalení skontrolujte, či nie je spotrebič poškodený. Pokiaľ bol spotrebič počas prepravy poškodený, nezapájajte ho.

Prístroje bez zástrčky smie pripojiť iba odborník s licenciou. V prípade škôd vzniknutých v dôsledku zlého zapojenia nemáte nárok na záruku.

Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti alebo domácnosti podobnom prostredí. Spotrebič používajte iba na prípravu jedál a nápojov. Pri používaní nenechávajte spotrebič bez dozoru.
Spotrebič je určený výhradne na použitie v uzatvorených priestoroch.

Tento spotrebič nie je určený na použitie s externými spínacími hodinami alebo diaľkovým ovládaním.

Nepoužívajte žiadne kryty varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz z dôvodu prehriatia, vznietenia alebo odlomenia časti materiálu. Nepoužívajte žiadne ochranné zariadenia alebo ochranné mriežky pred deťmi, ktoré nie sú odporúčané výrobcom varnej dosky. Mohli by spôsobiť úraz.

Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo neskúsené alebo neinformované osoby smú spotrebič používať iba pod dohľadom zodpovednej osoby, ktorá ich poučí, ako spotrebič bezpečne používať, a v prípade, že pochopili riziká, ktoré z používania vyplývajú.

Deti sa s prístrojom nesmú hrať. Deti do 8 rokov a bez dohľadu zodpovednej osoby nesmú spotrebič čistiť a ani vykonávať jeho údržbu.

Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho kábla.
Príslušenstvo vždy vkladajte do priestoru na pečenie správnym spôsobom. Pozrite popis príslušenstva v návode na použitie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uskladnené v priestore na pečenie sa môžu vznietiť. Nikdy neuchovávajte v priestore na pečenie horľavé predmety. Pokiaľ sa v priestore na pečenie vyskytuje dym, nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča. Vypnite spotrebič a vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistky.
- Pokiaľ dvierka spotrebiča otvoríte, vytvoríte ťah vzduchu. Papier na pečenie môže prísť do kontaktu s ohrievacím telesom a môže sa vznietiť. V priebehu predhrievania nikdy neumiestňujte papier na pečenie na príslušenstvo. Papier na pečenie musí byť vždy zaťažený riadom alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie pokryte vždy len požadovanú plochu. Papier na pečenie nesmie nikdy presahovať cez príslušenstvo.
- Horúci olej alebo tuk sa veľmi ľahko vznieti. Nenechávajte horúci olej a tuk bez dozoru. Vzniknutý požiar nikdy nehaste vodou. Vypnite varnú zónu. Plamene opatrne uduste pomocou vhodného krytu, hasiacou dekou alebo podobnou pomôckou.
- Varné zóny sú po použití veľmi horúce. Nikdy na varnú dosku neklaďte horľavé predmety. Na varnú dosku nedávajte žiadne predmety.
- Spotrebič sa silno zahrieva, horľavé materiály sa môžu ľahko vznietiť. Pod rúrou na pečenie ani v jej blízkosti neuchovávajte ani nepoužívajte horľavé predmety (napr. spreje, čistiace prostriedky). V rúre na pečenie ani na nej neuchovávajte horľavé predmety.
- Povrch zásuvky v spodnej časti sporáka môže byť veľmi horúci. Do zásuvky ukladajte iba príslušenstvo pre rúru na pečenie. Do zásuvky v spodnej časti sporáka sa nesmú ukladať zápalné a horľavé predmety.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Prístupné vonkajšie časti sa pri prevádzke rozpália. Týchto častí sa nikdy nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von uniknúť množstvo horúcej pary. Dvierka rúry otvárajte opatrne. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Alkoholické výpary sa môžu v rozpálenej rúre vznietiť. Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Pokiaľ použijete nápoj s vysokým percentom alkoholu, potom len v malom množstve. Dvierka rúry otvárajte opatrne.

- Varné zóny a ich okolie, obzvlášť rám varnej dosky, dosiahnu počas prevádzky veľmi vysoké teploty. Nikdy sa nedotýkajte horúcich plôch. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Počas prevádzky sú povrchy spotrebiča horúce. Nikdy sa nedotýkajte horúceho povrchu. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.
- Varná zóna hreje, ale ukazovateľ nefunguje. Vypnite poistky v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.
- Spotrebič je počas prevádzky veľmi horúci. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

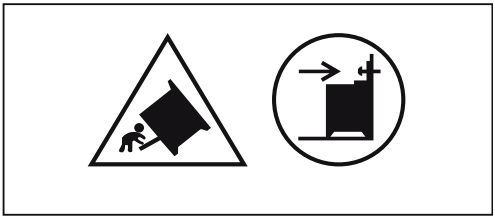
Nebezpečenstvo oparenia!

- Prístupné vonkajšie časti sa pri prevádzke rozpália. Týchto častí sa nikdy nedotýkajte. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže von uniknúť množstvo horúcej pary. Dvierka rúry otvárajte opatrne. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v horúcom priestore na pečenie môže vytvárať množstvo horúcej pary. Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.
- Hrnce by mohli v dôsledku tekutiny medzi dnom hrnca a varnou zónou náhle vyskočiť do výšky. Udržujte varnú zónu a dno hrnca vždy suché.
- Pokiaľ je spotrebič položený na základňu bez zaistenia, môže sklznuť. Spotrebič musí byť k základni pripevnený.

Nebezpečenstvo prevrhnutia!



Varovanie: Aby ste zabránili prevrhnutiu spotrebiča, musí byť namontovaný tento stabilizačný prostriedok. Informácie týkajúce sa montáže nájdete v pokynoch na inštaláciu.

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu poškodeného napájacieho kábla smie vykonávať iba nami vyškolený technik servisnej služby. Pokiaľ je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete alebo vypnite poistky. Volajte zákaznícky servis.
- Izolácia kábla sa môže pri kontakte s horúcimi časťami spotrebiča roztaviť. Vždy dávajte pozor, aby sa pripájací kábel nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Prenikajúca vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte žiadne vysokotlakové ani parné čističe.
- Počas výmeny žiarovky v priestore na pečenie sú kontakty objímky pod napätím. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nikdy nezapínajte chybný spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.
- Trhliny alebo praskliny v sklokeramike môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Vypnite poistky v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Zvyšky pokrmov, tuk a šťava z pečenia sa môžu počas samočistenia vznietiť. Pred každým spustením samočistenia odstráňte hrubé znečistenie z priestoru na pečenie a z príslušenstva.
- Vonkajšie časti spotrebiča sú počas samočistenia veľmi horúce. Na rukoväť dvierok nikdy nevešajte horľavé predmety, ako sú napr. utierky na riad. Nezakrývajte prednú stranu spotrebiča. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Priestor na pečenie dosiahne počas samočistenia vysoké teploty. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča alebo neodisťujte zaisťovací háčik rukou. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- ⚠ Vonkajšie časti spotrebiča sú počas samočistenia veľmi horúce. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.

Príčiny poškodenia

Varná doska

Pozor!

- Drsné dná hrncov a panvíc môžu poškriabať varnú dosku.
- Neohrievajte prázdne nádoby. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Nikdy nestavajte horúce panvice a hrnce na ovládací panel, ukazovateľ alebo rám varnej dosky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu.
- Pokiaľ na varnú dosku spadnú tvrdé a špicaté predmety, môžu ju poškodiť.
- Alobal alebo plastové nádoby sa môžu na horúcej varnej zóne roztaviť. Použitie ochranných fólií na varnú dosku sa neodporúča.

Prehľad

V nasledujúcej tabuľke nájdete najčastejšie poškodenia:

Poškodenie	Príčina	Opatrenie
Škvrny	Pokrmy, ktoré pretečú	Pokrmy, ktoré pretečú, okamžite odstráňte pomocou škrabky na sklo.
	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramickú varnú dosku.
Škrabance	Soľ, cukor a piesok	Nepoužívajte varnú dosku ako pracovnú alebo odstavnú plochu.
	Drsné dná hrncov a panvíc môžu poškriabať sklokeramiku varnej dosky	Skontrolujte riad.
Sfarbenie	Nevhodné čistiace prostriedky	Používajte iba čistiace prostriedky, ktoré sú vhodné na sklokeramickú varnú dosku.
	Odretie hrnca (napr. hliník)	Hrnce a panvice pri posúvaní nadvihujte.
Odlupovanie	Cukor, pokrmy s vysokým obsahom cukru	

Poškodenie rúry na pečenie

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne priestoru na pečenie: Na dno priestoru na pečenie nekladťe žiadne príslušenstvo. Dno priestoru na pečenie nevykladajte žiadnou fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Na dno priestoru na pečenie nekladťe žiadny riad, keď je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Dochádza k hromadeniu tepla. Čas tepelnej úpravy potom nesúhlasí a dôjde k poškodeniu smaltu.
- Voda v horúcom priestore na pečenie: Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu. Tvorí sa vodná para. Zmenou teploty môže dôjsť k poškodeniu smaltu.
- Vlhké potraviny: Neuchovávajte dlhší čas vlhké potraviny v uzatvorenom priestore na pečenie. Môže dôjsť k poškodeniu smaltovaného povrchu.
- Ovocné šťavy: Ak pečiete ovocný koláč zo šťavnatého ovocia, plech na pečenie ovocím nepreplňujte. Ovocná šťava, ktorá kvapká z plechu na pečenie, zanecháva škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. Ak je to možné, použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami: Nechávajte priestor na pečenie vychladnúť iba s uzatvorenými dvierkami. I keď sú dvierka spotrebiča otvorené len trochu, môže časom dôjsť k poškodeniu nábytku či iných objektov v blízkosti.
- Silne znečistené tesnenie rúry: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka spotrebiča počas prevádzky nedoliehajú. Môže dôjsť k poškodeniu čelných častí nábytku v okolí. Tesnenie vždy udržujte čisté.
- Dvierka spotrebiča ako sedadlo alebo odkladacia plocha: Na dvierka spotrebiča nič nestavajte, nekladťe ani nevešajte, tiež na nich neseďte. Na dvierka neodkladajte žiadny riad ani príslušenstvo.
- Vkladanie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo pri zatváraní poškriabať sklo dvierok. Príslušenstvo vždy vložte do priestoru na pečenie až na doraz.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedvíhajte za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok neudrží hmotnosť spotrebiča a môže sa zlomiť.

Poškodenie zásuvky v spodnej časti sporáka

Pozor!

Do zásuvky v dolnej časti sporáka nevkladajte žiadne horúce predmety. Mohla by sa poškodiť.

Inštalácia a pripojenie

Pripojenie k elektrickej sieti

Elektrické pripojenie smie vykonať len odborník s licenciou. Je nutné dodržať predpisy príslušného dodávateľa elektriny.

Pokiaľ bude spotrebič napojený nesprávne, pri jeho poškodení zaniká nárok na záruku.

Pozor!

Poškodený sieťový pripájací kábel smie vymeniť iba výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba.

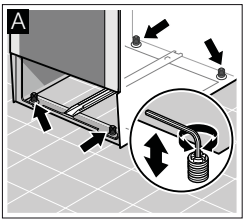
Pokyny pre elektrické pripojenie

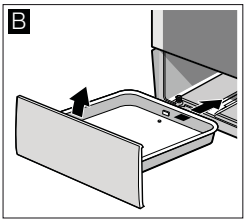
- Musí byť použitý všepólový odpojovač so vzdialenosťou kontaktov minimálne 3 mm. To nie je nutné v prípade pripojenia cez zástrčku, pokiaľ k nej má používateľ prístup.
- Elektrická bezpečnosť: Sporák zodpovedá ochrannej triede I a smie byť prevádzkovaný iba s napojením na uzemňovací vodič.
- Na pripojenie spotrebiča sa smie použiť kábel typu H 05 VV-F alebo rovnocenné.

Vyrovnanie sporáka do vodorovnej polohy

Postavte sporák priamo na podlahu.

1. Vytiahnite zásuvku v spodnej časti sporáka a vyberte ju smerom hore. Vo vnútri podstavca vpredu a vzadu sa nachádzajú nastaviteľné nožičky.
2. Podľa potreby otočte nastaviteľné nožičky pomocou imbusového kľúča smerom hore alebo dole, kým sporák nestojí vodorovne (obrázok A).
3. Opäť nasaďte zásuvku v spodnej časti sporáka (obrázok B).





Pripevnenie k stene

Aby sa sporák nepreklopil, musíte ho pomocou priloženého uholníka pripevniť k stene. Riaďte sa montážnym návodom na pripevnenie k stene.

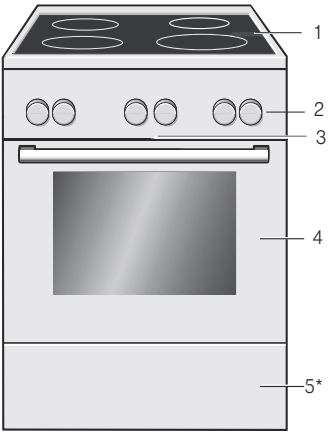
Váš nový sporák

Tu sa zoznámite so svojím novým sporákom. Vysvetlíme vám funkcie ovládacieho panela, varnej dosky a jednotlivé ovládacie prvky.

Nájdete tu informácie o priestore na pečenie a o príslušenstve.

Všeobecné informácie

V závislosti od typu spotrebiča sú možné odchýlky.



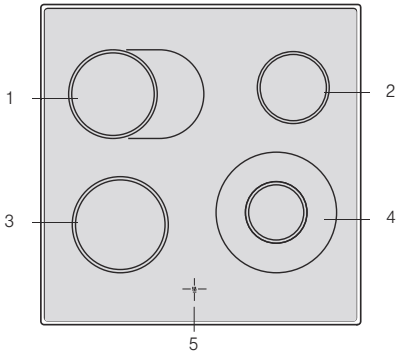
Vysvetlivky	
1	Varná doska**
2	Ovládací panel**
3	Chladiaci ventilátor
4	Dvierka rúry na pečenie**
5*	Zásuvka v spodnej časti sporáka**

* Voliteľné (k dispozícii pri niektorých prístrojoch).

** V závislosti od typu spotrebiča sú možné detailné odchýlky.

Varná zóna

Tu nájdete prehľad ovládacieho panela. V závislosti od typu spotrebiča sú možné odchýlky.



Vysvetlivky	
1	Varná zóna 17 cm alebo zóna na pekáč 17 × 26 cm
2	Varná zóna 14,5 cm
3	Varná zóna 18 cm
4	Dvojokruhová varná zóna 21 a 12 cm
5	Ukazovateľ zostatkového tepla

Ukazovateľ zostatkového tepla

Každá varná zóna má vlastný ukazovateľ zostatkového tepla. Ukazuje, ktoré varné zóny sú ešte horúce. Tiež vtedy, keď je varná doska už vypnutá, svieti ukazovateľ zostatkového tepla, kým varná zóna nevychladne.

Zostatkové teplo môžete využiť na úsporu energie a napríklad udržať teplé malé množstvo pokrmu.

Ovládací panel

V závislosti od typu spotrebiča sú možné detailné odchýlky.

Ovládacie tlačidlá

Ovládacie tlačidlá je možné zatlačiť. Pre uvoľnenie a zatlačenie tlačidiel zatlačte na tlačidlo.

Volič funkcií

Pomocou voliča funkcií nastavíte druh ohrevu.
Voličom teploty môžete otáčať doprava a doľava.

Nastavenie		Použitie
	Nulová pozícia	Rúra na pečenie je vypnutá.
	Horný/dolný ohrev	Na koláče, nákypy a chudé mäso v celku, napr. hovädzie alebo zverina, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora i zdola.
	3D Horúci vzduch*	Na koláče a pečivo pečené na jednej až troch úrovniach. Ventilátor rozdeľuje rovnomerne teplo z prstencového ohrievacieho telesa na zadnej stene do priestoru na pečenie.
	Stupeň pizza	Rýchla príprava hlboko zmrazených potravín bez predhrievania, napr. pizza, hranolčeky alebo závin. Hreje dolné ohrievacie teleso a prstencové ohrievacie teleso na zadnej stene.
	Dolný ohrev	Zaváranie a dopekanie alebo zapekanie. Teplo prichádza zospodu.
	Gril s cirkuláciou vzduchu	Pečenie mäsa, hydiny a celých rýb. Grilovacie ohrievacie teleso a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rozfúkava teplo rovnomerne okolo pokrmu.
	Maloplošný gril	Grilovanie malého množstva steakov, klobások, hrianok a kusov rýb. Rozpáli sa stredná časť grilovacieho telesa.
	Veľkoplošný gril	Grilovanie steakov, klobások, hrianok a kúskov rýb. Rozpáli sa celá plocha pod grilovacím telesom.
	Rozmrazovanie	Rozmrazovanie, napr. mäsa, hydiny, chleba a koláčov. Ventilátor rozfúka teplý vzduch okolo pokrmu.
	Rýchly ohrev	Rýchle predhriatie rúry bez príslušenstva.

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

Hneď ako nastavíte, zapne sa osvetlenie v priestore na pečenie.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.

Nastavenie		Funkcia
	Nulová pozícia	Rúra na pečenie nehreje.
50-270	Teplotný rozsah	Teplota v priestore na pečenie v °C.
1, 2, 3	Stupne grilovania	Stupne grilovania pre maloplošný a veľkoplošný gril. Stupeň 1 = nízky Stupeň 2 = stredný Stupeň 3 = vysoký

Pokiaľ rúra na pečenie hreje, svieti kontrolka nad voličom teploty. Ak dôjde k prerušeniu ohrevu, prestane svietiť. Pri druhoch ohrevu grilovanie a grilovanie s cirkuláciou vzduchu svetlo nesvieti.

Voliča varných zón

Pomocou štyroch voličov varných zón nastavíte výkon ohrevu jednotlivých varných zón.

Nastavenie		Funkcia
0	Nastavenie na nulu	varná zóna je vypnutá.
1-9	Stupne ohrevu	1 = najnižší výkon 9 = najvyšší výkon
∞	Pripojenie	Pripojenie zóny na pekáč
◎	Pripojenie	Pripojenie veľkej dvojokruhovej varnej zóny

Pokiaľ rúra na pečenie hreje, rozsvieti sa ukazovateľ.

Priestor na pečenie

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

Osvetlenie v priestore na pečenie

Počas prevádzky svieti v priestore na pečenie osvetlenie.

Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

Aby sa priestor na pečenie po ukončení prevádzky rýchlejšie vychladil, ešte nejaký čas beží chladiaci ventilátor.

Pozor!
Nezakrývajte vetracie štrbiny, inak hrozí prehriatie rúry na pečenie.

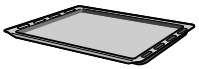
Vaše príslušenstvo

Príslušenstvo, ktoré vám bolo dodané spoločne so spotrebičom, sa hodí na prípravu mnohých pokrmov. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo do priestoru na pečenie vkladali vždy správnym spôsobom.

K dispozícii je tiež výber zvláštneho príslušenstva, s pomocou ktorého môžete skvalitniť prípravu mnohých pokrmov alebo si spríjemniť prácu.

Rošt
Na nádoby, formy na koláče, pečené mäso, grilované pokrmy a hlboko zmrazené pokrmy.

Rošt vkladajte otvorenou stranou smerom k dvierkam spotrebiča a záhybom dole ⌣ .



Smaltovaný plech na pečenie
Na koláče a cukrovinky.

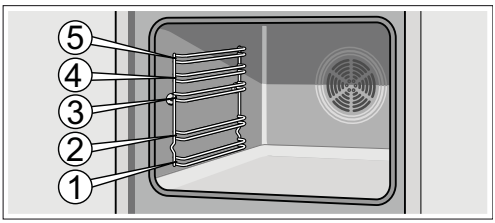
Plech na pečenie zasúvajte šikmou stranou ku dvierkam rúry.

Univerzálna panvica
Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zamrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Panvicu je možné použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.

Univerzálnu panvicu zasúvajte šikmou stranou k dvierkam rúry.

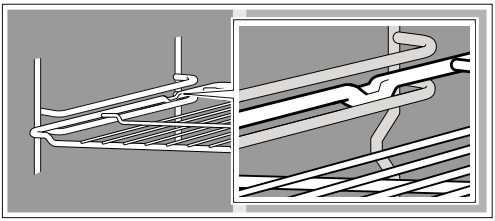
Vkladanie príslušenstva

Príslušenstvo môžete do priestoru na pečenie vložiť v 5 rôznych úrovniach. Vždy ho zasuňte až na doraz, aby sa príslušenstvo nedotýkalo skla dvierok.



Príslušenstvo môže byť vysunuté až do polovice, kým nezacvakne. Vďaka tomu je možné pokrmy ľahko vybrať.

Pri vkladaní do priestoru na pečenie dávajte pozor na to, aby priehlbina na príslušenstve smerovala smerom dozadu. Len v tejto pozícii môže správne zapadnúť na miesto.



Upozornenie: Keď sa príslušenstvo ohreje na vysoké teploty, môže sa deformovať. Hneď ako sa opäť ochladí, deformácia zmizne. To však nemá žiadny vplyv na jeho funkčnosť.

Držte plech na pečenie pevne oboma rukami na oboch stranách a zasuňte ho rovnobežne do závesných roštov. Počas zasúvania nepohybujte plechom doprava alebo doľava. Inak nebude možné plech na pečenie zasunúť ľahko. Mohli by sa poškodiť smaltované povrchy.

Príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznícky servis, v špecializovanom obchode alebo na internete. Udajte, prosím, číslo HEZ.

Zvláštne príslušenstvo

Zvláštne príslušenstvo je možné dokúpiť cez zákaznícky servis alebo v špecializovanom obchode. V našich katalógoch nájdete široký ponuku príslušenstva pre vašu rúru. Dostupnosť zvláštneho príslušenstva a možnosť online objednania sa v jednotlivých krajinách líši. Nazrite do vašich dokumentov, ktoré ste dostali pri nákupe.

Nie každé zvláštne príslušenstvo sa hodí pre každý typ spotrebiča. Pri kúpe uvádzajte vždy celý názov a číslo vášho spotrebiča (č. E).

Zvláštne príslušenstvo	Číslo HEZ	Použitie
Plech na pizzu	HEZ317000	Ideálny na pizzu, hlboko zmrazené pokrmy alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť miesto univerzálnej panvice. Postavte panvicu na rošt a orientujte sa podľa údajov v tabuľkách.
Vkladací rošt	HEZ324000	Na pečenie. Grilovací rošt vždy ukladajte na univerzálnu panvicu. Panvica zachytí odkvapkávajúcu šťavu a tuk.
Grilovací plech	HEZ325000	Používa sa na grilovanie miesto roštu alebo ako ochrana proti postriekaniu rúry, aby sa rúra na pečenie veľmi neznečistila. Používajte iba spoločne s univerzálnou panvicou. Grilovanie na grilovacom plechu: Iba v úrovniach 1, 2 a 3. Grilovací plech ako ochrana proti postriekaniu: Zasuňte univerzálnu panvicu spoločne s grilovacím plechom pod rošt.
Kameň na pečenie	HEZ327000	Kameň na pečenie sa skvelo hodí na prípravu domáceho chleba, žemlí a pizze, ktoré by mali byť zospodu chrumkavé. Kameň na pečenie sa musí vždy predhriať na odporúčanú teplotu.
Smaltovaný plech na pečenie	HEZ331003	Na koláče a cukrovinky. Plech na pečenie zasúvajte šikmou stranou k dvierkam rúry.
Smaltovaný plech na pečenie s nepriľnavým povrchom	HEZ331011	Koláče a cukrovinky ľahšie vyberiete z plechu na pečenie. Plech na pečenie zasunujte šikmou stranou k dvierkam rúry.
Univerzálna panvica	HEZ332003	Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zamrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Panvicu je možné použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte. Univerzálnu panvicu zasúvajte šikmou stranou k dvierkam rúry.
Univerzálna panvica s nepriľnavým povrchom	HEZ332011	Na prípravu šťavnatých koláčov, pečiva, hlboko zamrazených potravín a pečenie mäsa v celku. Panvicu je možné použiť ako nádobu na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku, pokiaľ grilujete priamo na rošte.
Pokrievka na profesionálny plech	HEZ333001	Vďaka pokrievke sa z profesionálneho plechu stane profesionálny pekáč.
Profesionálny plech s vkladacím roštom	HEZ333003	Obzvlášť vhodný na prípravu veľkého množstva jedla.
Teleskopické výsuvy 3-násobný celkový výsuv	HEZ338352	S výsuvným systémom v úrovni 1, 2 a 3 môžete vysunúť príslušenstvo ešte viac bez toho, aby sa prevrhlo. 3-násobný výsuv nie je vhodný pre prístroje s otočným príslušenstvom.
3-násobný celkový výsuv so stop funkciou	HEZ338357	S výsuvným systémom v úrovni 1, 2 a 3 môžete celkom vysunúť príslušenstvo bez toho, aby sa prevrhlo. Výsuvný systém zacvakne a umožní ľahké vsunutie príslušenstva. 3-násobný výsuv so stop funkciou nie je vhodný pre prístroje s otočným príslušenstvom.
Rošt	HEZ334000	Na nádoby, formy na koláče, pečenie, grilovanie a hlboko zmrazené pokrmy.
Sklenený pekáč	HEZ915001	Sklenený pekáč sa hodí na dusené pokrmy a nákypy, ktoré pripravujete v rúre na pečenie. Obzvlášť vhodný je na pečenie s programami a automatickými funkciami.

Produkty zo zákazníckeho servisu

Pre svoje domáce spotrebiče si môžete v zákazníckom servise, v špecializovanej predajni alebo v internetovom obchode (pre jednotlivé krajiny) zakúpiť vhodné ošetrovacie a čistiace prostriedky alebo zvláštne príslušenstvo. Uveďte príslušné číslo výrobku.

Čistiace obrúsky na povrchy z nehrdzavejúcej ocele	Výrobok č. 311134	Zabraňujú usadzovaniu nečistôt. Pomocou impregnácie ošetríte optimálne povrchy prístrojov z nehrdzavejúcej ocele .
Čistiaci gél na rúry na pečenie a grily	Výrobok č. 463582	Na čistenie priestoru na pečenie. Gél je bez zápachu.
Handrička z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	Výrobok č. 460770	Obzvlášť vhodný na čistenie citlivých povrchov, ako sú napr. sklo, sklokeramika, nehrdzavejúca oceľ alebo hliník. Handrička z mikrovlákna odstráni v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.

Poistka dvierok	Výrobok č. 612594	Aby deti nemohli otvoriť dvierka rúry. Poistka sa primontuje rôznym spôsobom v závislosti od typu spotrebiča. Riaďte sa listom, ktorý je priložený k poistke dvierok.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť predtým, ako vo svojej rúre prvýkrát pripravíte pokrm. Predtým si prečítajte kapitolu *Dôležité bezpečnostné pokyny.*

Rozohriatie rúry na pečenie

Pre odstránenie pachu novoty prázdny uzatvorený priestor na pečenie zahrejte. Ideálna je jedna hodina pri hornom/dolnom ohreve ⊟ na 240 °C. Skontrolujte, či v priestore na pečenie nezostali zvyšky obalov.

Počas ohrevu rúry vetrajte kuchyňu.

1. Nastavte horný/dolný ohrev ⊟ pomocou voliča funkcií.

2. Pomocou voliča teploty nastavte 240 °C.

Po jednej hodine rúru na pečenie vypnite. Volič funkcií nastavte do nulovej pozície.

Čistenie príslušenstva

Skôr, ako príslušenstvo prvýkrát použijete, dôkladne ho vyčistite horúcou mydlovou vodou a mäkkou handričkou.

Nastavenie varnej dosky

V tejto kapitole sa zoznámite s nastavením varnej dosky. V tabuľke nájdete stupne ohrevu a dobu úpravy pre rôzne pokrmy.

Spôsob nastavenia

Pomocou voličov varných zón nastavíte výkon ohrevu jednotlivých varných zón.

Stupeň ohrevu 0 = vypnuté
Stupeň ohrevu 1 = najnižšej výkon
Stupeň ohrevu 9 = najvyšší výkon.

Pokiaľ zapnete varnú zónu, rozsvieti sa ukazovateľ.

Veľká dvojokruhová varná zóna a zóna na pekáč

Pri týchto varných zónach môžete meniť ich veľkosť.

Pripojenie veľkej plochy

Otočte vypínačom varnej zóny do pozície 9 – tam narazíte na malý odpor – a ďalej až na symbol

◎ = veľká dvojokruhová varná zóna alebo
∞ = zóna na pekáč
Potom ihneď otočte späť na požadovaný stupeň ohrevu.

Prepnutie späť na malú plochu

Otočte vypínačom varnej zóny na 0 a nastavte ju znovu.

Na malej dvojokruhovej varnej zóne môžete obzvlášť dobre ohrievať malé množstvá pokrmu.

Pozor!

Nikdy neotáčajte ďalej cez symbol ◎ alebo ∞ na 0.

Tabuľka varenie

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené príklady.

Dĺžka prípravy pokrmu a stupne ohrevu závisia od druhu, hmotnosti a kvality pokrmu. Z toho dôvodu sú možné rôzne odchýlky.

Husté tekuté pokrmy počas zahrievania pravidelne miešajte.

Na zaváranie používajte stupeň ohrevu 9.

	Stupeň ohrevu	**Doba úpravy v minutách**
Rozpúšťanie		
Čokoláda, poleva, želatína	1	-
Maslo	1-2	-
Ohrievanie a udržiavanie tepla		
Eintopf, (napr. šošovicová polievka)	1-2	-
Mlieko**	1-2	-
Varenie na mierny výkon		
Knedle, halušky	4*	20-30 Min.
Ryby	3*	10-15 Min.
Biele omáčky, napr. bešamel	1	3-6 Min.

* Varenie bez pokrievky
** Bez pokrievky

	Stupeň ohrevu	Doba úpravy v minutách
Varenie, varenie v pare, dusenie		
Ryža (v dvojnásobnom množstve vody)	3	15-30 Min.
Zemiaky v šupke	3-4	25-30 Min.
Varené zemiaky	3-4	15-25 Min.
Cestoviny, rezance	5*	6-10 Min.
Eintopf, polievky	3-4	15-60 Min.
Zelenina	3-4	10-20 Min.
Zelenina, mrazená	3-4	10-20 Min.
Varenie v tlakovom hrnci	3-4	-
Dusenie		
Rolády	3-4	50-60 Min.
Dusené mäso	3-4	60-100 Min.
Guláš	3-4	50-60 Min
Smaženie**		
Rezne, prírodné alebo obaľované	6-7	6-10 Min.
Rezne, hlboko zmrazené	6-7	8-12 Min.
Kotleta, prírodná alebo obaľovaná	6-7	8-12 Min.
Steak (hrubý 3 cm)	7-8	8-12 Min.
Ryba a rybie filé, prírodné	4-5	8-20 Min.
Ryba a rybie filé, obaľované	4-5	8-20 Min.
Ryba a rybie filé, obaľované alebo hlboko zmrazené, napr. rybie prsty	6-7	8-12 Min.
Mrazené pokrmy, napr. pokrmy na panvici	6-7	6-10 Min
Palacinky	5-6	nepretržite

* Varenie bez pokrievky

** Bez pokrievky

Nastavenie rúry na pečenie

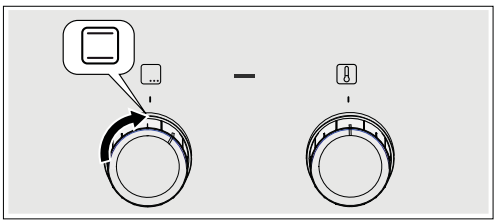
Rúru na pečenie môžete nastaviť rôznymi spôsobmi. Tu vám vysvetlíme, ako nastaviť požadovaný druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania.

Upozornenie: Odporúčame predhriať rúru pred prípravou pokrmov, aby ste zamedzili nadmernému zrážaniu kondenzovanej vody na sklenenej výplni dvierok spotrebiča.

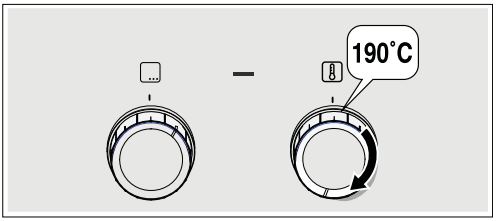
Druh ohrevu a teplota

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

1. Pomocou voliča funkcií nastavte druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavíte teplotu alebo stupeň grilovania.



Rúra na pečenie začne hriať.

Vypnutie rúry na pečenie

Otočte volič funkcie do nulovej pozície.

Zmena nastavenia

Kedykoľvek môžete zmeniť druh ohrevu a teplotu alebo stupeň grilovania pomocou príslušného voliča.

Rýchly ohrev

Pomocou rýchleho ohrevu dosiahne vaša rúra obzvlášť rýchlo požadovanú teplotu.

Rýchly ohrev používajte pri nastavených teplotách vyšších ako 100 °C. Vhodné sú nasledujúce druhy ohrevu:

Aby bol pokrm upečený rovnomerne, vložte ho do rúry až po ukončení rýchleho ohrevu.

1. Volič funkcie nastavte na ⊠.
2. Pomocou voliča teploty nastavte požadovanú teplotu.

Po niekoľkých sekundách sa rúra rozohreje. Potom sa rozsvieti ukazovateľ teploty.

Rýchly ohrev je ukončený

Ukazovateľ teploty zhasne. Vložte Váš pokrm do rúry a nastavte požadovaný druh ohrevu.

Zrušenie rýchleho ohrevu

Volič funkcie otočte do nulovej pozície. Rúra je vypnutá.

Údržba a čistenie

Vďaka údržbe a čisteniu zostanú vaša varná doska a rúra na pečenie dlho žiarivé a funkčné. Ako sa o obe správnym spôsobom starať a čistiť ich, vám vysvetlíme tu.

Upozornenie

- Drobné farebné rozdiely na čelnej stene rúry sú zapríčinené použitím rôznych materiálov, ako napr. sklo, umelá hmota alebo kov.
- Tiene na sklenenej výplni dvierok, ktoré pôsobia ako šmuhy, sú svetelné odrazy osvetlenia v priestore na pečenie
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. To môže viesť k vzniku rozdielov zafarbenia. Je to celkom normálne a nemá to žiadny vplyv na funkčnosť rúry. Hrany tenkých plechov sa nedajú celkom potiahnuť smaltom. Preto môžu byť drsné. Tým ale nie je nijako narušená antikorózna ochrana.

Čistiace prostriedky

Poškodeniu rôznych povrchov použitím nesprávnych čistiacich prostriedkov sa môžete vyhnúť, pokiaľ budete dodržiavať nasledujúce pokyny.

Na varnú dosku nepoužívajte

- žiadne neriedené prostriedky na riad alebo čistiace prostriedky na umývačky riadu,
- žiadne abrazívne prostriedky a drsné hubky,
- žiadne agresívne čistiace prostriedky ako sprej,
- žiadny vysokotlakový alebo parný čistič.
- Jednotlivé časti nečistite v umývačke riadu.

Na rúry na pečenie nepoužívajte

- Nepoužívajte žiadne brúsne ani abrazívne čistiace prostriedky,
- žiadne čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- žiadne abrazívne hubky,
- žiadny vysokotlakový alebo parný čistič.
- Jednotlivé časti nečistite v umývačke riadu.

Nové penové utierky pred prvým použitím riadne vyperte.

Povrch	Čistiace prostriedky
Povrchy z nehrdzavejúcej ocele* (podľa typu spotrebiča)	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Ihneď odstráňte škvrny od vody, tuku, škrobu a bielkovín. Pod takýmito škvrnami sa môže vytvoriť korózia. Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné pre horúce povrchy, zakúpite v zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. K aplikácii čistiacich prostriedkov používajte veľmi jemnú handričku.
Smaltované, lakované, plastové a sieťotlačové povrchy* podľa typu spotrebiča)	Zvláštne prostriedky pre starostlivosť o nehrdzavejúcu oceľ, ktoré sú vhodné horúce povrchy, zakúpite cez zákaznícky servis alebo v špecializovaných predajniach.
Ovládací panel	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok alebo škrabku na sklo.
Vrchný sklenený kryt dvierok* (podľa typu spotrebiča)	Čistiaci prostriedok na sklo: Čistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo. Prosím, pozrite kapitolu *Sklenený kryt dvierok!*
Otočné gombíky Neskladajte!	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou a vysušte mäkkou handričkou.
Rám varnej dosky	Horúca mydlová voda: Nikdy nečistite škrabkou na sklo, citrónom alebo octom.
Plynová varná doska a mriežka na hrnce* (podľa typu spotrebiča)	Horúca mydlová voda: Použite len trochu vody, nesmie sa dostať spodnou časťou horákov do vnútra spotrebiča. Pokrmy, ktoré pretečú, a ich zvyšky ihneď odstráňte. Mriežku na hrniec môžete zložiť.
	Mriežka na hrniec z liatiny*: Neumývajte v umývačke riadu.

* Voliteľné (K dispozícii pri niektorých prístrojoch, podľa typu spotrebiča.)

Povrch	Čistiace prostriedky
Plynový horák* (Podľa typu spotrebiča)	Odstráňte hlavicu a kryt horáka, očistite horúcou mydlovou vodou. Neumývajte v umývačke riadu. Plynové výstupné otvory musia byť vždy voľné. Zapaľovacie sviečky: Malá mäkká kefka. Plynový horák funguje iba vtedy, keď sú zapaľovacie sviečky suché. Všetky diely dobre vysušte. Pri opätovnom nasadzovaní dávajte pozor na presné umiestnenie. Kryty horákov sú čierno posmaltované. Časom sa ich farba zmení. To však nemá žiadny vplyv na ich funkčnosť.
Elektrická varná zóna* (podľa typu spotrebiča)	Abrazívne prostriedky alebo čistiace hubky: Varnú dosku potom krátko zahrejte, aby sa vysušila. Vlhké varné zóny časom korodujú. Nakoniec naneste ošetrujúci prostriedok. Pokrmy, ktoré pretečú, a ich zvyšky ihneď odstráňte.
Krúžok varnej zóny* (podľa typu spotrebiča)	Žlto až modro trblietajúce sa sfarbenie na krúžku varnej zóny odstráňte pomocou ošetrujúceho prostriedku na oceľ. Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo drsné prostriedky.
Sklokeramická varná doska* (podľa typu spotrebiča)	Starostlivosť: Ochranné a ošetrujúce prostriedky na sklokeramiku Čistenie: Čistiace prostriedky vhodné na sklokeramiku. Dodržujte pokyny na obale čistiaceho prostriedku.
	⚠Škrabka na sklo na silné znečistenie: Odistite a čistite čepeľou. Pozor, čepeľ je veľmi ostrá. Nebezpečenstvo poranenia. Po ukončení čistenia opäť nasaďte kryt. Poškodenú čepeľ ihneď vymeňte.
Sklenená varná doska* (podľa typu spotrebiča)	Starostlivosť: Ochranné a ošetrujúce prostriedky na sklo Čistenie: Čistiace prostriedky na sklo. Dodržujte pokyny na obale čistiaceho prostriedku.
	⚠Škrabka na sklo na odstránenie silných nečistôt: Snímte ochranný kryt a nečistoty odstráňte ostrím. Pozor, ostrie je veľmi ostré. Nebezpečenstvo poranenia. Po ukončení čistenia opäť nasaďte kryt. Poškodené ostrie ihneď vymeňte.
Sklo dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo: Čistite mäkkou handričkou. Nepoužívajte škrabku na sklo. Dvierka spotrebiča môžete s cieľom vyčistenia zložiť. Prosím, nazrite do kapitoly *Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča!*
Detská poistka* (podľa typu spotrebiča)	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou. Pokiaľ je na dvierkach rúry na pečenie namontovaná detská poistka, musí byť pred čistením odstránená. V prípade silného znečistenia nefunguje detská poistka správne.
Tesnenie Neskladajte!	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou. Nedrhnite.

* Voliteľné (K dispozícii pri niektorých spotrebičoch, podľa typu spotrebiča.)

Povrch	Čistiace prostriedky
Varná zóna	Horúca mydlová alebo octová voda: Očistite handričkou. V prípade silného znečistenia použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Priestor na pečenie musí byť chladný. ⚠ Pri samočistiacich povrchoch použite, prosím, funkciu samočistenia. Nazrite, prosím, do kapitoly *Samočistenie!* Pozor! Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na sporáky.
Sklenený kryt osvetlenia v rúre na pečenie	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou.
Závesné rošty	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou alebo kefkou. Závesné rošty môžete s cieľom vyčistenia vyvesiť. Pozrite, prosím, kapitolu *Vyvesenie a zavesenie závesných roštov*!
	Teleskopické výsuvy (podľa typu spotrebiča) Horúca mydlová voda: Očistite handričkou alebo kefkou. Neodstraňujte mazivo na teleskopických výsuvoch, všetko čistite najlepšie zasunuté. Nenavlhčujte, neumývajte v umývačke riadu alebo pomocou funkcie samočistenia. Závesné rošty sa môžu poškodiť a obmedziť svoju funkciu.
Príslušenstvo	Horúca mydlová voda: Navlhčite a očistite handričkou alebo kefkou.
	Hliníkový plech *: (Podľa typu spotrebiča.) Vysušte mäkkou utierkou. Neumývajte v umývačke riadu. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry. Aby ste zabránili poškrabaniu kovových povrchov, nedotýkajte sa ich nožom alebo inými podobne ostrými predmetmi. Nevhodné sú agresívne čistiace prostriedky, drhnúce hubky a drsné umývacie utierky.
	Valec* (podl'a typu spotrebiča) Horúca mydlová voda: Očistite handričkou alebo kefkou.
	Teplotná sonda* (podl'a typu spotrebiča) Horúca mydlová voda: Očistite handričkou alebo kefkou. Neumývajte v umývačke riadu.
Zásuvka sporáka* (podl'a typu spotrebiča)	Horúca mydlová voda: Očistite handričkou.

* Voliteľné (K dispozícii pri niektorých prístrojoch, podľa typu spotrebiča.)

Pred čistením

Vyberte nádoby a príslušenstvo z rúry.

Čistenie dna, stropu a bočných stien priestoru na pečenie

Použite handričku a horúcu mydlovú alebo octovú vodu. V prípade silného znečistenia použite drôtenku z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiaci prostriedok na rúry na pečenie. Priestor na pečenie musí byť chladný. Nikdy nečistite drôtenkou z nehrdzavejúcej ocele alebo čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie samočistiace plochy.

Čistenie samočistiacich plôch v priestore na pečenie

Zadná stena priestoru na pečenie je pokrytá vysoko poréznou keramickou vrstvou. Táto povrchová vrstva absorbuje a rozkladá striekance, ktoré vzniknú počas pečenia. Čím vyššia je teplota a čím dlhšie je rúra na pečenie v prevádzke, tým lepší je výsledok

Pokiaľ je znečistenie i po niekoľkonásobnej prevádzke viditeľné, postupujte nasledovne:

1. Dôkladne vyčistite dno priestoru na pečenie, strop a bočné steny.
2. Nastavte 3D horúci vzduch ⊛.
3. Zahrejte prázdnu, uzatvorenú rúru na pečenie na maximálnu teplotu na približne 2 hodiny.

Keramická vrstva sa regeneruje. Až priestor na pečenie vychladne, odstráňte hnedé alebo biele zvyšky vodou a mäkkou handričkou.

Ľahké sfarbenie povrchu nemá na samočistiacu funkciu žiadny vplyv.

Pozor!

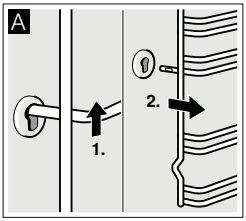
- Nikdy nepožívajte abrazívne čistiace prostriedky. Mohol by sa poškriabať, príp. zničiť vysoko porézny povrch.
- Keramickú vrstvu nikdy nečistite čistiacimi prostriedkami na rúry na pečenie. Pokiaľ sa na ňu predsa len čistiaci prostriedok dostane, okamžite ho odstráňte hubkou a dostatočným množstvom vody.

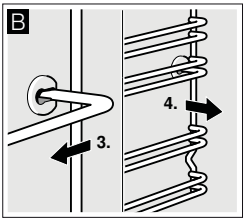
Vyvesenie a zavesenie závesných roštov

Závesné rošty je možné na účely vyčistenia vyvesiť. Rúra na pečenie musí byť chladná.

Vyvesenie závesných roštov

1. Zdvihnite prednú stranu závesných roštov smerom hore
2. a odpojte ich (obrázok A).
3. Potom posuňte celé závesné rošty smerom dopredu
4. a vyberte ich (obrázok B).

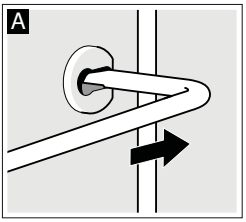


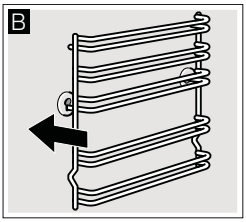


Rošty vyčistite umývacím prípravkom a hubkou. V prípade silného znečistenia použite kefku.

Zavesenie závesných roštov

1. Najprv nasaďte závesné rošty do zadného otvoru, zatlačte ich trochu dozadu (obrázok A)
2. a potom ich zaveste do predného otvoru (obrázok B).



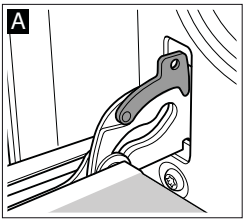


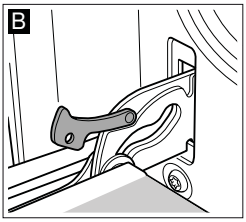
Závesné rošty je možné zavesiť vpravo alebo vľavo. Uistite sa, že úrovne 1 a 2 sú hore a úrovne 3, 4 a 5 sú dole, ako je uvedené na obrázku B.

Vysadenie a nasadenie dvierok spotrebiča

S cieľom vyčistenia a demontáže skla dvierok môžete dvierka spotrebiča vysadiť.

Závesy dvierok sú vybavené zaisťovacími pákami. Keď sú zaisťovacie páky zaklapnuté (obrázok A), dvierka spotrebiča sú zaistené. Preto ich nie je možné vysadiť. Keď odistíte zaisťovacie páky, aby ste mohli vysadiť dvierka spotrebiča (obrázok B), sú závesy zaistené. Nemôžu zaklapnúť.



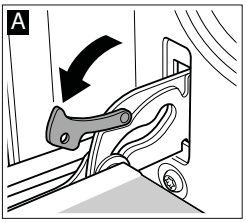


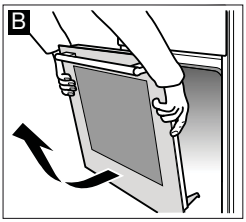
⚠ **Nebezpečenstvo poranenia!**

Pokiaľ sú závesy odistené, môžu sa zaklapnúť veľkou silou. Dávajte pozor na to, aby boli zaisťovacie páky vždy celkom zaistené, príp. pri vysadzovaní dvierok spotrebiča celkom odistené.

Vysadenie dvierok

1. Otvorte celkom dvierka rúry na pečenie.
2. Odistite obe páky naľavo a napravo (obrázok A).
3. Zavrite dvierka spotrebiča až k zarážke. Uchopte dvierka oboma rukami na ľavej i pravej strane. Ešte viac ich privrite a vytiahnite ich (obrázok B).

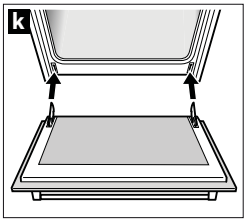


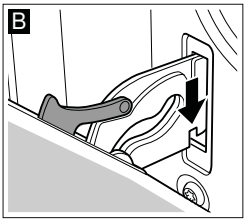


Nasadenie dvierok

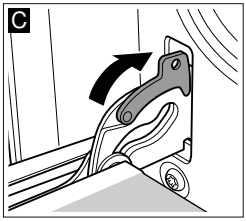
Dvierka nasaďte v opačnom poradí, než ste postupovali pri ich vysadzovaní.

1. Pri nasadzovaní dvierok dávajte pozor na to, aby boli oba závesy nasadené presne do otvorov (obrázok A).
2. Zárezy na závesoch musia na oboch stranách zapadnúť (obrázok B).





3. Zaistite obe zaisťovacie páky (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry na pečenie.



⚠ **Nebezpečenstvo poranenia!**

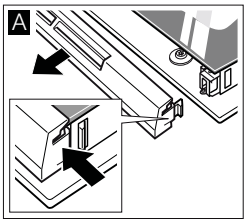
Ak dvierka rúry na pečenie nechcene vypadnú, alebo sa zaklapne záves, tak do závesu nesiahajte. Zavolajte zákaznícky servis.

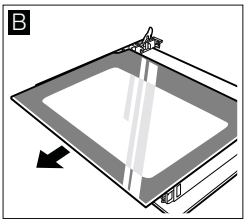
Demontáž a montáž skla dvierok

Na dôkladnejšie vyčistenie môžete vysadiť sklo dvierok spotrebiča.

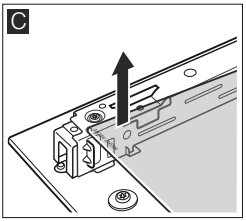
Demontáž

1. Vysaďte dvierka spotrebiča a položte ich rukoväťou smerom dole na utierku.
2. Zložte kryt hore na dvierkach rúry. Zatlačte prstami vľavo a vpravo na lamelu (obrázok A).
3. Nadvihnite hornú sklenenú tabuľu a vyberte ju (obrázok B).





4. Nadvihnite sklenenú výplň a vyberte ju (obrázok C).



Sklo vyčistite čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.

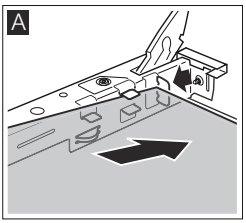
⚠ **Nebezpečenstvo poranenia!**

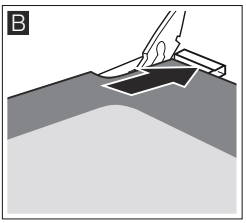
Poškriabané sklo dvierok môže prasknúť. Nepoužívajte žiadnu škrabku na sklo, ostré alebo brúsne čistiace prostriedky.

Montáž

Počas montáže dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ vľavo hore bol hore nohami.

1. Zasuňte sklenenú tabuľu šikmo smerom dozadu (obrázok A).
2. Zasuňte hornú sklenenú tabuľu šikmo smerom dozadu do oboch držiakov. Hladká plocha musí smerovať von (obrázok B).





3. Nasaďte kryt a pritlačte ho.
4. Nasaďte dvierka rúry.

Rúru na pečenie použite až po tom, čo budete mať istotu, že sú sklenené tabule namontované správne.

Čo robiť v prípade poruchy?

V prípade poruchy často ide o maličkosť, ktorú je možné ľahko odstrániť. Pred tým, ako zavoláte zákaznícky servis, pokúste sa poruchu odstrániť vlastnými silami pomocou tabuľky.

Tabuľka porúch

Ak sa nepodarí pokrm pripraviť optimálne, nazrite do kapitoly *Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu.* Tam nájdete mnoho tipov a upozornení týkajúcich sa úpravy pokrmu.

Porucha	Možná príčina	Náprava/Pokyny
Rúra nefunguje.	Je chybná poistka.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu.	Vyskúšajte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Rúra nehreje.	Kontakty sú zaprášené.	Otočte vypínačom niekoľkokrát sem a tam.

⚠ **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať iba nami vyškolený servisný technik.

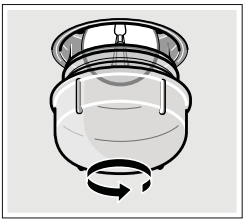
Výmena žiarovky v priestore na pečenie

Pokiaľ sa pokazí žiarovka v priestore na pečenie, musí sa vymeniť. Teplotne stabilné 230 V halogénové žiarovky, 40 Wattov, si môžete zakúpiť cez zákaznícky servis alebo v špecializovanom obchode. Používajte iba žiarovky rovnakého typu.

⚠ **Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

Vypnite poistky v poistkovej skrinke.

1. Do vychladeného priestoru na pečenie položte kuchynskú utierku, aby ste predišli škodám.
2. Vyskrutkujte sklenený kryt otáčaním smerom doľava.



3. Vyberte žiarovku a nahraďte ju novou žiarovkou rovnakého typu.
4. Opäť naskrutkujte sklenený kryt.
5. Vyberte utierku a zapnite poistky.

Sklenený kryt

Poškodený sklenený kryt sa musí vymeniť. Správne sklenené kryty dostanete cez zákaznícky servis. Udajte označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD) svojho spotrebiča.

Zákaznícky servis

Náš zákaznícky servis je vám k dispozícii pre prípad, že potrebujete opraviť svoj spotrebič. Vždy sa najprv pokúsime nájsť vhodné riešenie, aby sme sa vyhli zbytočným výjazdom našich technikov.

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

Pri kontaktovaní nášho servisu vždy uveďte úplné označenie produktu (č. E) a výrobné číslo (č. FD), aby sme vám mohli kvalifikovane pomôcť. Typový štítok s týmito číslami nájdete vpravo, na boku dvierok spotrebiča. Aby ste sa vyhli dlhému hľadaniu, môžete si tieto údaje o svojom

spotrebiči a telefónne číslo na zákaznícky servis zaznamenať.

E-č.	**FD-č.**

Zákaznícky servis ☏

Berte, prosím, ohľad na to, že za návštevu servisného technika z dôvodu chybnej obsluhy sa hradí poplatok, a to i keď je spotrebič v záručnej lehote.

Dôverujte odbornosti výrobcu. Tým zaistíte, že bude oprava vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí majú k dispozícii originálne náhradné diely pre váš spotrebič.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy, ako počas pečenia v rúre na pečenie a pri varení na varnej doske môžete usporiť energiu a ako váš spotrebič ekologicky zlikvidovať.

Úspora energie pri používaní rúry na pečenie

- Predhrievajte spotrebič len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované formy. Dobre absorbujú teplo.
- Rúru na pečenie otvárajte počas varenia alebo pečenia čo najmenej.
- Viac koláčov pečte postupne za sebou. Priestor na pečenie je ešte vyhriaty. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Môžete tiež zasunúť 2 hranaté formy vedľa seba.
- V prípade dlhšej úpravy pokrmu môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred koncom úpravy a na dopečenie využiť zostatkové teplo.

Úspora energie pri používaní varnej dosky

- Používajte hrnce a panvice s hrubými, rovnými dnami. Nerovné dná zvyšujú spotrebu energie.
- Priemer dna hrnca a panvice by mal súhlasiť s veľkosťou varnej zóny. Predovšetkým použitie príliš malých hrncov na veľkej varnej zóne vedie k strate energie

  Dajte pozor na nasledujúce: výrobcovia riadu udávajú často priemer hornej časti hrnca. Ten je často väčší ako priemer dna hrnca.
- Na malé množstvo pripravovaného pokrmu používajte malý hrniec. Veľký, iba málo naplnený hrniec spotrebováva veľa energie.
- Dávajte na hrnce vždy vhodnú pokrievku. Pri varení bez pokrievky spotrebujete štyrikrát viac energie.
- Varte s malým množstvom vody. Tým ušetríte energiu. Zelenina si zachová vitamíny a minerály.
- Včas prepnite na nižší stupeň výkonu.
- Využite zostatkové teplo. Pri dlhšej dobe úpravy pokrmu vypnite varnú zónu 5 - 10 minút pred koncom.

Ekologická likvidácia spotrebiča

Zlikvidujte obal v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica stanovuje rámec pre spätný odber a recykláciu starých zariadení, platný pre celú EÚ.

Testované pre Vás v našom kuchynskom štúdiu

Tu nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich prípravu. Ukážeme vám, ktorý druh ohrevu a teplota sú pre váš pokrm najvhodnejšie. Nájdete tu informácie, aké príslušenstvo máte použiť a do akej výšky ho máte zasunúť. Dostanete tipy týkajúce sa riadu a metód prípravy.

Upozornenie

- Hodnoty nastavenia platia iba pre vkladanie pokrmov do studeného a prázdneho priestoru na pečenie. Predhrievajte iba vtedy, keď je to uvedené v tabuľke. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľke sú iba orientačné. Sú závislé od kvality a vlastností danej potraviny.
- Používajte príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky. Ďalšie príslušenstvo môžete zakúpiť ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni alebo cez zákaznícky servis. Pred použitím vyberte z priestoru na pečenie príslušenstvo a riad, ktorý nebudete používať.
- Používajte vždy kuchynské rukavice, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z priestoru na pečenie.

Koláče a drobné pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Pomocou horného/dolného ohrevu sa koláče upečú najlepšie.

Pokiaľ pečiete na 3D horúci vzduch, vložte príslušenstvo do nasledujúcich úrovní:

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

Pečenie vo viacerých úrovniach

Používajte 3D horúci vzduch.

Úrovne na vloženie príslušenstva pri pečení na 2 úrovniach:

- Univerzálna panvica: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1

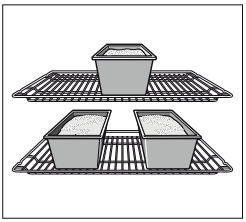
Úrovne na vloženie príslušenstva pri pečení na 3 úrovniach:

- Plech na pečenie: úroveň 5
- Univerzálna panvica: úroveň 3
- Plech na pečenie: úroveň 1

Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom okamihu.

V tabuľke nájdete veľké množstvo odporúčaní pre vaše pokrmy.

Pokiaľ pečiete zároveň v 3 hranatých formách, postavte ich na rošt, ako je uvedené na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy.

Svetlé formy na pečenie zo slabého kovu alebo sklenené formy predlžujú čas pečenia a koláč nezozlatne rovnomerne.

Pokiaľ chcete použiť silikónové formy, riaďte sa údajmi a receptami výrobcu. Silikónové formy sú často menšie ako normálne formy. Údaje k množstvu cesta a recepty sa môžu líšiť.

Tabuľky

V tabuľkách nájdete optimálne druhy ohrevu pre rôzne druhy koláčov a pečiva. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Preto sú údaje v tabuľke orientačné. Začnite najskôr s nižšími hodnotami.

Nižšia teplota zaručí rovnomernejšie zhnednutie.
V prípade potreby nabudúce nastavte vyššiu teplotu.
Pokiaľ predhrievate, čas pečenia sa skracuje o 5 až 10 minút.

Informácie nájdete v kapitole *Tipy na pečenie* za tabuľkami.

Koláče vo forme	**Forma**	**Úroveň vkladania**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C**	**Doba úpravy pokrmu v minútach**
Trený koláč, jednoduchý	forma v tvare venca /hranatá	2		160-180	40-50
	3 hranaté formy	3+1		140-160	60-80
Trený koláč, jemný	forma v tvare venca /hranatá	2		150-170	60-70
Tortová forma, trené cesto	forma na ovocný koláč	2		150-170	20-30
Ovocný koláč jemný, trené cesto	otváracia tortová forma / forma na bábovku	2		160-180	50-60
Piškótová torta	otváracia tortová forma	2		160-180	30-40
Forma na trené cesto s okrajom	otváracia tortová forma	1		170-190	25-35
Ovocná alebo tvarohová torta z krehkého cesta*	otváracia tortová forma	1		170-190	70-90
Švajčiarsky koláč	plech na pizzu	1		220-240	35-45
Pikantné koláče (napr. quiche, cibuľový koláč)*	otváracia tortová forma	1		180-200	50-60
Pizza, málo obložený tenký korpus (predhriať)	plech na pizzu	1		250-270	10-15

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

Koláče na plechu	**Príslušenstvo**	**Úroveň vkladania**	**Druh ohrevu**	**Teplota v °C**	**Doba úpravy pokrmu v minútach**
Trené alebo kysnuté cesto so suchým obložením	plech na pečenie	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	35-45
Trené alebo kysnuté cesto so šťavnatým obložením, ovocie	univerzálna panvica	3		160-180	40-50
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		150-170	50-60
Švajčiarsky koláč	univerzálna panvica	2		210-230	40-50
Piškótová roláda (predhriať)	plech na pečenie	2		190-210	15-20
Kysnutý vrkoč z 500 g múky	plech na pečenie	2		160-180	30-40
Štóla z 500 g múky	plech na pečenie	3		160-180	60-70
Štóla z 1 kg múky	plech na pečenie	3		150-170	90-100
Závin, sladký	univerzálna panvica	2		180-200	55-65
Turecký Börek (Burek)	univerzálna panvica	2		180-200	40-50
Pizza	plech na pečenie	2		220-240	15-25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	35-45

Drobné pečivo	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minútach
Cukrovinky	plech na pečenie	3		140-160	15-25
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		130-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-150	30-40
Striekané pečivo (predhriať)	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		130-140	35-50
Makrónky	plech na pečenie	2		110-130	30-40
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		100-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		100-120	40-50
Pusinky	plech na pečenie	3		80-100	130-150
Pečivo z odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2		200-220	30-40
Pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	3		180-200	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	5+3+1		160-180	35-45
Pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	3		180-200	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		170-190	25-35

Chlieb a žemle
Pri pečení chleba rúru predhrievajte, pokiaľ nie je uvedené inak.

Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nenalievajte vodu. Pri pečení na 2 úrovniach nad plech na pečenie vždy vsuňte univerzálnu panvicu.

Chlieb a žemle	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minútach
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		270 200	8 35-45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky	univerzálna panvica	2		270 200	8 40-50
Žemle (nepredhrievať)	plech na pečenie	3		210-230	20-30
Žemle z kysnutého cesta, sladké	plech na pečenie	3		170-190	15-20
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		160-180	20-30

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľke.
Uistite sa, že je trený koláč prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času, ktorý je uvedený v recepte, zapichnite do najvyššieho miesta v koláči špajľu. Ak po vytiahnutí na špajli neostalo nalepené žiadne cesto, koláč je hotový.
Koláč nevykysol.	Nabudúce pridajte menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu pečenia. Zohľadnite udaný čas trenia v recepte.
Koláč vybehol uprostred do výšky, ale na okrajoch je nižší.	Potrite okraj formy tukom. Po upečení koláč opatrne vyberte z formy nožom.
Koláč je hore príliš tmavý.	Vsuňte ho na nižšiu úroveň, nastavte nižšiu teplotu a pečte ho trochu dlhšie.
Koláč je vysušený.	Hotový koláč poprepichujte špajľou. Potom ho pokvapkajte ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce nastavte o 10 stupňov vyššiu teplotu a skráťte čas pečenia.
Chlieb alebo koláč (napr. syrový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (lepkavý, vodnatý).	Nabudúce pridajte menej tekutiny alebo ho pečte dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou náplňou najprv predpečte korpus. Posypte ho posekanými mandľami alebo strúhankou a až potom ho obložte. Dodržujte recepty a čas pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Nastavte nižšiu teplotu, potom sa pečivo upečie rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte na jednej úrovni na horný/dolný ohrev. Aj papier na pečenie, ktorý presahuje formu, môže ovplyvňovať cirkuláciu vzduchu. Papier vždy upravte na správnu veľkosť.

Ovocný koláč je na spodku príliš svetlý.	Nabudúce vložte koláč o úroveň nižšie.
Ovocná šťava preteká z koláča.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Drobné pečivo z kysnutého cesta sa počas pečenia zlepuje.	Medzi jednotlivými kúskami dodržujte rozostupy cca 2 cm. Tak bude mať pečivo dostatok miesta na nakysnutie a zozlatne zo všetkých strán.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Na hornom plechu je pečivo tmavšie ako na spodnom.	Pri pečení na viacerých úrovniach vždy používajte režim 3D horúci vzduch. Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom okamihu.
Počas pečenia šťavnatého koláča sa vytvára kondenzovaná voda.	Počas pečenia môže vznikať vodná para, ktorá uniká dvierkami. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli alebo na susedných častiach okolitého nábytku a stekať vo forme kondenzovanej vody. Ide o prirodzený proces.

Mäso, hydina, ryby

Riad

Môžete použiť akýkoľvek žiaruvzdorný riad. Na veľké kusy mäsa sa hodí univerzálna panvica.

Najvhodnejší je riad zo skla. Dbajte na to, aby pokrievka veľkosťou zodpovedala danej nádobe a dobre doliehala.

Pokiaľ použijete smaltovaný riad, pridajte trochu viac tekutiny.

V nádobách z nehrdzavejúcej ocele pokrm tak nezhnedne a mäso môže byť dlhšie surové. Predĺžte dobu úpravy.

Údaje v tabuľkách:
Nádoba bez pokrievky = otvorená
Nádoba s pokrievkou = zakrytá

Riad stavajte vždy na stred roštu. Horúci sklenený riad klaďte na suchú podložku.

Po položení na mokrú alebo studenú podložku by mohlo sklo prasknúť.

Pečenie mäsa

K chudému mäsu prilejte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté cca ½ cm tekutiny.

K dusenému mäsu prilejte dostatočné množstvo tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté cca 1 – 2 cm tekutiny.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu riadu. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanej alebo tmavej nádobe, prilejte viac tekutiny, ako keď ho pečiete v sklenenej nádobe.

Nádoby z nehrdzavejúcej ocele nie sú príliš vhodné. Mäso sa v nich pečie pomalšie a menej zozlatne. Použite vyššiu teplotu alebo dlhší čas pečenia.

Grilovanie

Pri grilovaní rúru cca 3 minúty predhrievajte, kým vložíte pokrm do priestoru na pečenie.

Vždy grilujte v uzatvorenej rúre na pečenie.

Grilované kúsky by mali byť pokiaľ možno rovnako hrubé. Tak zozlatnú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté.

Grilované kúsky po ⅔ času grilovania obráťte.

Steaky osoľte až po grilovaní.

Kúsky pokrmu určené na grilovanie položte priamo na rošt. Pokiaľ grilujete jediný kus, položte ho najlepšie na stred roštu.

Do úrovne 1 zasuňte univerzálnu panvicu. Bude sa do nej zachytávať odkvapkávajúca šťava z mäsa a priestor na pečenie bude čistejší.

Plech na pečenie alebo univerzálnu panvicu pri grilovaní nezasúvajte do úrovne 4 alebo 5. Vplyvom veľkého tepla by sa mohli zdeformovať a pri vyberaní by mohli poškodiť priestor na pečenie.

Ohrievacie teleso grilu sa neustále zapína a vypína, tento jav je normálny. Početnosť sa riadi podľa nastaveného stupňa grilovania.

Mäso

Po uplynutí polovice času kúsky mäsa otočte.

Keď je mäso hotové, malo by ešte 10 minút po upečení odpočívať vo vypnutej a zatvorenej rúre. Tak sa lepšie rozloží šťava.

Roastbeef po dokončení zabaľte do hliníkovej fólie a nechajte ho 10 minút odpočívať v rúre na pečenie.

Pri bravčovom mäse narežte kožu krížom a mäso položte do nádoby najprv kožou dole.

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba úpravy pokrmu v minútach
Hovädzie mäso						
Dusené hovädzie mäso	1,0 kg	zakrytá	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Hovädzí plátok, medium	1,0 kg	otvorená	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	otvorená	1		210-230	50
Steaky, medium, hrubé 3 cm		Rošt	5		3	15
Teľacie mäso						
Teľacie pečené mäso	1,0 kg	otvorená	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Bravčové mäso						
Pečené mäso bez kože (napr. plece)	1,0 kg	otvorená	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160

Mäso	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoba	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba úpravy pokrmu v minútach
Pečené mäso s kožou (napr. plece)	1,0 kg	otvorená	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Údené bravčové s kosťou	1,0 kg	zakrytá	2		210-230	70
Jahňacie mäso						
Jahňacie stehno bez kosti, medium	1,5 kg	otvorená	1		150-170	120
Mleté mäso						
Sekaná	z 500 g mäsa	otvorená	1		170-190	70
Párky						
Párky		Rošt	4		3	15

Hydina

Hmotnosti uvedené v tabuľke sa vzťahujú na hydinu pripravenú na pečenie (bez plnky).

Celú hydinu položte na dolný rošt najprv prsnou stranou dole. Po uplynutí ⅔ času obráťte.

Kusy pečeného mäsa, ako morčaciu roládu alebo morčacie prsia po uplynutí polovice uvedeného času obráťte. Časti hydiny po uplynutí ⅔ času obráťte.

Pokiaľ budete piecť hus alebo kačku, prepichnite kožu pod krídlami, aby mohol vytekať tuk.

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

Hydina	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C,	Doba úpravy pokrmu v minútach
Kurča, celé	1,2 kg	Rošt	2		200-220	60-70
Brojler, celý	1,6 kg	Rošt	2		190-210	80-90
Kurča, polovica	po 500 g	Rošt	2		200-220	40-50
Kurča, porciované	po 300 g	Rošt	3		200-220	30-40
Kačica, celá	2,0 kg	Rošt	2		170-190	90-100
Hus, celá	3,5-4,0 kg	Rošt	2		160-170	110-130
Mladá morka, celá	3,0 kg	Rošt	2		170-190	80-100
Morčacie stehno	1,0 kg	Rošt	2		180-200	90-100

Ryby

Ryby po ⅔ času úpravy obráťte.

Celú rybu nemusíte obracať. Celú rybu s pomocou polovice zemiaka položte chrbtom hore na rošt. Narezaný zemiak alebo malá žiaruvzdorná nádoba v bruchu ryby zaistí jej stabilitu.

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte do úrovne 1 univerzálnu panvicu. Bude sa do nej zachytávať odkvapkávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Ryby	Hmotnosť	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba úpravy pokrmu v minútach
Ryba, celá	Po cca 300g	Rošt	2		3	20-25
	1,0 kg	Rošt	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rošt	2		170-190	50-60
Rybia kotleta, 3 cm hrubá		Rošt	3		2	20-25

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre danú hmotnosť mäsa nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Zvoľte najbližšiu nízku hodnotu a predĺžte čas úpravy.
Chceli by ste skontrolovať, či je mäso hotové.	Použite teplotnú sondu (k dispozícii v špecializovanej predajni) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicou na mäso. Pokiaľ sa zdá pevné, je hotové. Pokiaľ je možné lyžicu vtlačiť, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte teplotu a úroveň vloženia príslušenstva.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvoľte menšiu nádobu alebo prilejte viac tekutiny.

Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvoľte väčšiu nádobu alebo prilejte menej tekutiny.
Pri polievaní mäsa vzniká vodná para.	To je podmienené fyzikálne a je to normálne. Veľká časť vodnej pary uniká otvorom. Vodná para sa môže zrážať na čelnej stene alebo na susedných častiach okolitého nábytku a stekať vo forme kondenzovanej vody.

Nákypy, gratinované pokrmy, hrianky

Pokiaľ grilujete priamo na rošte, zasuňte do úrovne 1 univerzálnu panvicu. Rúra na pečenie bude čistejšia.

Nádobu postavte priamo na rošt.

Výsledok úpravy pokrmu je závislý od veľkosti nádoby a výšky nákypu. Údaje v tabuľke sú iba orientačné

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C,	Doba úpravy pokrmu v minútach
Nákypy					
Nákyp, sladký	forma na nákyp	2		180-200	40-50
Zapekané cestoviny	forma na nákyp	2		210-230	30-40
Gratinované pokrmy					
Gratinované zemiaky, zo surových surovín, max. 4 cm vysoké	1 forma na nákyp	2		160-180	60-80
	2 formy na nákyp	1+3		150-170	65-85
Hrianky					
Zapečené hrianky, 4 kusy	rošt	4		160-170	10-15
Zapečené hrianky, 12 kusov	rošt	4		160-170	15-20

Hotové pokrmy

Dodržujte pokyny na obale.

Pokiaľ vyložíte príslušenstvo papierom na pečenie, uistite sa, že je papier pre danú teplotu vhodný. Prispôsobte veľkosť papiera veľkosti pokrmu.

Výsledok úpravy veľmi závisí od potraviny. Hotové pokrmy môžu byť nerovnomerne predpečené.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba úpravy pokrmu v minútach
Pizza, mrazená					
Pizza s tenkým korpusom	univerzálna panvica	2		190-210	15-20
	univerzálna panvica+ rošt	3+1		180-200	20-30
Pizza s hrubým korpusom	univerzálna panvica	2		170-190	20-30
	univerzálna panvica+ rošt	3+1		170-190	25-35
Pizza bagety	univerzálna panvica	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzálna panvica	3		180-200	10-20
Pizza, chladená, predhriať	univerzálna panvica	1		180-200	10-15
Pokrmy zo zemiakov, mrazené					
Hranolčeky	univerzálna panvica	3		190-210	20-30
	univerzálna panvica + plech na pečenie	3+1		180-200	30-40
Krokety	univerzálna panvica	3		190-210	20-25
Rösti, plnené zemiakové taštičky	univerzálna panvica	3		190-210	15-25
Pečivo, mrazené					
Žemle, bagety	univerzálna panvica	3		190-210	10-20
Praclíky (surové cesto)	univerzálna panvica	3		200-220	10-20
Pečivo, predpečené					
Žemle alebo bagety na dopečenie	univerzálna panvica	3		190-210	10-20
	univerzálna panvica+ rošt	3+1		160-180	20-25

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C, stupeň grilovania	Doba úpravy pokrmu v minútach
Obaľované polotovary, mrazené					
Rybie prsty	univerzálna panvica	2		200-220	10-15
Kuracie kúsky – nugetky	univerzálna panvica	3		190-210	10-20
Závin, mrazený					
Závin	univerzálna panvica	3		190-210	30-40

Špeciálne pokrmy

Pri nízkych teplotách s 3D horúcim vzduchom pripravíte: krémový jogurt, nadýchané kysnuté cesto.

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

Príprava jogurtu

1. Uvarte 1 liter mlieka (3,5 % tuku) a vychlaďte ho na 40 °C.
2. Vmiešajte 150 g jogurtu (vybratého z chladničky).
3. Naplňte ho do šálok alebo malých pohárov so skrutkovacím viečkom a zakryte ho potravinárskou fóliou.
4. Predhrejte priestor na pečenie podľa uvedených údajov.
5. Hrnčeky alebo poháre vložte do priestoru na pečenie a postupujte podľa pokynov uvedených v tabuľke.

Kysnutie cesta

1. Pripravte kysnuté cesto obvyklým spôsobom, vložte ho do keramickej žiaruvzdornej nádoby a zakryte ju.
2. Predhrejte priestor na pečenie podľa uvedených údajov.
3. Vypnite rúru na pečenie a vložte cesto do priestoru na pečenie a nechajte ho dôjsť.

Pokrm	Riad		Druh ohrevu	Teplota	Doba úpravy pokrmu
Jogurt	Šálky alebo poháre so skrutkovacím viečkom	postavte na dno priestoru na pečenie		50 °C predhriať 50 °C	5 min 8 hod.
Kysnutie cesta	Žiaruvzdorná nádoba	postavte na dno priestoru na pečenie		50 °C predhriať Vypnite spotrebič a vložte kysnuté cesto do priestoru na pečenie	5 – 10 min. 20 – 30 min.

Rozmrazovanie

Vyberte zmrazené potraviny z obalu a položte ich vo vhodnej nádobe na rošt.

Dbajte na pokyny od výrobcu, ktoré sa nachádzajú na obale.
Dĺžka rozmrazovania závisí od druhu a množstva potraviny.
Celú hydinu položte na tanier prsnou stranou dole.

Zmrazené potraviny	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C
Napr. šľahačkové torty, maslové krémové torty, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, údeniny a mäso, chlieb a žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zostáva vypnutý.

Sušenie

Pomocou 3D horúceho vzduchu môžete skvele sušiť potraviny.
Sušte iba kvalitné ovocie, zeleninu a bylinky a starostlivo ich pred sušením umyte.

Nechajte ich dobre odkvapkať a osušte ich.
Na rošt položte univerzálnu panvicu s papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.
Veľmi šťavnaté ovocie a zeleninu niekoľkokrát obráťte.
Usušené potraviny ihneď po sušení zložte z papiera.

Ovocie a bylinky	Príslušenstvo	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota	Doba úpravy pokrmu
600 g jablkové krúžky	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 5 hod.
800 g plátkov hrušiek	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 8 hod.
1,5 kg sliviek alebo ringlôt	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 8 – 10 hod.
200 g byliniek, očistených	univerzálna panvica + rošt	3+1		80 °C	cca 1½ hod.

Zaváranie

Poháre a tesniace krúžky na zaváranie musia byť čisté a nepoškodené. Pokiaľ možno používajte poháre rovnakej veľkosti. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na jednolitrové okrúhle poháre.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie poháre. Poháre by mohli prasknúť.

Zavárajte iba nepoškodené ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Časové údaje v tabuľke sú iba orientačné. Môžu byť ovplyvnené izbovou teplotou, počtom pohárov, množstvom, teplotou a kvalitou zaváranej potraviny. Predtým, ako spotrebič prepnete alebo vypnete, skontrolujte, či poháre penia.

Príprava

1. Naplňte poháre. Neplňte ich až po okraj.
2. Očistite okraje pohárov, musia byť čisté.
3. Na každý pohár nasaďte navlhčenú zaváraciu gumu a viečko.
4. Poháre uzavrite pomocou svoriek.

Do priestoru na pečenie nikdy nevkladajte viac ako šesť pohárov.

Nastavenie

1. Do úrovne 2 zasuňte univerzálnu panvicu. Postavte poháre takým spôsobom, aby sa nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Zavrite dvierka rúry na pečenie.
4. Nastavte dolný ohrev ⊟.
5. Teplotu nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie

Ovocie

Po cca 40 až 50 minútach sa začnú v pohároch v krátkych intervaloch tvoriť bublinky. Vypnite rúru na pečenie.

Ponechajte poháre 25 až 35 minút v priestore na pečenie a potom ich vyberte. Pokiaľ ich necháte v priestore na pečenie chladiť dlhšie, mohli by vzniknúť zárodky a ovocie by skvasilo.

Ovocie v litrových pohároch	od prebublávania	zostatkové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreš	vypnúť	cca 30 minút
Jablčné pyré, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zelenina

Hneď ako sa v pohároch začnú tvoriť bublinky, znížte teplotu na 120 až 140 °C. V závislosti od druhu zeleniny je dĺžka ohrevu cca 35 až 70 minút.

Po tomto čase rúru na pečenie vypnite a využite zostatkové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových pohároch	od prebublávania	zostatkové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Cvikla	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráby, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybratie pohárov

Po zavarení vyberte poháre z priestoru na pečenie.

Pozor!

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

Akrylamid v potravinách

Akrylamid vzniká predovšetkým pri obilných a zemiakových produktoch, ktoré sú zahrievané na vysokú teplotu, napr. zemiakové lupienky, hranolčeky, hrianky, žemle, chlieb alebo drobné pečivo (sušienky, perníčky a vianočné cukrovinky).

Tipy na prípravu pokrmov bez akrylamidu	
Všeobecne	■ Doba tepelnej úpravy by mala byť čo najkratšia. ■ Pokrmy príliš nepripekajte, mali by byť zlatožlté. ■ Prísady vo väčších a hrubších kúskoch obsahujú menej akrylamidu.
Pečenie	Horný/dolný ohrev max. 200 °C. 3D horúci vzduch alebo Horúci vzduch max. 180 °C.
Cukrovinky	Horný/dolný ohrev max. 190 °C. 3D horúci vzduch alebo Horúci vzduch max. 170 °C. Vajcia alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidov.
Hranolčeky z rúry	Hranolčeky rozložte na plech rovnomerne a v jednej vrstve. Na plechu pečte minimálne 400 g, aby sa hranolčeky nevysušili.

Skúšobné pokrmy

Tieto tabuľky boli zhotovené pre skúšobné inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie rôznych prístrojov.

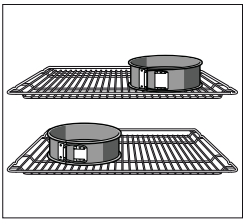
Podľa normy EN 5030460350:2009 príp. IEC 60350-1:2011.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:
Nad plech na pečenie vždy zasuňte univerzálnu panvicu.
Pečenie na 3 úrovniach:
Univerzálnu panvicu zasuňte na stred.

Striekané pečivo:
Súčasne vložené plechy nemusia byť hotové v rovnakom okamihu.

Krytý jablkový koláč na úrovni 1:
tmavá otváracia tortová forma, vložené vedľa seba.
Krytý jablkový koláč na 2 úrovniach:
tmavá otváracia tortová forma, vložené nad seba.



Koláč v otváracej tortovej forme z bieleho plechu:
Pečte v režime horný/dolný ohrev na úrovni 1.
Použite univerzálnu panvicu namiesto roštu a na ňu postavte otváraciu tortovú formu na pečenie.

Upozornenie: Najprv nastavte najnižšiu teplotu.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy pokrmu v minútach
Striekané pečivo, predhriať*	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	plech na pečenie	3		140-150	30-40
	plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-150	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	1+3+5		130-140	40-55
Cukrovinky, predhriať*	plech na pečenie	3		150-170	20-35
	plech na pečenie	3		150-170	20-35
	plech na pečenie + univerzálna panvica	1+3		140-160	30-45
	2 plechy na pečenie + univerzálna panvica	1+3+5		130-150	35-55
Piškóta, predhriať*	tortová otváracia forma na rošte	2		160-170	30-40
	tortová otváracia forma na rošte	2		160-170	25-40
Krytý jablkový koláč	rošt + 2 tortové otváracie formy, Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 rošty + 2 tortové otváracie formy, Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Na predhriatie nepoužívajte rýchly ohrev.

Grilovanie

Pokiaľ ukladáte potraviny priamo na rošt, zasuňte do úrovne 1 univerzálnu panvicu. Bude sa do nej zachytávať odkvapkávajúca tekutina a priestor na pečenie zostane čistejší.

Pokrm	Príslušenstvo a riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba úpravy pokrmu v minútach
Opekanie hrianok 10 minút predhriať	rošt	5		3	½-2
Hovädzie karbonátky, 12 kusov* bez predhrievania	rošt + univerzálna panvica	4+1		3	25-30

* Po uplynutí ⅔ času obráťte.

INFORMAČNÝ LIST

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

Obchodná značka BSH

Značka		**BOSCH**
Predajné označenie		HCA722220
Trieda účinnosti dutého priestoru	A (najvyššia) - G (najnižšia)	A
Spotreba energie (kWh) - konvenčný ohrev	(pri normalizovanej záťaži)	0,98
Spotreba energie (kWh) - horúci vzduch	(pri normalizovanej záťaži)	0,84
Užitočný objem dutého priestoru (l)		66
Veľkosť zariadenia (l):		
	malé: 12 l ≤ V < 35 l	
	stredné: 35 l ≤ V < 65 l	
	veľké: 65 l ≤ V	←
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri konvenčnom ohreve (min.)		44
Čas potrebný na tepelnú úpravu normalizovanej záťaže pri horúcom vzduchu (min.)		–
Hlučnosť (dB (A) re 1 pW)		50
Spotreba energie, ak nie je spustená žiadna funkcia a rúra je v režime s najnižšou spotrebou energie		–
Plocha najväčšieho na pečenie (cm^2)		1350

Upozornenie: vývojové zmeny vyhradené.

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia.

Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-home.com/sk.

Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť	Symbol	Hodnota	Jednotka
		BOSCH	
Identifikácia modelu		HCA722220	
Typ varnej dosky		elektrická	
Počet zón a/alebo plôch na varenie na varenie		4	
Technológia ohrevu (indukčné zóny a plochy na varenie, sálavé zóny na varenie, pevné platne)		sálavé	
V prípade kruhových zón alebo plôch na varenie: priemer plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu na varenie, zaokrúhlený na najbližších 5 mm			
ľavá predná	Ø	18	cm
ľavá zadná	Ø	17/26	cm
pravá zadná	Ø	14,5	cm
pravá predná	Ø	21/12	cm
V prípade nekruhových zón alebo plôch na varenie: dĺžka a šírka plochy užitočného povrchu na elektricky ohrievanú zónu alebo plochu na varenie, zaokrúhlené na najbližších 5 mm			
Vypočítaná spotreba energie na zónu alebo plochu na varenie na kg			
ľavá predná		189,7	Wh/kg
ľavá zadná		191,9	Wh/kg
pravá zadná		191,3	Wh/kg
pravá predná		191,0	Wh/kg
Spotreba energie varnej dosky vypočítaná na kg		191,0	Wh/kg

Tabuľka povinných informácii pre domácnosť: **(V zmysle ekodizajn Nariadenia Komisie č 66/2014, čl.2.3.)**

BOSCH
Stvorené pre život

Záručný list

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

2 roky
záruka od výrobcu
na všetky spotrebiče

Dovozca: **BSH domácí spotřebiče s.r.o.**
org. zložka Bratislava
Galvaniho 17/C, 821 04 Bratislava

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

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

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

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.
Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.
Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Zápisy o uskutočnených opravách:

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

Upozornenie pre predajcov

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

Záručné podmienky

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

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

Vyhlásenie o hygienickej neškodnosti výrobku

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

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

Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode

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

ZOZNAM SERVISOV DOMÁCICH SPOTREBIČOV BOSCH

Servisné stredisko	Ulica	Mesto	Telefón	E-mail + web
Peter Špik	Partizánska 14	Bardejov 085 01	054/474 62 27 0903 527 102	spikservis@gates.sk www.spikelektro.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Hnilecká 11	Bratislava 821 06	02/38 10 33 55 0918 996 988	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
Martin Ščasný, servis domácich spotrebičov	Trhová 36	Bratislava 841 02	02/38 10 33 55 0918 522 734	servis@bsservis.sk www.bsservis.sk
TECHNO SERVIS BRATISLAVA spol. s r. o.	Kopčianska 8, 10	Bratislava 851 01	02/64 46 36 43 0907 778 406	technoservis@nextra.sk www.technoservis.sk
Viva elektroservis, s. r. o.	Mýtna 17	Bratislava 811 07	02/45 95 88 55 0905 722 111	servis@vivaservis.sk www.vivaservis.sk
LASER Komárno spol. s r. o.	Mesačná 20	Komárno 945 01	035/770 26 88 0915 222 454	servis@laser-kn.sk www.laser-kn.sk
Ing. Ľubor Kolesár Kubis	Thurzova 12	Košice 040 01	055/622 14 77 0905 894 769	kubisservis@mail.t-com.sk
ELEKTROSERVIS VALTIM	Ul. Obrancov mieru 9	Michalovce 071 01	056/642 32 90 0903 855 309	valiskalubomir@stonline.sk
EXPRES servis Anna Elmanová	Spojovacia 7	Nitra 949 01	037/652 45 97 0903 524 108	expresservis@naex.sk
Domoss Technika a. s.	Žilinská 47	Piešťany 920 01	033/774 48 10 033/774 24 17	servis@domoss.sk www.domoss.sk
TATRACHLAD POPRAD s. r. o.	Továrenská ul. č. 3	Poprad 058 01	052/772 20 23 0903 906 828	tatrachlad@tatrachlad.sk www.tatrachlad.sk
BARAN servis – Baran Luboš	Švábska 6695/57A	Prešov 080 05	051/772 14 39 0905 904 572	baranservis@mail.t-com.sk www.baranservis.sk
ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	V. Clementisa 6	Prievidza 971 01	046/548 57 78 0905 264 822	pavlicek.elektroservis@stonline.sk www.peterpavlicek-elektroservis.sk
N.B.ELEKTROCENTRUM	B. Bartóka 24	Rimavská Sobota 979 01	047/581 18 77 0905 664 258	nbelektrocentrum@stonline.sk
Elpra spol. s r. o.	Liptovská Lužná 496	Ružomberok 034 72	044/439 64 13 0905 577 817	elpra@speednet.sk
BSC – servis centrum spol. s r. o.	Hlavná ul. č. 5	Sučany 038 52	043/400 34 24 0902 272 727	bsc@bsc-serviscentrum.sk www.bsc-serviscentrum.sk
Jozef Rožník	Žabinská 325	Trenčín 911 05	0903 702 458	roznik@bshservis.sk www.bshservis.sk
STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS	Hviezdoslavova 34	Zvolen 960 01	045/540 07 98 0905 259 983	stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk
M-SERVIS Mareš Jaroslav	Komenského 38	Žilina 010 01	041/564 06 27	mservis@zoznam.sk www.m-servis.sk

Dodavatel CZ:

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

Dodávateľ SK:

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