

Návod k použití

HBN 301E1

Aby vaření bylo pro Vás stejným potěšením jako jídlo přečtěte si, prosím, tento návod k použití. Pak můžete využít všechny technické přednosti Vašeho sporáku.

Získáte důležité informace k Vaší bezpečnosti. Seznámíte se s jednotlivými díly Vašeho nového sporáku. A krok za krokem Vám ukážeme jak jej budete nastavovat. Je to zcela jednoduché.

V tabulkách naleznete hodnoty nastavení a zásuvné výšky pro mnoho běžných pokrmů. Vše bylo testováno v našem studiu vaření.

A pokud se někdy vyskytne porucha – naleznete zde informace, jak odstraníte malé poruchy svépomocí.

Podrobný obsah Vám pomůže při rychlé orientaci v návodu k použití.

A nyní dobrou chuť.

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

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

Obsah

Důležité informace	5
Před instalací	5
Bezpečnostní pokyny	6
Příčiny poškození	6
Váš nový spotřebič	8
Ovládací panel	8
Trouba	9
Volič teploty	9
Pečicí trouba a příslušenství	10
Ventilátor	11
Před prvním použitím	12
Odstranění obalu	12
První zahřátí pečicí trouby	13
Čištění příslušenství	13
Nastavení pečicí trouby	14
Nastavení	14
Rychloohřev	15
Nastavení	15
Ošetřování a čištění	16
Čisticí prostředky	16
Pro snadnější čištění	17

Obsah

Čištění závěsných roštů	18
Co dělat v případě závady?	20
Výměna žárovky pečicí trouby	20
Servisní služba	21
Tabulky a tipy	22
Koláče a pečivo	22
Tipy pro pečení	26
Maso, drůbež, ryby	27
Tipy pro pečení a pro grilování	30
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	31
Zmrazená jídla	31
Rozmrazování	32
Sušení	32
Zavařování	33
Tipy pro úsporu energie	34
Acrylamidy v potravinách	35
Testy	36

Důležité informace

Pečlivě přečtěte návod k použití. Pouze pak můžete spotřebič správně používat.

Návod k použití a montážní návod pečlivě uschovejte. Pokud spotřebič předáváte dalšímu uživateli, přiložte oba návody.

Před instalací

Ekologická likvidace

Obalový materiál ekologicky zlikvidujte.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o elektrických a elektronických vysloužilých spotřebičích (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Tato směrnice stanovuje rámec pro odběr a recyklaci vysloužilých spotřebičů platný v celé Evropské unii.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení



Uvedený symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem.

Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde bude přijat zdarma.

Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Poškození během transportu

Zkontrolujte spotřebič po rozbalení. Pokud jste zjistili škody způsobené transportem, neuvádějte spotřebič do provozu.

Připojení k el. síti

Připojení smí provést pouze autorizovaný odborník. Bude-li spotřebič poškozen kvůli nesprávnému připojení, odpadne nárok na záruku.

Bezpečnostní pokyny

Spotřebič je určen výhradně k použití v domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů.

Horká pečicí trouba



Otevřete opatrně dvířka pečicí trouby. Mohla by vytrysknout horká pára. Nikdy se nedotýkejte vnitřních ploch spotřebiče ani topných těles. Nebezpečí popálenin! Udržujte děti z dosahu spotřebiče.

V pečicí troubě neuchovávejte žádné hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!

Připojovací kabely elektrických spotřebičů nesmějí být sevřeny horkými dvířky trouby. Mohlo by dojít k poškození izolace. Nebezpečí zkratu.

Opravy



Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úrazu proudem. Opravy smějí být provedeny pouze techniky autorizované servisní služby vyškolenými výrobcem.

Je-li spotřebič poškozený, odpojte ho od elektrické sítě. Kontaktujte autorizovaný servis.

Příčiny poškození

Pečicí plech, alobal nebo jídlo na dně trouby

Nedávejte na dno pečicí trouby plech na pečení. Nevykládejte dno trouby alobalem. Nedávejte na dno Trouby žádné jídlo. Může zde dojít k nahromadění tepla. Doby pro pečení pak již nesouhlasí a dojde k poškození smaltu.

Voda v troubě

Nelijte do horké pečicí trouby nikdy vodu. Může dojít k poškození smaltu.

Šťávy z ovoce

Nepřepĺňujte formu na pečení koláčů se šťavnatým ovocem. Šťávy z ovoce, kapající z plechu, zanechávají skvrny, které nelze odstranit.

Použijte raději hlubší univerzální pánev.

Vychladnutí při otevřených dvířkách trouby

Troubu nechte vychladnout, pouze když je zavřená.

Nepřivírejte nic do dvířek trouby. I když byla dvířka trouby jen trochu pootevřená, mohl by se časem poškodit nábytek v okolí trouby.

Těsnicí plochy dvířek jsou velmi zašpiněné

Jsou-li těsnicí plochy dvířek velmi zašpiněné, dvířka se budou špatně dovírat, až bude trouba v provozu. Okolní nábytek by se mohl poškodit. Těsnicí plochy dvířek udržujte v čistotě.

Dvířka pečicí trouby

Nesedejte si, ani nestoupejte na dvířka pečicí trouby.

Transport spotřebiče

Nenoste ani nadržte spotřebič za madlo dvířek. Madlo nevydrží váhu spotřebiče a může se odlomit.

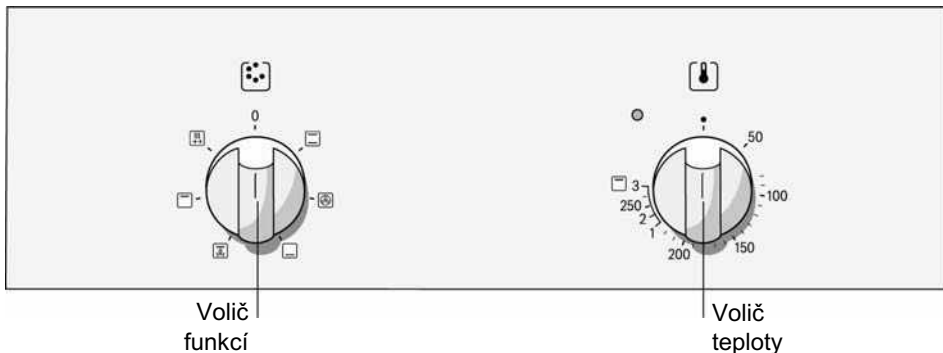
Váš nový spotřebič

V této kapitole se seznámíte se svým novým spotřebičem, s obsluhou ovládacího panelu s ovládacími knoflíky a s kontrolkami.

Získáte informace o druzích ohřevu a o příslušenství.

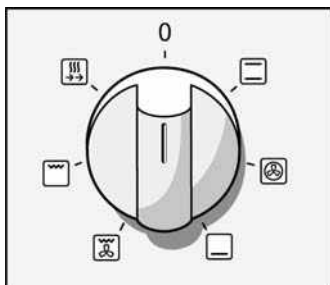
Ovládací panel

Detailní odchylky závisí na modelu přístroje.



Trouba

Volič funkcí



Nastavení druhu ohřevu v troubě voličem funkcí.
Voličem funkcí můžete otáčet doprava nebo doleva.

Polohy:

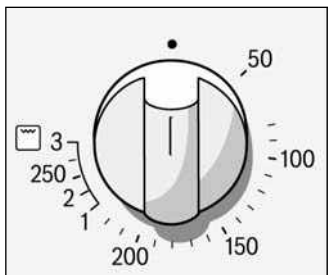
0		vypnuto (off)
	Rychloohřev	pro rychlé předeřtání
	Velkoplošný gril	pro grilování více steaků, párků, ryb a toastů
	Horkovzdušný cirkulační gril	pro grilování velkých kusů masa
	Dolní ohřev	použijte pro pokrmy, které vyžadují tmavší a propečenější povrch
	3D Horký vzduch**	pro koláče a pizzu na dvou úrovních, listové těsto a placičky na dvou úrovních současně
	Horní a dolní ohřev	pečení koláčů, masa nebo grilování je možné pouze na jedné úrovni. Koláče lze péci v koláčové formě i na plechu, hovězí, telecí a zvěřinu lze péci na pečicím plechu.

* Druh ohřevu s nímž byla stanovena třída energetické účinnosti podle EN 50304.

Když nastavíte volič funkcí do požadované polohy, vnitřní světlo trouby se rozsvítí.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo výkon grilu.



Teplota

50 – 270 rozsah teplot v °C

Gril

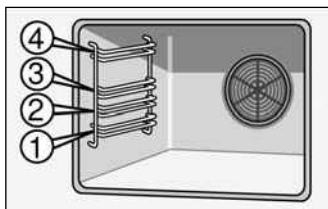
1	slabý gril
2	<u>střední gril</u>
3	silný gril

Nastavení grilu

Kontrolka voliče teploty svítí, když pečicí trouba hřeje. V přestávkách ohřevu zhasne.

Nastavení na velkoplošném grilu provedete pomocí voliče teploty.

Pečicí trouba a příslušenství



Příslušenství může být do pečicí trouby zasunuto do 4 různých úrovní.

Příslušenství můžete do dvou třetin vytáhnout, aniž se překlopí. Tak lze jídla snadněji vyjmout z trouby.

Příslušenství

Příslušenství můžete získat u servisní služby nebo ve specializovaných prodejnách. Uveďte, prosím, číslo HEZ.

Rošt HEZ434000



pro nádobí, koláčové formy, pečeně, grilované kousky a mražená jídla.

Rošt se musí zasouvat probytem dolů .



Univerzální pánev HEZ432000

pro šťavnaté koláče, pečivo, mražená jídla a velké pečeně. Může být použita také k zachycování tuku, když grilujete přímo na roštu.

Univerzální pánev zasuňte zkosením k dvířkám pečicí trouby.

Zvláštní příslušenství

Hliníkový plech HEZ430000	Na koláče a pečivo.
Rošt HEZ434000	Na nádobí, koláčové formy, pečeně, grilovaná a zmražená jídla.
Univerzální pánev HEZ432000	Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmražená jídla a velké pečeně
Smaltovaný plech HEZ431000	Pro koláče a pečivo
Teleskopický výsuv x2 HEZ438200	S výsuvnými kolejničkami na úrovni 1, 2, 3, můžete vytáhnout příslušenství a nepřeklopite je.
Teleskopický výsuv x3 HEZ438300	S výsuvnými kolejničkami na úrovni 1, 2, 3, můžete vytáhnout příslušenství a nepřeklopite je.
Ochranná mřížka	Ochranná mřížka je připevněna ke dvířkám trouby. Zabráňuje malým dětem dotýkat se horkých dvířek trouby. Ochrannou mřížku můžete objednat v servisu pod č. 440651

Zvláštní příslušenství si můžete zakoupit u Vašeho prodejce.

Ventilátor

Pečicí trouba je vybavena chladícím ventilátorem. Ventilátor se zapíná a vypíná v případě potřeby. Horký vzduch vychází nad dvířky.

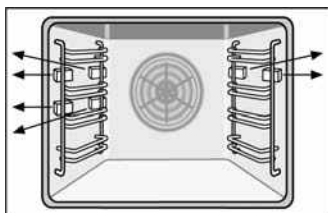
Před prvním použitím

Tato kapitola popisuje vše, co musíte udělat předtím, než budete poprvé připravovat pokrmy v nové pečicí troubě.

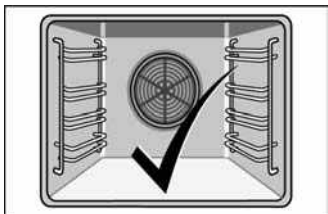
Zahřejte troubu a vyčistěte příslušenství. Přečtěte si bezpečnostní pokyny v oddílu „Důležité informace“.

Odstranění obalu

Před prvním použitím spotřebiče musíte odstranit obalový materiál.



Čtyři části obalového materiálu jsou umístěny mezi závěsnými rošty a stěnami trouby. Odstraňte je.




Trouba je nyní připravena k provozu.

První zahřátí pečicí trouby

Aby se odstranil pach nového spotřebiče, zahřívejte prázdnou a zavřenou pečicí troubu.

Postup

1. Volič funkcí nastavte do polohy 
2. Volič teploty nastavte na teplotu 240 °C.

Po 60 minutách vypněte volič funkcí.

Čištění příslušenství

Příslušenství před prvním použitím vyčistěte mycím roztokem a utěrkou.

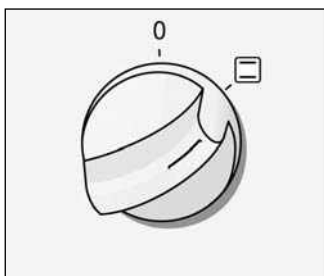
Nastavení pečicí trouby

Pečicí troubu nastavíte voličem funkcí a voličem teploty.

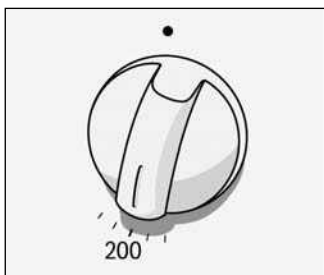
Oddíl „Tabulky a tipy“ je věnován nastavením správného druhu ohřevu a teploty pro různé druhy pokrmů.

Nastavení

Příklad: Dolní a horní ohřev , 200 °C



1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo výkon grilu.

Vypnutí

Vypněte volič funkcí, když je pokrm hotov.


Změna nastavení

Teplotu nebo výkon grilu můžete změnit kdykoliv.

Rychloohřev

Tato funkce umožňuje obzvlášť rychlé zahřátí trouby.

Nastavení

1. Volič funkcí nastavte na rychloohřev .
2. Voličem teploty nastavte požadovanou teplotu.

Po několika sekundách se spustí pečicí trouba. Kontrolka nad voličem teploty se rozsvítí.

Rychloohřev je ukončen. Kontrolka zhasne.

Vložte pokrm do pečicí trouby a troubu nastavte.

Ošetřování a čištění



Nikdy nepoužívejte vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Nepoužívejte leptavé nebo abrazivní, čisticí prostředky. Dostane-li se takový čisticí prostředek do kontaktu se spotřebičem, okamžitě jej otřete vodou.

Čisticí prostředky

Vnější plochy spotřebiče

Povrchy z nerezové oceli

Čistěte teplým mycím roztokem a měkkým hadříkem. Nerezové plochy otírejte vždy ve směru vybroušení, aby nedošlo k poškození povrchu. Osušte měkkou utěrkou. Skvrny od citrusů, tuku, škrobu nebo vaječného bílku odstraňte ihned.

Abrazivní čisticí prostředky, drhnoucí houby a drsné čisticí textilie nejsou vhodné. Na lesklé povrchy použijte čisticí prostředky na nerezovou ocel. Dodržujte prosím pokyny výrobce. Speciální čisticí prostředky na nerezovou ocel můžete zakoupit v servisu nebo ve speciálních obchodech.

Smaltované a lakované povrchy

Čistěte teplým mycím roztokem a hadříkem na mytí nádobí. Osušte měkkou utěrkou.

Knoflíky

Čistěte teplým mycím roztokem a hadříkem na mytí nádobí. Osušte měkkou utěrkou.

Skla dvířek

Použijte čisticí prostředek na sklo. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky nebo škrabky na sklo. Mohlo by dojít k poškození skla.

Těsnění

Čistěte teplou vodou a hadříkem na nádobí. Osušte měkkou utěrkou.

Trouba

Čistěte teplou mýdlovou vodou a hadříkem na nádobí. Při značném znečištění: použijte čisticí roztok na trouby pouze když je trouba vychladlá.

Skleněný kryt osvětlení trouby

Čistěte teplou vodou a hadříkem na nádobí. Osušte měkkou utěrkou.

Příslušenství

Ponořte je do horkého mycího roztoku. Vyčistěte je kartáčkem nebo houbou.

Hliníkový pečicí plech (zvláštní příslušenství)

Otírejte povrch vodorovně a bez použití tlaku mycím roztokem a měkkou utěrkou na okna nebo mikroténovou

utěrkou, která nepouští vlákna. Osušte měkkou utěrkou. Nevhodně jsou drhající čisticí prostředky, drsné houby a hrubé čisticí utěrky. Mohly by poškrábat plech.

Zámek dvířek

(zvláštní příslušenství)

Při čištění zámečků dvířek odstraňte namočené všechny (zvl. plastové díly) do horkého mycího roztoku a vyčistěte je houbou. Osušte je měkkou utěrkou. Pokud je nadměrně zašpiněn, může se zámeček zablokovat a nebyť funkční.


Spotřebič

Postupujte podle návodu k čištění spotřebiče.

Pro snadnější čištění

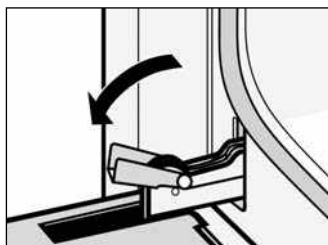
Pro snadnější čištění můžete zapnout osvětlení pečicí trouby a vyjmout dvířka.

Zapnutí osvětlení trouby

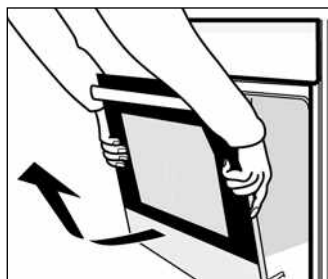
Nastavte volič funkcí na .

Vyjmutí dvířek trouby

Dvířka pečicí trouby lze vyjmout velmi jednoduše



1. Otevřete úplně dvířka trouby.
2. Odblokujte obě blokovací páčky, které jsou vpravo a vlevo.



3. Uchopte dvířka (držte ruce mimo dveřní závěsy) oběma rukama vlevo i vpravo. Dvířka ještě trochu přivřete do nakloněné polohy táhněte k sobě a vyjměte.

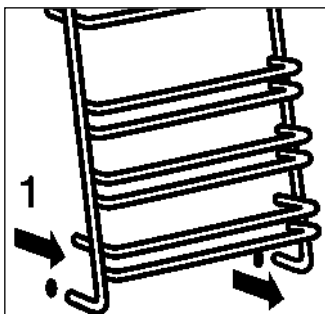
Po vyčištění nasadte dvířka na původní místo, postupujte podle předcházejících pokynů v obráceném sledu.

Čištění závěsných roštů

Pro vyčištění můžete závěsné rošty vyjmout.

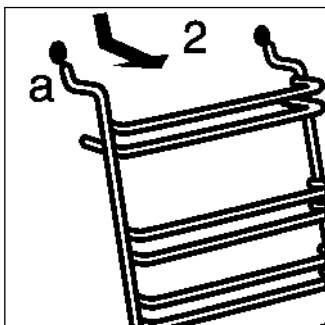
Vyjmutí závěsných roštů:

1. Závěsné rošty držte dole a táhněte je mírně k sobě. Vytáhněte výčnělky dole z otvorů, kde jsou upevněny.



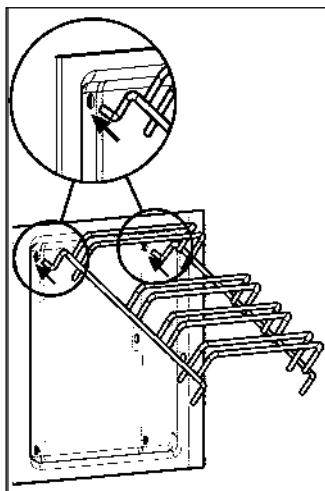
2. Poté vyjměte celý závěsný rošt tak, že jej nejprve vytáhnete dolů a pak dopředu.

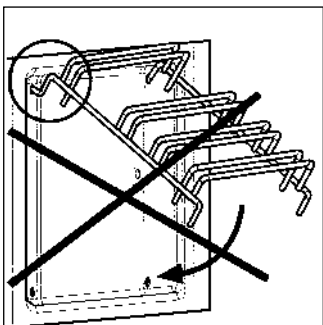
Rošty vyčistěte mýdlovým roztokem a houbou nebo kartáčkem.



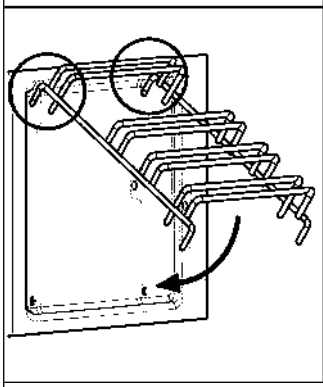
Nasazení závěsných roštů:

1. Upevněte oba háčky opatrně do horních otvorů.

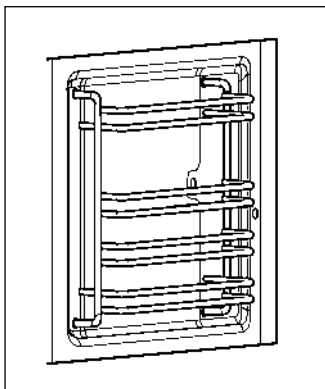




Pozor. Nesprávné nasazení: nikdy nehýbejte roštem pokud oba háčky nejsou plně zajištěny v horních otvorech. Mohlo by dojít k poškození a popraskání smaltu.



Správné nasazení: Oba háčky musí být zcela upevněny do horních otvorů. Nyní roštem pomalu pohybujte dolů a opatrně jej upevněte do dolních otvorů.



3. Nasazení obou držáků.

Pokud jsou držáky správně upevněny, vzdálenost mezi dvěma horními polohami roštu je větší.

Co dělat v případě závady?

Závada, pokud se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, dbejte, prosím, následujících pokynů:

Závada	Možná příčina	Náprava
Spotřebič nefunguje.	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříně, zda jsou pojistky v pořádku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda svítí světlo v kuchyni

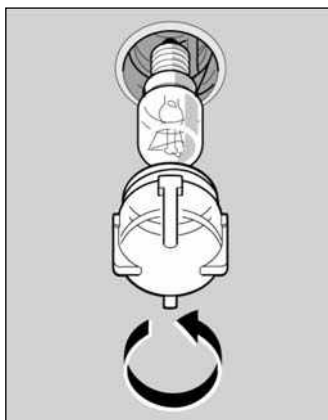
Opravy směji provádět jen technici autorizovaného servisu.

Neodborná oprava může zapříčinit možnost značného nebezpečí.

Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

Pokud je žárovka trouby vadná, musí se vyměnit. Žárovky odolné vůči teplotám, 25 W, můžete získat od servisní služby nebo ve specializovaných prodejnách. Uveďte číslo spotřebiče E a jeho výrobní číslo FD. Požívejte jen tyto žárovky.

Postupujte následovně:



1. Vypněte pojistku v pojistkové skříně.
2. Do studené pečicí trouby vložte utěrku, abyste zabránili poškození.
3. Sejměte kryt žárovky tak, že jím budete otáčet směrem vlevo.
4. Nahradte nefunkční žárovku stejným typem nové žárovky.
5. Nasaďte znovu kryt žárovky.
6. Vyjměte utěrku a znovu zapněte pojistku.

Výměna ochranného skleněného krytu

Je-li ochranný skleněný kryt žárovky v troubě poškozen, musí se vyměnit. Náhradní skleněné kryty obdržíte u servisní služby. Uveďte číslo výrobku E a jeho výrobní číslo FD.

Servisní služba

Potřebuje-li Váš spotřebič opravu, je tu pro Vás naše servisní služba. Adresa a telefonní číslo nejbližšího střediska servisní služby jsou uvedeny na třetí stránce obálky tohoto návodu. Uvedená střediska Vám ochotně sdělí kontakt na středisko servisní služby ve Vaší blízkosti.

Číslo spotřebiče E a výrobní číslo FD

Servisní službě vždy uveďte číslo E (číslo spotřebiče) a číslo FD (výrobní číslo). Typový štítek s těmito čísly najdete na pravé boční straně dvířek trouby. Abyste v případě závady nemuseli dlouho hledat, poznamenejte si údaje Vašeho spotřebiče:

E:

FD:


Servis:

Tabulky a tipy

V tomto oddílu najdete výběr pokrmů a optimální nastavení na jejich přípravu. Můžete se informovat, jaký druh ohřevu a jaká teplota jsou nejvhodnější pro Váš pokrm, jaké příslušenství se má použít a do jaké úrovně se má umístit. Dále najdete tipy na používání nádobí a na způsob přípravy a také několik rad, jak postupovat, pokud se něco nedaří.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Pokud pečete na jedné úrovni použijte horní a dolní ohřev . Tím se podaří koláče nejlépe.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé, kovové pečicí formy. Použití světlých pečicích forem z tenkostěnného materiálu nebo skleněných forem prodlužuje dobu pečení a koláč nezhnědne stejnoměrně.

Koláčovou formu pokládejte vždy na rošt.

Tabulky









Hodnoty v tabulce platí pro vložení do studené trouby. Tak šetříte energii. Pokud troubu předehřejete, zkrátí se doba pečení o 5 až 10 minut.

V tabulkách najdete druhy ohřevu, které se nejlépe hodí pro druh koláče nebo pečiva.












Teplota a doba pečení jsou závislé na množství a vlastnostech těsta. Proto se v tabulkách uvádějí vždy „rozsahy“ doby pečení.

Začnete s nižší hodnotou teploty. Nižší teplotou dosáhnete stejnoměrnějšího zbarvení. V případě potřeby nastavte příště vyšší hodnotu.

Další informace naleznete v kapitole „Tipy pro pečení“, v návaznosti na tabulky.




Koláče ve formách	Forma na roštu	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Jednoduchý třený koláč	Obdélníková koláčová forma / bílý plech	2		160 – 180	55 – 65
Jemný třený koláč (např. ovocný)	Obdélníková koláčová forma / bílý plech	2		155 – 175	65 – 75
Korpus s okrajem	Koláčová forma s odstranitelným dnem	1		160 – 180	30 – 40
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na ovocný dort	2		160 – 180	25 – 35
Piškotový dort	Koláčová forma s odstranitelným dnem	2		160 – 170	35 – 40
Ovocný nebo tvarohový dort, křehké těsto**	Tmavá dortová forma s odstranitelným dnem	1		170 – 190	70 – 90
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	Koláčová forma s odstranitelným dnem	2		150 – 170	55 – 65
Pikantní koláč** (quiche, cibulový)	Koláčová forma s odstranitelným dnem	1		180 – 200	50 – 60

** Nechte koláč v troubě asi 20 minut dojít a čekejte až vychladne.

Koláče na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Třené nebo kynuté těsto se suchou náplní	Univerzální pánev	3		160 – 180	25 – 35
	Hliníkový plech + univerzální pánev*	1 + 3		150 – 170	35 – 45
Třené nebo kynuté těsto se šřavnatou náplní (ovocem)	Univerzální pánev	3		140 – 160	40 – 50
	Hliníkový plech + univerzální pánev*	1 + 3		130 – 150	50 – 60
Piškotová roláda (předehtát)	Univerzální pánev	2		170 – 190	15 – 20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	Univerzální pánev	2		160 – 180	25 – 35
Štola z 500 g mouky	Univerzální pánev	3		150 – 170	40 – 50
Štola z 1 kg mouky	Univerzální pánev	3		120 – 140	100 – 110
Závin, sladký	Univerzální pánev	2		180 – 200	55 – 65
Pizza	Univerzální pánev	3		180 – 200	25 – 35
	Hliníkový plech + univerzální pánev*	1 + 3		150 – 170	35 – 45











* Hliníkový plech na pečení obdržíte ve specializovaném obchodě nebo v servisu.

** Pečete-li na dvou úrovních umístěte univerzální pánev nad plech (úroveň 3).

Chléb a housky		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky* (předehtát)	Univerzální pánev	2		270**	8**
				190	35 – 45
Chléb s kváskem z 1,2 kg mouky* (předehtát)	Univerzální pánev	2		270**	8**
				190	35 – 45
Housky (např. žitné) (předehtát)	Univerzální pánev	3		200 – 220	20 – 30

* Nikdy nepřilévajte vodu přímo do horké trouby.



** Předehtát při vyšší teplotě a po stanovené době nastavit nižší teplotu.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Placičky	Univerzální pánev	3		150 – 170	10 – 20
	Hliníkový plech** + univerzální pánev**	1 + 3		130 – 150	25 – 35
Malé koláčky (předehtát)	Univerzální pánev	3		150 – 170	25 – 35
	Hliníkový plech + univerzální pánev**	1 + 3		130 – 150	35 – 45
Pěnové cukroví	Univerzální pánev	3		70 – 90	135 – 145
Větrníky	Univerzální pánev	2		200 – 220	30 – 40
Makronky	Univerzální pánev	3		110 – 130	30 – 40
	Hliníkový plech + univerzální pánev**	1 + 1		100 – 120	35 – 45
Listové těsto	Univerzální pánev	3		190 – 210	20 – 30
	Hliníkový plech + univerzální pánev**	1 + 3		180 – 200	25 – 35

* Hliníkové plechy můžete získat ve specializovaných prodejnách jako zvláštní příslušenství nebo v servisu.

** Pečete-li na dvou úrovních umístěte univerzální pánev nad plech (úroveň 3).

Tipy pro pečení

Chcete péct podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného druhu pečiva v tabulkách pro pečení.
Tak zjistíte, je-li třený koláč propečený.	Asi 10 minut před koncem doby pečení uvedené v tabulce píchnete tenkou dřevěnou špejli do nejvyššího místa koláče. Není-li na špejli přilepené těsto, koláč je upečený.
Koláč se sesunul.	Příště dejte méně tekutin nebo nastavte teplotu o 10 stupňů nižší. Dodržujte dobu tření těsta uvedenou v receptu.
Koláč vysoko nabil, ale okraje jsou nízké.	Formu nevy mazávejte tukem. Po upečení uvolněte koláč opatrně nožem.
Koláč je na povrchu příliš tmavý.	Zasuňte jej níže a nastavte nižší teplotu, pečte poněkud déle.
Koláč je příliš vysušený.	Píchnete několikrát do hotového koláče párátkem. Pokropte koláč ovocnou šťávou nebo alkoholickým nápojem. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo drobné pečivo (např. tvarohový koláč) vypadají dobře, uvnitř jsou ale mazlavé (vlhké, někde se zbytky vody).	Příště přidejte méně tekutiny a pečte o něco delší dobu za nižší teploty. U koláčů se šťavnatým povrchem nejprve předpečte korpus, posypte jej mandlemi nebo strouhankou a obložte ovocem. Dodržujte recepty a dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nestejněměrně.	Zvolte nižší teplotu; pečivo se propeče stejnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte na jedné úrovni, za použití horního a dolního ohřevu  . Přechínávací papír na pečení může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Papír vždy odstříhnete podle plechu.
Ovocný koláč je dole příliš světlý. Šťáva z ovoce vytekla.	Příště použijte hlubší plech.
Pekli jste na více úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním plechu.	Pro pečení na různých úrovních používejte vždy 3D-horký vzduch  . I když vložíte několik plechů do trouby současně, neznamená to, že pokrmy v nich budou upečeny ve stejnou dobu
Při pečení šťavnatých koláčů vystupuje kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Část této páry uniká madlem dvířek a může se kondenzovat na ovládacím panelu nebo na blízkých předmětech a ulpívat ve formě kapek. Je to fyzikálně podmíněný jev.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat jakékoliv nádobí odolné proti vysokým teplotám. Pro velké pečení je vhodná univerzální pánev

Nádobí stavte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby byste měli odstavit na suchou utěrku. Na studené nebo mokré podložce by sklo mohlo prasknout.

Pokyny k pečení

Výsledek pečení závisí na druhu a kvalitě masa.

U libového masa přidejte 2 až 3 polévkové lžíce tekutiny. U dušeného masa přidejte 8 až 10 polévkových lžic tekutiny, podle velikosti porce masa.

Kusy masa by se měli obrátit po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy.

Jakmile je pečeně hotová, měla by ještě alespoň 10 minut dojít v zavřené troubě. Tím se šťáva z masa lépe rozdělí.

Pokyny pro grilování

Grilujte vždy v uzavřené pečicí troubě.

Kousky masa ke grilování by měly být pokud možno stejně veliké, nejméně 2 až 3 cm silné. Tak se stejnoměrně ugrilují a zůstanou šťavnaté. Bifteky solte až po grilování.






















Grilované kousky položte přímo na rošt. Grilujete-li jeden kousek masa, umístěte ho přímo do středu roštu. Zasuňte univerzální pánev do úrovně 1. Tak se zachytí šťáva z masa a trouba zůstane čistá.

Po uplynutí dvou třetin nastavené doby kousky masa obraťte.

Grilovací topné těleso se automaticky zapíná a vypíná. To je normální. Jak často k tomu dochází závisí na nastaveném stupni grilování.

Maso

Tabulka platí pro vložení do studené trouby. Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty a mění se podle kvality a vlastností masa.

Maso	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání v minutách
Hovězí dušená	1 kg		2		200 – 220	120
pečeně	1,5 kg	uzavřené	2		190 – 210	140
(např. přední)	2 kg		2		180 – 200	160
	1 kg		1		210 – 230	70
Svíčková	1,5 kg	otevřené	1		200 – 220	80
	2 kg		1		190 – 210	90
Roštěná, růžová*	1 kg	otevřené	1		230 – 250	50
Bifteky, propečené		rošt***	4		3	20
Bifteky, růžové		rošt***	4		3	15
Vepřové maso bez kůžičky (např. plec)	1 kg		1		190 – 210	120
	1,5 kg	otevřené	1		180 – 200	150
	2 kg		1		170 – 190	170
Vepřové maso s kůžičkou**	1 kg		1		190 – 210	120
(např. koleno)	1,5 kg	otevřené	1		180 – 200	160
	2 kg		1		170 – 190	190
Uzené kotlety s kostí	1 kg	uzavřené	1		210 – 230	80
Sekaná pečeně	750 g	otevřené	1		180 – 200	70
Párky	cca 750 g	rošt***	4		3	15
Telecí pečeně	1 kg	otevřené	1		200 – 220	100
	2 kg		1		180 – 200	140
Jehněčí kýta bez kosti	1,5 kg	otevřené	1		170 – 180	120

* Po uplynutí poloviny doby pečení roštěnou obraťte. Po upečení ji zabalte do alobalu a nechte ji dojít v troubě 10 minut.

** U vepřového masa několikrát nařízněte kůžičku. Pokud ji budete chtít otočit, položte maso nejdříve kůžičkou dolů.

*** Univerzální pánev vsuňte do výšky 1.

Drůbež








Tabulka platí pro vložení potravin do studené trouby
Údaje o hmotnosti v tabulce se vztahují na drůbež
pečenou a bez nádivky.

Při grilování přímo na roštu vsuňte smaltovaný plech do
výšky 1.

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





Celý kus drůbeže obraťte po uplynutí dvou třetin doby
pečení.

Drůbež bude obzvláště křupavá, potřete-li ji ke konci doby
pečení máslem, slanou vodou nebo pomerančovou
šťávou.

Drůbež	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání v minutách
Půlky kuřat 1 – 4 kusy	po 400 g	rošt	2		210 – 230	40 – 50
Části kuřete	po 250 g	rošt	3		210 – 230	30 – 40
Kuře, celé 1 – 4 kusy	po 1 kg	rošt	2		200 – 220	75 – 85
Kachna	1,7 kg	rošt	2		170 – 190	80 – 100
Husa	3 kg	rošt	2		160 – 180	110 – 130
Krůta, mladá	3 kg	rošt	2		180 – 200	80 – 100
2 krůti stehna	po 800 g	rošt	2		180 – 200	80 – 100

Ryby

Tabulka platí pro vložení potravin do studené trouby.

Ryby	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání v minutách
Grilované ryby	po 300 g		3		2	20 – 25
	1 kg	rošt*	2		190 – 210	40 – 50
	1,5 kg		2		180 – 200	60 – 70
Rybí plátky	po 300 g	rošt*	4		2	20 – 25

* Univerzální pánev vsuňte do výšky 1.

Tipy pro pečení a grilování

Pro hmotnost pečeně nejsou uvedeny orientační hodnoty.

Nastavte údaj podle příslušné nejbližší hmotnosti a prodlužte dobu pečení.

Jak zjistíte, je-li pečeně již hotová?

Použijte teploměr pro maso (k dostání ve specializovaných prodejnách) nebo proveďte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečení. Odolává-li pečeně tlaku, je hotová. Pokud ne, potřebuje ještě trochu času.

Pečeně je tmavá a kůrčička je místy spálená.

Zkontrolujte zda pečete ve správné výšce a se správnou teplotou.

Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.

Příště zvolte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.

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

Příště zvolte větší nádobu a přidejte méně tekutiny.

Při podlévání pečeně vzniká vodní pára

To je fyzikálně podmíněno a normální. Značná část vodní páry odchází otvorem pro výstup páry. Může se srážet na chladnějším ovládacím panelu nebo na čelních stranách sousedního nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Nákypy, zapékané pokrmy, toasty

Tabulka platí pro vložení potravin do studené trouby.

Pokrm	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Sladké nákypy (např. tvarohový s ovocem)	forma na nákyp	2		170 – 190	50 – 50
Pikantní nákypy z vařených přísad (např. nudlový nákyp)	forma na nákyp, nebo univerzální pánev	2		210 – 230	25 – 35
Pikantní nákypy ze syrových přísad (např. zapékané brambory)	forma na nákyp nebo univerzální pánev	2		150 – 170	50 – 60
		2		140 – 160	70 – 80
Opékané toasty 12 plátků	grilování	4		3	4 – 5
Zapečené toasty 12 plátků	grilování**	3		3	5 – 8

* Zapékaný pokrm nesmí být vyšší než 2 cm.

** Univerzální pánev vsuňte vždy do výšky 1.

Zmrazená jídla

Dbejte, prosím, údajů výrobce na obalu.

Hodnoty v tabulce platí pro zasunutí do studené trouby.

Pokrm		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Záviny s ovocem*	univerzální pánev	3		190 – 210	45 – 55
Brambor. hranolky*	univerzální pánev	3		210 – 230	25 – 30
Pizza*	rošt	2		200 – 220	15 – 20
Pizza-bageta*	rošt	2		190 – 210	15 – 20

* Vložte univerzální pánev papírem na pečení. Dbejte na to, aby papír na pečení byl vhodný pro tyto teploty.

Upozornění


Univerzální pánev se může při pečení zmrazených výrobků deformovat. Příčinou jsou značné teplotní rozdíly na příslušenství. Deformace během pečení zmizí.

Rozmrazování

Potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě je položte na rošt.

Dodržujte údaje uvedené výrobcem na obalu.

Doby rozmrazování závisí na druhu a množství potravin k rozmrazování.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C
Zmrazené pokrmy* např. dorty se šlehačkou, krémem, s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce, kuře, párky, maso, chléb, housky, koláče a další výrobky z těsta.	rošt	2		Volič teploty zůstává vypnutý

* Pokryjte zmrazené potraviny fólií určenou pro mikrovlnné trouby. Drůbež položte prsíčky dolů.

Sušení

Používejte výhradně bezvadné ovoce a zeleninu a vždy je pečlivě umyjte.

Nechte dobře okapat a dobře osušte.

Vyložte smaltovaný plech papírem na pečení nebo pergamenovým papírem.

Potraviny	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v hodinách
600 g jablek nakrájených na kolečka	1 + 3		80	cca 5
800 g hrušek nakrájených na čtvrtky	1 + 3		80	cca 8
1,5 kg švestek nebo blum	1 + 3		80	cca 8 – 10
200 g očištěných bylinek	1 + 3		80	cca 1 1/2

Poznámka: Šťavnatější ovoce a zeleninu vícekrát obraťte.

Po ukončení sušení okamžitě sušené ovoce a zeleninu z papíru uvolněte.

Zavařování

Příprava:

Sklenice a zavařovací gumy musí být čisté a v pořádku. Použijte pokud možno stejně velké sklenice. Údaje v tabulce se vztahují na jednolitrové kulaté sklenice.

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

Použijte pouze bezvadné ovoce a zeleninu. Důkladně je omyjte.


Naskládejte ovoce či zeleninu do sklenic. Okraje sklenic otřete, je-li to zapotřebí. Musí být čisté. Na každou sklenici položte vlhkou zavařovací gumu a vlhké víčko. Uzavřete sklenici pomocí svorek.

Do pečicí trouby nastavte více než 6 sklenic najednou.

Hodnoty v tabulkách jsou orientační. Mohou být ovlivněny teplotou okolí, počtem sklenic a teplotou obsahu sklenic a mohou se tak lišit.

Před vypnutím trouby se přesvědčete, že obsah ve sklenicích správně perlí.

Nastavení

1. Univerzální pánev vsuňte do výšky 2. Sklenice postavte na plech tak, aby se navzájem nedotýkaly.
2. Do univerzální pánve vlijte 0,5 l horké vody (cca 80 °C)
3. Uzavřete dvířka trouby.
4. Volič funkcí nastavte na .
5. Volič teploty nastavte na 170 až 180 °C.

Zavařování ovoce

Jakmile obsah sklenic perlí, tj. v krátkých intervalech stoupají nahoru bublinky – po 40 až 50 minutách – vypněte volič teploty. Volič funkcí zůstane zapnutý.

Po 25 až 35 minutách využívání zbytkového tepla vyjměte sklenice z trouby. Při delším chladnutí v troubě se mohou vytvořit choroboplodné zárodky a urychlilo by se kvašení zavařeného obsahu. Vypněte volič funkcí.

Ovoce v jednolitrových sklenicích	od perlení	dohřívání
Jablka, rybíz, jahody	vypnout	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, angrešt	vypnout	cca 30 minut
Jablečná dřeň, hrušky, slívy	vypnout	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile bublinky ve sklenicích stoupají, snižte teplotu na 120 až 140 °C pomocí voliče teploty. Řiďte se tabulkou když chcete vypnout volič teploty. Zeleninu ponechte v troubě o 30 – 35 minut déle. Během této doby zůstane volič funkcí zapnutý.

Zelenina ve studeném nálevu v jednolitrových sklenicích	od perlení 120 – 140°C	dohřívání
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

Sklenice nestavte na studenou či vlhkou plochu; sklenice by mohly prasknout.

Tipy pro úsporu energie

Troubu předeřhívejte pouze tehdy, je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce.

Používejte tmavé, černě lakované či smaltované formy na pečení. Nejlépe absorbují žár.

Připravujete-li více koláčů, pečte jeden po druhém. Je-li trouba ještě horká, zkrátí se doba pečení dalšího koláče. Můžete také zasunout dvě truhlíkové formy vedle sebe.

Při delší tepelné úpravě můžete troubu vypnout 10 minut před ukončením doby trvání a využít zbytkové teplo k dopečení.

Acrylamid v potravinách

Jakých potravin se tento jev týká

Acrylamidy se tvoří především při tepelném zpracování potravin z obilovin a brambor, jako jsou např. bramborové hranolky, tousty, housky, chléb a moučné výrobky, jemné pečivo (sušenky, perníky, spekulatius) za vysokých teplot.

Typy k přípravě jídel s nízkým obsahem acrylamidu

Obecně

Dobu tepelné přípravy, pečení a grilování zkraťte na nejnižší možnou hodnotu.

Pečte do zlatova, ne do tmava.

Čím větší a silnější je porce, tím menší je obsah acrylamidů.

Pečení

Nastavujte horní a dolní ohřev maximálně na 200 °C a 3D-horký vzduch nebo horký vzduch maximálně na 180 °C.

Placičky

Nastavujte horní a dolní ohřev na maximální teplotu 190 °C a 3D-horký vzduch nebo horký vzduch maximálně na 170 °C. Obsahuje-li jídlo vejce či žloutek, tvorba acrylamidů se omezí.

Bramborové hranolky pečené v troubě










Musí být rozmístěny rovnoměrně a pokud možno v jediné vrstvě na plechu. Aby nedošlo k vysušení, pečte minimálně 400 g na jednom plechu.

Zkušební pokrmy

Podle normy DIN 44547 a EN 60350

Pečení

Následující tabulka pečení platí pro vložení do studené trouby.

Pokrm	Příslušenství a upozornění	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Stříkané pečivo	Univerzální pánev	3		150 – 170	20 – 30
	Hliníkový plech* + univerz. pánev**	1 + 3		140 – 160	30 – 40
Drobné pečivo, 20 ks	univerzální pánev	3		150 – 170	25 – 35
Drobné pečivo, 20 ks na 1 plech (předehřát)	Hliníkový plech* + univerz. pánev**	1 + 3		130 – 150	35 – 45
Piškot vodový	dortová forma***	2		160 – 170	35 – 40
Kynutý koláč	Univerzální pánev	3		140 – 160	40 – 50
	Hliníkový plech* + univerz. pánev**	1 + 3		130 – 150	30 – 60
Jablkový koláč	2 rošty + 2 dortové formy z bílého plechu ø 20 cm**	1		190 – 210	70 – 80
	univerz. pánev + 2 dortové formy z bílého plechu ø 20 cm****	1 + 3		170 – 190	65 – 75

* Plechy a rošty můžete získat jako zvláštní příslušenství ve specializovaných prodejnách.

** Pečete-li na dvou úrovních, zasuňte univerzální pánev vždy nad plech (úroveň 3).

*** Zasuňte bílý plech na koláče na rošt.

**** Koláčové formy pokládejte na příslušenství diagonálně.

Grilování

Následující tabulka pečení platí pro vložení do studené trouby.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Do zlatova opečené toasty (předehřát 10 min.)	rošt	4		3	1 – 2
Karbanátek 12 kusů*	rošt	4		3	25 – 30

* Po uběhnutí 2/3 doby ohřevu pokrm obraťte. Univerzální pánev zasunujte vždy do výšky 1.

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

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

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

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

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

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

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

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

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

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

telefon: +420 800 231 231

e-mail: servis@bmksevis.cz

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

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

E - elektro

P - plyn

CH - chlazení

K - kávovary

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

Návod na obsluhu

HBN 301E1

Aby ste mali z varenia také potešenie ako z jedla,

prečítajte si, prosím, tento návod na obsluhu. Potom budete môcť využívať všetky technické prednosti svojho sporáka.

Získate dôležité informácie o bezpečnosti. Zoznámite sa s jednotlivými dielmi svojho nového sporáka. A krok za krokom Vám ukážeme, ako ho nastavovať. Je to celkom jednoduché.

V tabuľkách nájdete pre bežné pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Všetko bolo testované v našom kuchynskom štúdiu.

A ak by sa snáď niekedy vyskytla nejaká porucha, nájdete tu informácie, ako si môžete malé poruchy odstrániť sami.

Podrobný register Vám urýchli vyhľadávanie.

A teraz len dobrú chuť.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 48 dB (A), čo predstavuje hladinu (A) akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

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

Obsah

Na čo musíte dávať pozor	4
Pred inštaláciou	4
Bezpečnostné pokyny	5
Príčiny poškodení	5
Váš nový sporák	7
Ovládací panel	7
Rúra na pečenie	8
Volič teploty	9
Rúra na pečenie a príslušenstvo	9
Chladiaci ventilátor	10
Pred prvým použitím	11
Vybratie obalového materiálu	11
Predhriatie rúry na pečenie	12
Predčistenie príslušenstva	12
Nastavenie rúry na pečenie	13
Nastavenie	13
Rýchloohrev	14
Nastavenie	14
Údržba a čistenie	15
Čistiace prostriedky	15
Pre jednoduchšie čistenie	16
Čistenie úrovni	17
Čo robiť v prípade poruchy?	19
Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie	19
Servis	20
Tabuľky a tipy	21
Koláče a pečivo	21
Tipy k pečeniu	25
Mäso, hydina, ryby	26
Tipy k pečeniu a grilovaniu	29
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	30
Zmrazené hotové výrobky	30
Rozmrazovanie	31
Sušenie	31
Zaváranie	32
Tipy na úsporu energie	33
Akrylamid v potravinách	34
Skúšobné pokrmy	35

Na čo musíte dávať pozor

Prečítajte si, prosím, pozorne tento návod na obsluhu. Umožní vám to váš spotrebič bezpečne a správne obsluhovať.

Návod na obsluhu a montážny návod potom dôkladne uschovajte. Ak budete spotrebič predávať ďalej, priložte obidva návody.

Pred inštaláciou

Ekologická likvidácia

Obalový materiál ekologicky zlikvidujte.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical an electronic equipment - WEEE).

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

Informácie pre užívateľov k likvidácii elektrických a elektronických zariadení



Uvedený symbol na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky nesmú byť likvidované s komunálnym odpadom.

Za účelom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde bude prijatý zdarma. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta.

Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

Škody pri transporte

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Ak bol spotrebič poškodený pri transporte, nesmie byť pripojený.

Elektrické pripojenie

Pripojenie môže vykonať len autorizovaný odborník. Ak bude spotrebič poškodený kvôli nesprávnemu pripojeniu, neplatí nárok na záruku.

Bezpečnostné pokyny

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



Dvierka rúry na pečenie opatrne otvorte. Mohla by uniknúť horúca para.

Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch rúry na pečenie, ani výhrevných prvkov. Nebezpečenstvo popálenia! Udržujte deti mimo dosah spotrebičov.

Do rúry na pečenie neukladajte horľavé predmety. Nebezpečenstvo požiaru!

Deti

Prívodné káble elektrických spotrebičov nikdy neprivierajte horúcimi dvierkami rúry na pečenie. Káblková izolácia sa môže poškodiť. Nebezpečenstvo skratu!

Opravy



Neodborné opravy sú nebezpečné. Nebezpečenstvo úrazu prúdom! Opravy môže vykonávať len autorizovaný servis.

Ak je spotrebič chybný, vypnite poistku pre sporák v poistkovej skrini. Zavolajte servis.

Príčiny poškodení

Plech na pečenie, alobal, alebo riad na dne rúry na pečenie

Plech na pečenie nekladte na dno rúry na pečenie.

Nevykladajte dno rúry alobalom.

Riad nekladte na dno rúry na pečenie.

Došlo by k prehriatiu rúry. Doba pečenia koláčov a pečenia by bola odlišná a došlo by k poškodeniu smaltu.

Voda v rúre na pečenie

Nikdy nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu. Môžu vzniknúť škody na smalte.

Ovocná šťava	Pri veľmi šťavnatých ovocných koláčoch neobkladajte plech príliš husto. Ovocná šťava, ktorá z plechu na pečenie stečie, zanechá škvrny, ktoré už nebudete môcť odstrániť. Radšej použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Chladnutie s otvorenými dvierkami rúry na pečenie	Rúru na pečenie nechajte vychladnúť len uzatvorenú. Do dvierok rúry na pečenie nič neprivierajte. Aj keď dvierka rúry na pečenie len trochu otvoríte, môže časom dôjsť poškodeniu susedných hrán nábytku.
Silno znečistené tesnenie rúry na pečenie	Ak je tesnenie rúry na pečenie silno znečistené, dvierka rúry na pečenie sa v prevádzke už nikdy správne nezatvoria. Susediace hrany nábytku sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry na pečenie uchováajte preto čisté.
Dvierka rúry na pečenie ako plocha na sedenie	Na dvierka rúry na pečenie nestúpajte, ani nesadajte.
Preprava sporáka	Sporák neprenášajte, ani nedržte za madlo dvierok. Madlo dvierok by nevydržalo váhu sporáka a mohlo by sa odlomiť.

Váš nový sporák

Tu spoznáte svoj nový spotrebič. Vysvetlíme Vám ovládací panel s ovládačmi a ukazovateľmi. Získate informácie o druhoch ohrevu a priloženom príslušenstve.

Ovládací panel

Detailné odchýlky závisia na modeli spotrebiča.

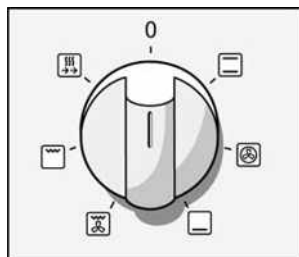


Volič funkcií

Volič teploty

Rúra na pečenie

Volič funkcií



Pomocou tlačidla funkcií nastavujete pre rúru druh ohrevu. Nastavovacie tlačidlo funkcií môžete otáčať doprava, alebo doľava.

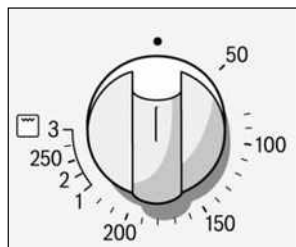
Pozícia

0	Vypnuté
Rýchloohrev	pre rýchle predhriatie
Veľkoplošný gril	pre grilovanie viac steakov, párkov, rýb, alebo toastov.
Cirkulačný gril s horúcim vzduchom	pre grilovanie veľkých kusov mäsa.
Dolný ohrev	použité pre potraviny, ktoré vyžadujú tmavší a prepečenejší povrch
3D Horúci vzduch*	pre koláče a pizzu na dvoch úrovniach, lístkové cesto a placky na dvoch úrovniach súčasne
Horný a dolný ohrev	pečenie koláčov, mäsa alebo grilovanie je možné len na jednej úrovni. Koláče je možné piecť v koláčovej forme aj na plechu, hovädzie a teľacie, a zverinu je možné piecť na plechu na pečenie.

* Druh ohrevu, ktorý je určený podľa energetickej stupnice EN50304.

Vo chvíli, kedy nastavíte ovládač, rozsvieti sa osvetlenie rúry.

Volič teploty



Voličom teploty nastavíte teplotu alebo výkon grilu.

Teplota

50 - 270

teplotný rozsah v °C

Gril 

1 slabý gril

2 stredný gril

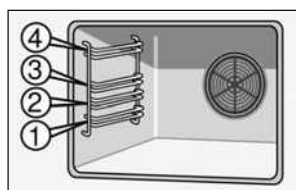
3 silný gril

Keď rúra na pečenie hreje, svieti kontrolka nad voličom teploty. V prestávkach medzi ohrevom zhasína.

Stupne grilovania

Nastavenie na veľkoplošnom grile vykonáte pomocou voliča nastavenia teploty.

Rúra na pečenie a príslušenstvo



Príslušenstvo je možné zasunúť do rúry na pečenie do 4 rôznych výšok.

Príslušenstvo môžete z dvoch tretín vytiahnuť, bez toho, aby sa preklopilo. Tak sa dajú pokrmy ľahko vybrať.


Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete dokúpiť v autorizovanom servise, alebo v špecializovanej predajni. Uveďte, prosím, číslo HEZ.

Rošt HEZ 434000



na riad, formy na koláče, pečienky, grilované kúsky a zmrazené pokrmy.

Rošt zasuňte pohybovom dole .



Univerzálna panvica HEZ 432000

na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké pečienky. Ak grilujete priamo na rošte, môžete ju tiež použiť ako zachytávaciu nádobu na tuk.

Univerzálnu panvicu na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou k dvierkam až nadoraz.

Zvláštne príslušenstvo*

Hliníkový plech na pečenie HEZ430000	Na koláče a pečivo.
Rošt HEZ434000	Na nádoby, koláčové formy, pečienky, grilované pokrmy a hlboko zmrazené pokrmy.
Univerzálna panvica HEZ432000	Na šťavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené pokrmy a veľké pečienky.
Smaltovaný plech HEZ431000	Na koláče a pečivo.
Teleskopický výsuv x2 HEZ438200	Vďaka výsuvným lištám vo výške 1 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť ďalej, bez toho, aby sa preklopilo.
Teleskopický výsuv x3 HEZ438300	Vďaka výsuvným lištám vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo vytiahnuť, bez toho, aby sa preklopilo.
Ochranná mriežka	Ochranná mriežka sa pripevňuje na dvierka rúry na pečenie. Zabraňuje tomu, aby sa malé deti mohli dotknúť horúcich dvierok rúry na pečenie. Ochrannú mriežku je možné objednať pod číslom 440651 prostredníctvom zákazníckeho servisu.

Zvláštne príslušenstvo môžete zakúpiť v špecializovaných obchodoch.

Chladiaci ventilátor

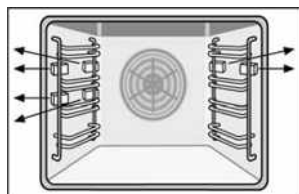
Rúra na pečenie je vybavená chladiacim ventilátorom. Zapína sa a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká dvierkami.

Pred prvým použitím

V tejto kapitole nájdete všetko, čo musíte urobiť, kým začnete prvýkrát variť.

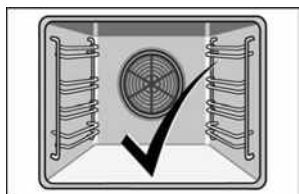
Rozohrejte rúru a vyčistite príslušenstvo. Prečítajte si bezpečnostné pokyny v kapitole „Dôležité informácie“.

Vybratie obalového materiálu



Pred prvým použitím rúry na pečenie je bezpodmienečne nutné vybrať všetok obalový materiál.

Štyri časti obalového materiálu sú umiestnené medzi závesnými roštami a stenami rúry. Odstráňte ich.




Teraz je rúra pripravená na prevádzku.

Predhriatie rúry na pečenie

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

Postupujte nasledovne

1. Volič funkcií nastavte na .
2. Voličom teploty nastavte 240 °C.

Po 60 minútach volič funkcií vypnite.

Predčistenie príslušenstva

Kým začnete príslušenstvo používať, dôkladne ho vyčistite čistiacim roztokom a utierkou.


Nastavenie rúry na pečenie

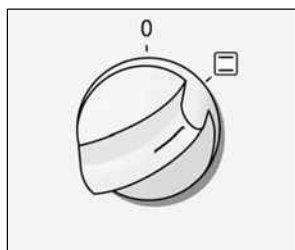
Rúru na pečenie nastavíte voličom funkcií a voličom teploty.

Kapitola „Tabuľky a tipy“ je venovaná nastaveniam správneho druhu ohrevu a teploty pre rôzne druhy potravín.

Nastavenie

Príklad:

Horný a dolný ohrev ,
200 °C



1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu, alebo stupeň grilovania.

Vypnutie


Keď je pokrm hotový, vypnite volič funkcií.

Zmena nastavení

Teplotu, alebo stupeň grilovania môžete kedykoľvek zmeniť.

Rýchloohrev

Nastavenie

1. Volič funkcií nastavte na rýchloohrev .
2. Voličom teploty nastavte požadovanú teplotu.

Po niekoľkých sekundách sa spustí rúra na pečenie.
Kontrolka nad voličom teploty sa rozsvieti.

Rýchloohrev je ukončený

Kontrolka zhasne.
Vložte pokrm do rúry a rúru nastavte.

Údržba a čistenie



Nikdy nepoužívajte vysokotlakové, ani parné čističe. Nebezpečenstvo skratu!

Nepoužívajte agresívne, alebo drsné čistiace prostriedky. Povrch sa môže poškodiť. Ak sa nejaký taký prostriedok na lícnu stranu spotrebiča dostal, ihneď ho umyte vodou.

Čistiace prostriedky

Vonkajšie plochy spotrebiča:

Plochy z ušľachtilej ocele	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a mäkkou handričkou. Plochy z ušľachtilej ocele vždy otierajte jedným smerom, aby nedošlo k poškodeniu povrchu. Osušte mäkkou handričkou. Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvry a škvry od bielka. Nie sú vhodné agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie a hrubé čistiace obrúsky. Pre dosiahnutie lesklého povrchu použite čistiaci prostriedok na ušľachtilú oceľ. Riadte sa pokynmi výrobcu. V servisnej službe, alebo v špecializovanej predajni je možné obdržať špeciálne čistiace prostriedky na ušľachtilú oceľ.
Smaltované a lakované povrchy	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a handričkou. Osušte mäkkou handričkou.
Ovládače	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a handričkou. Osušte mäkkou handričkou.
Sklo dvierok	Použite čistiaci prostriedok na sklo. Nepoužívajte agresívne, alebo drsné čistiace prostriedky, alebo škrabku na sklo. Mohli by ste sklo poškodiť.
Tesnenia	Vyčistite teplou vodou a handričkou. Osušte mäkkou handričkou.
Rúra na pečenie	Vyčistite teplým čistiacim roztokom a handričkou. Osušte mäkkou handričkou. Pri silnom znečistení: Čistiaci prostriedok na rúry na pečenie, používajte iba v studenej rúre na pečenie.
Sklenený kryt osvetlenia rúry	Vyčistite teplým roztokom a handričkou. Osušte mäkkou handričkou.

Príslušenstvo	Namočte do horúceho čistiaceho roztoku. Vyčistíte kefkou, alebo čistiacou špongiou.
Hliníkový plech na pečenie (voliteľné príslušenstvo)	Čistiacim roztokom a mäkkou handričkou na čistenie okien, alebo handričkou z mikrovlákna nepúšťajúcou vlákna vyčistíte plochy vodorovnými pohybmi a bez tlaku. Osušte mäkkou handričkou. Nie sú vhodné agresívne čistiace prostriedky, drsné špongie a hrubé čistiace obrúsky. Poškrabali by plech.
Poistka dvierok (voliteľné príslušenstvo)	Poistku dvierok za účelom vyčistenia demontujte. Všetky plastové diely namočte do horúceho čistiaceho roztoku a vyčistíte čistiacou špongiou. Osušte mäkkou handričkou. Pri silnom znečistení by sa poistka dverí mohla zaseknúť a prestala by fungovať.
Spotrebič	Pokyny k údržbe a čisteniu nájdete v návode na obsluhu varného panela.

Pre jednoduchšie čistenie

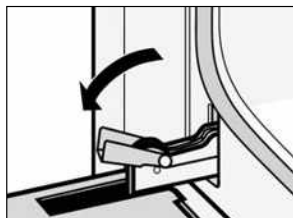
Zapnutie osvetlenia rúry

Pre jednoduchšie čistenie môžete zapnúť osvetlenie rúry a vybrať dvere rúry.

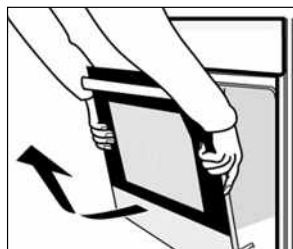
Vybratie dverí rúry

Nastavte tlačidlo funkcií na .

Vybratie dverí rúry je veľmi jednoduché.



1. Úplne otvorte dvierka rúry.
2. Povoľte obidve blokovacie páky na pravej a na ľavej strane.



3. Uchopte dvierka rúry za pravý a ľavý okraj (držte ruky ďalej od závesov). Čiastočne zatvorte dvere rúry (šikmá poloha) a vyberte ťahaním dopredu.

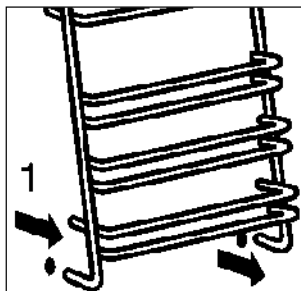
Po čistení namontujte dvierka rúry opačným postupom.

Čistenie úrovní

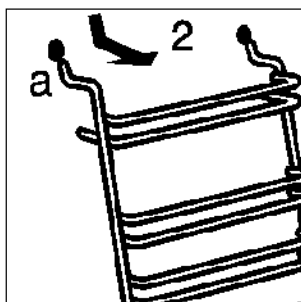
Jednotlivé úrovne môžete za účelom čistenia vybrať.

Vybratie závesných roštov:

1. Uchopte úrovne zospodu a potiahnite smerom k sebe. Vyberte výčnelky na spodnej časti z drážok, do ktorých boli nasadené.



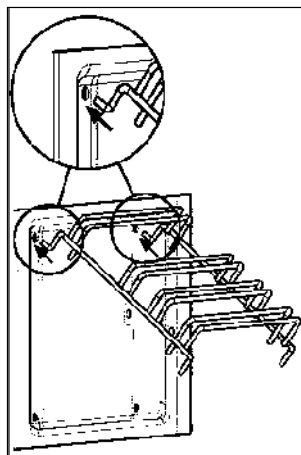
2. Potom vytiahnite celý rošť, najskôr ťahom dole a potom ťahom dopredu.

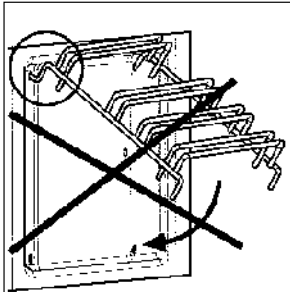


Úrovne vyčistite prostriedkom na riad a špongiou, alebo kefkou.

Zavesenie rámov:

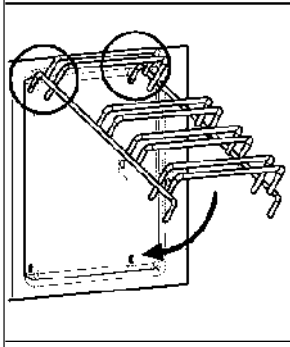
1. Dva háky opatrne zasuňte do horných otvorov.



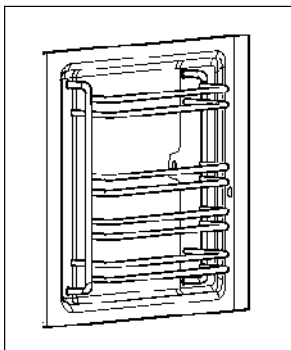


Pozor! Nesprávna montáž: Nikdy s rámom nehýbte, dokým nie sú obidva háky úplne zasunuté v horných otvoroch.

Mohlo by dôjsť k poškodeniu a popraskaniu smaltu.



2. Správne nasadenie: Obidva háky musia byť úplne zasunuté v horných otvoroch. Teraz rám pomaly a opatrne sklápajte dole a zaveste do spodných otvorov.



3. Zaveste obidva rámy.

Pri správne namontovaných rámoch je vzdialenosť medzi dvoma hornými výškami zasunutia väčšia.

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Kým zavoláte servis, venujte, prosím pozornosť nasledujúcim pokynom.

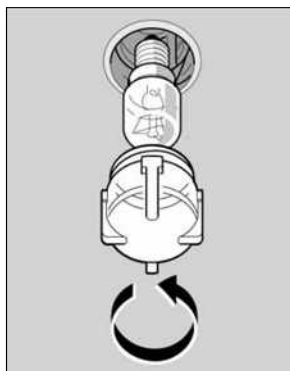
Porucha	Možná príčina	Upozornenie / náprava
Spotrebič nefunguje.	Poistka je chybná.	Pozrite sa do poistkovej skrine, či je poistka v poriadku.
	Výpadok prúdu	Skontrolujte, či svieti svetlo v kuchyni.

Opravy môžu vykonávať iba školení technici autorizovaného servisu.

Neodbornou opravou Vám môžu vzniknúť značné riziká.

Výmena žiarovky na hornej stene rúry na pečenie

Postupujte nasledovne



Výmena ochranného skleneného krytu

Keď žiarovka prestane svietiť, je nutné ju vymeniť. Tepelne odolné 25 W náhradné žiarovky obdržíte v zákazníckom servise, alebo v špecializovaných predajniach. Uvedte, prosím, čísla „E“ a „FD“ Vášho spotrebiča. Používajte iba tieto žiarovky.

1. Vypnite poistku pre sporák v poistkovej skrine.
2. Aby ste zabránili škodám, vložte do studenej rúry na pečenie utierku.
3. Otáčaním doľava vyskrutkujte kryt žiarovky vo vnútri rúry na pečenie.
4. Žiarovku vymeňte za rovnaký typ.
5. Zaskrutkujte späť kryt žiarovky.
6. Vyberte utierku a zapnite poistku.

Ak je sklenený kryt žiarovky v rúre na pečenie poškodený, musí byť vymenený. Sklenené kryty obdržíte v autorizovanom servise. Uvedte, prosím, čísla „E“ a „FD“ Vášho spotrebiča.

Servis

Ak musí byť Váš spotrebič opravený, je tu pre Vás náš servis. Adresu a telefónne číslo najbližšieho servisného strediska nájdete v telefónnom zozname. Tiež uvedené servisné centrá Vám radi poskytnú kontakt na servisné stredisko vo Vašej blízkosti.

Číslo spotrebiča E a výrobné číslo FD

Ak kontaktujete náš servis, uveďte, prosím, číslo výrobku (číslo E) a výrobné číslo (číslo FD) Vášho spotrebiča. Typový štítok s číslami nájdete vpravo, zo strany dvierok rúry na pečenie. Aby ste v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať, môžete si hneď tu poznačiť údaje svojho spotrebiča.

E:	FD:
-----------	------------


Servis:

Tabuľky a tipy

Tu nájdete výber pokrmov a ich vhodné nastavenia. Dočítate sa, aký druh ohrevu a teplota sa k Vášmu pokrmu najlepšie hodia, aké príslušenstvo je potrebné použiť a do akej výšky má byť zasunuté. Dostanete mnoho tipov na riad a prípravu pokrmov a tiež malého pomocníka v prípade poruchy, ak by niekedy nebolo niečo v poriadku.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Ak pečiete na jednej úrovni, použite horný a dolný ohrev . Tým sa podaria koláče najlepšie.

Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie. Použitie svetlých foriem na pečenie z tenkostenného materiálu alebo sklenených foriem predlžuje dobu pečenia a koláč nezahnedne rovnomerne. Formu na koláče pokladajte vždy na rošt.

Tabuľky









Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry na pečenie. Tým ušetríte energiu. Keď rúru predhrejte, skrátí sa doba pečenia o 5 až 10 minút.

V tabuľkách nájdete druhy ohrevu, ktoré sa najlepšie hodia pre druh koláča alebo pečiva.











Teplota a doba pečenia závisia od množstva a vlastností cesta. Z tohto dôvodu sú v tabuľkách uvedené rôzne rozsahy.

Skúste to najskôr s nižšou hodnotou. Nižšia teplota podmieňuje rovnomernejšie hnednutie. Ak je to nutné, nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.

Dodatočné informácie nájdete v „Típoch pre pečenie“ za tabuľkami.




Koláč vo forme	Forma na rošte	Výška	Druhy ohrevu	Teplota °C	Doba pečenia, minúty
Jednoduché trené cesto	Obdĺžniková koláčová forma / biely plech	2		160 - 180	55 - 65
Trený koláč jemný (napr. linecký koláč)	Obdĺžniková koláčová forma / biely plech	2		155 - 175	65 - 75
Korpus s okrajom	Koláčová forma s odstrániteľným dnom	1		160 - 180	30 - 40
Tortový korpus z treného cesta	Forma na ovocnú tortu	2		160 - 180	25 - 35
Pískotová torta	Koláčová forma s odstrániteľným dnom	2		160 - 170	35 - 40
Ovocná, alebo tvarohová torta, krehké cesto**	Tmavá tortová forma s odstrániteľným dnom	1		170 - 190	70 - 90
Jemný ovocný koláč z treného cesta	Koláčová forma s odstrániteľným dnom	2		150 - 170	55 - 65
Pikantné koláče** (napr. quiche/cibuľový koláč)	Koláčová forma s odstrániteľným dnom	1		180 - 200	50 - 60

** Nechajte zhruba 20 minút v rúre vychladnúť.

Koláče na plechu		Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Doba pečenia, min.
Trené, alebo kysnuté cesto so suchou vrstvou	Univerzálna panvica	3		160 - 180	25 - 35
	Hliníkový plech + univerzálna panvica*	1+3			
Trené, alebo kysnuté cesto so šľavnatou homou vrstvou (ovocie)	Univerzálna panvica	3		140 - 160	40 - 50
	Hliníkový plech + univerzálna panvica*	1+3			
Piškótovej roláda (predhriať)	Univerzálna panvica	2		170 - 190	15 - 20
Kysnutá vianočka z 500 g múky	Univerzálna panvica	2		150 - 170	25 - 35
Štoly z 500 kg múky	Univerzálna panvica	3		150 - 170	40 - 50
Štoly z 1 kg múky	Univerzálna panvica	3		120 - 140	100 - 110
Sladký závin	Univerzálna panvica	2		180 - 200	55 - 65
Pizza	Univerzálna panvica	3		180 - 200	20 - 30
	Hliníkový plech + univerzálna panvica*	1+3			











* Hliníkové plechy na pečenie môžete zakúpiť v zákazníckom servise, alebo v špecializ. predajni.

** Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu vždy nad plech (do výšky 3).

Chlieb a žemle		Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Doba pečenia, min.
Kysnutý chlieb z 1,2 kg múky* (predhriať)	Univerzálna panvica	2		270**	8**
				190	35 - 45
Kváskový chlieb z 1,2 kg múky* (predhriať)	Univerzálna panvica	2		270**	8**
				190	35 - 45
Žemle* (napr. žitné žemle) (predhriať)	Univerzálna panvica	3		200 - 220	20 - 30

* Nikdy nelejte vodu priamo do horúcej rúry.

** Predhrejte na vysokú teplotu a po uvedenej dobe nastavte nižšiu teplotu.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Doba pečenia, min.
Sladkosti	Univerzálna panvica	3		150 - 170	10 - 20
	Hliníkový plech + univerzálna panvica**	1 + 3		130 - 150	25 - 35
Malé koláčiky (predhriať)	Univerzálna panvica	3		150 - 170	10 - 20
	Hliníkový plech + univerzálna panvica**	1 + 3		130 - 150	25 - 35
Penové koláčiky	Univerzálna panvica	3		70 - 90	135 - 145
Veterníky	Univerzálna panvica	2		200 - 220	30 - 40
Makrónky	Univerzálna panvica	3		110 - 130	30 - 40
	Hliníkový plech + univerzálna panvica**	1 + 1		100 - 120	35 - 45
Lístkové cesto	Univerzálna panvica	3		190 - 210	20 - 30
	Hliníkový plech + univerzálna panvica**	1 + 3		180 - 200	25 - 35

* Hliníkové plechy môžete získať v špecializovaných predajniach ako zvláštne príslušenstvo alebo v servise.

** Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu vždy nad plech (do výšky 3).

Tipy k pečeniu

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobného druhu pečiva v tabuľkách pre pečenie.
Takto zistíte, či je trený koláč prepečený.	Asi 10 minút pred koncom doby pečenia, ktorá je uvedená v recepte, pichnite drevenou špajchlou do najvyššieho miesta koláča. Ak sa cesto prestane na špajchlú lepiť, je koláč hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce pridajte menej tekutiny, príp. nastavte teplotu rúry o 10 stupňov nižšiu. Dodržujte doby miešania uvedené v recepte.
Koláč uprostred nakysol viac, ako na okraji.	Okraj tortovej formy nepotierajte tukom. Po upečení koláč nožom opatrne oddelíte od formy.
Koláč je na povrchu príliš tmavý.	Zasuňte ho nižšie, zvolte nižšiu teplotu a pečte koláč trochu dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Do hotového koláča napichajte špáratkom malé otvory. Potom ich pokvapkajte ovocnou šťavou, alebo trochu alkoholu. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte doby pečenia.
Chlieb, alebo koláč (napr. tvarohový) vypadajú dobre, vo vnútri však sú maziavé (mastné, so zvyškami vody).	Nabudúce použite menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláči so šťavnatým obložením najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami, alebo strúhankou a obložte. Dodržujte, prosím, recepty a doby pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvolte o niečo nižšiu teplotu - pečivo sa prepečie rovnomernejšie. Citlivé pečivo pečte na jednej úrovni pomocou horného a dolného ohrevu  . Prečnievajúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Papier nastrihajte vždy tak, aby vyhovoval rozmerom plechu.
Ovocný koláč je dole príliš svetlý. Šťava z ovocia vytiekla.	Nabudúce použite hlbšiu univerzálnu panvicu.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie, ako na dolných plechoch.	Pri pečení na viacerých úrovniach použite vždy 3D-horúci vzduch  . Plechy vložené v rovnakom čase nemusia byť hotové v rovnakú dobu.
Pri pečení šťavnatých koláčov vystupuje kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Uniká madlom dvierok. Vodná para sa môže zrážať na ovládacom paneli, alebo susednom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda. To je podmienené fyzikálne.

Mäso, hydina, ryby

Riad

Môžete používať každý riad, ktorý je odolný voči vysokým teplotám. Pre veľké pečenie môžete použiť tiež univerzálnu panvicu.

Riad kladte vždy do stredu roštu.

Horúce sklenené nádoby odstavujte na suchú utierku. Na studenej, alebo mokrej podložke môže sklo prasknúť.

Pokyny k pečeniu

Výsledok pečenia je závislý od druhu a kvality mäsa.

K chudému mäsu pridajte 2 až 3 polievkové lyžice tekutiny, ku dusenej pečienke 8 až 10 polievkových lyžíc a to podľa veľkosti.

Kúsky by ste mali po uplynutí polovice doby otočiť.

Ak je pečienka hotová, mala by ešte 10 minút odpočívať vo vypnutej, zatvorenej rúre na pečenie. Tak sa šťava z mäsa lepšie rozloží.

Pokyny ku grilovaniu

Grilujte vždy v uzatvorenej rúre na pečenie.

Veźmite, ak je to možné, rovnako hrubé kúsky na grilovanie. Mali by byť hrubé minimálne 2 až 3 cm. Tak zhnednú rovnomerne a zostanú pekne šťavnaté. Steaky solte až po grilovaní.






















Grilované kúsky položte priamo na rošt. Grilovaný kúsok bude najlepší, ak ho položíte do stredu roštu. Zasuňte potom univerzálnu panvicu do výšky 1. Šťava z mäsa sa na nej zachytí a rúra na pečenie zostane čistejšia.

Grilované kúsky otočte po uplynutí dvoch tretín zadanej doby.

Grilovacie výhrevné teleso sa automaticky vypína a opäť zapína. To je normálne. Ako často k tomu dochádza, závisí od nastaveného stupňa grilovania.

Mäso

Tabuľka platí pre vloženie do studenej rúry na pečenie.
Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty.
Sú závislé od kvality a vlastností mäsa.

Mäso	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, gril	Doba pečenia, min.
Dusená hovädzia pečienka (napr. vysoká roštenka)	1 kg	priklopený	2		200 - 220	120
	1,5 kg		2		190 - 210	140
	2 kg		2		180 - 200	160
Sviečková	1	odklopený	1		210 - 230	70
	1,5 kg		1		200 - 220	80
	2 kg		1		190 - 210	90
Roastbeef, ružový*	1 kg	odklopený	1		230 - 250	50
Steaky, prepečené		rošt***	4		3	20
Steaky, ružové		rošt***	4		3	15
Bravčové mäso bez kože (napr. plece)	1 kg	odklopený	1		190 - 210	120
	1,5 kg		1		180 - 200	150
	2 kg		1		170 - 190	170
Bravčové mäso s kožou** (napr. plece, koleno)	1 kg	odklopený	1		190 - 210	130
	1,5 kg		1		180 - 200	160
	2 kg		1		170 - 190	190
Údené kotlety s kosťou	1 kg	priklopený	1		210 - 230	80
Sekaná pečienka	750 g	odklopený	1		180 - 200	70
Párky	cca 750 g	rošt***	4		3	15
Teľacia pečienka	1 kg	odklopený	1		200 - 220	100
	2 kg		1		180 - 200	140
Jahňacie stehno bez kosti	1,5 kg	odklopený	1		170 - 190	120

* Roastbeef v polovici doby otočte. Po uvarení ho zabaľte do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odpočinúť.

** Pri bravčovom mäse kožu narežte a, ak ho budete obracať, položte ho do nádoby najskôr kožou dole.

*** Univerzálnu panvicu zaveste do výšky 1.

Hydina

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.








Údaje o hmotnosti v tabuľke sa vzťahujú na neplnenú hydinu pripravenú na pečenie.

Ak grilujete priamo na rošte, zasuňte do výšky 1 univerzálnu panvicu.

Pri kačke, alebo husi prepichnete pod krídlami kožu, aby mohol vytekať tuk.





Hydinu po dvoch tretinách doby pečenia obráťte.

Hydina bude obzvlášť do chrumkava opečená, ak ju ku koncu pečenia potriete maslom, slanou vodou, alebo pomarančovou šťavou.

Hydina	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, gril	Doba pečenia, min.
Polka kurčatá, 1 až 4 kusy	po 400 g	Rošt	2		210 - 230	40 - 50
Časti kurčatá	po 250 g	Rošt	3		210 - 230	30 - 40
Kurča vcelku, 1 až 4 kusy	po 1 kg	Rošt	2		200 - 220	75 - 85
Kačka	1,7 kg	Rošt	2		170 - 190	80 - 100
Hus	3 kg	Rošt	2		160 - 180	110 - 130
Mladá morka	3 kg	Rošt	2		180 - 200	80 - 100
2 morčacie stehná	po 800 g	Rošt	2		180 - 200	80 - 100

Ryby

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.

Ryby	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Doba pečenia, min.
Grilovaná ryba	po 300 g		3		2	20 - 25
	1 kg	rošt*	2		190 - 210	40 - 50
	1,5 kg		2		180 - 200	60 - 70
Plátky rýb, napr. filé	po 300 g	rošt*	4		Stupeň 2	20 - 25







* Navyiac zaveste do výšky 1 univerzálnu panvicu.

Tipy k pečeniu a grilovaniu

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke uvedené žiadne údaje.	Zvoľte údaj podľa príslušnej najbližšej nižšej hmotnosti a predĺžte dobu.
Ako zistíte, či je pečienka už hotová.	Používajte teplomer pre mäso (možno zakúpiť v odborných predajniach), alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatláčte lyžicou na pečienku. Ak je pečienka pevná, je hotová. Ak sa pretlačí, potrebuje ešte trochu času.
Pečienka je príliš tmavá a kôrka je na niektorých miestach spálená.	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
Pečienka vypadá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce zvoľte menšiu nádobu na pečenie, alebo pridajte väčšie množstvo tekutiny.
Pečienka vypadá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce zvoľte väčšiu nádobu na pečenie a pridajte menšie množstvo tekutiny.
Pri podlievaní pečienky vzniká vodná para.	Jej veľká časť vystúpi cez výstup pary. Vodná para sa môže zrážať na paneli vypínača, alebo susednom nábytku a odkvapkávať v podobe kondenzačnej vody. Toto je podmienené fyzikálne.

Nákypy, gratinované pokrmý, toasty

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre vloženie do studenej rúry.





Pokrm	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C, stupeň grilovania	Doba pečenia, min.
Sladký nákyp (napr. tvarohový nákyp s ovocím)	Nákypová forma	2		170 - 190	50 - 60
Pikantné nákypy z varených prísad (napr. rezancový nákyp)	Nákypová forma alebo univerzálna panvica	2		210 - 230	25 - 35
Pikantné nákypy zo surových prísad* (napr. gratinované zemiaky)	Nákypová forma, alebo univerzálna panvica	2		150 - 170	50 - 60
		2		140 - 160	70 - 80
Opečené toasty	12 plátkov Gril	4		3	4 - 5
Zapečené toasty	12 plátkov Gril**	3		3	5 - 8

* Nákyp môže byť vysoký maximálne 2 cm.

** Navyiac zaveste do výšky 1 univerzálnu panvicu.

Zmrazené hotové výrobky

Dodržiujte, prosím, údaje výrobcu na obale.
Tabuľka platí pre zasunutie do studenej rúry na pečenie.

Pokrm		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v minútach
Závin s ovocnou náplňou*	Univerzálna panvica	3		180 - 200	40 - 50
Zemiakové hranolky*	Univerzálna panvica	3		210 - 230	25 - 30
Pizza*	Rošt	2		200 - 220	15 - 20
Pizza-bageta*	Rošt	2		190 - 210	15 - 20

* Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie. Dbajte, prosím na to, aby ste použili papier vhodný pre tieto teploty.

Upozornenie


Univerzálna panvica sa môže vplyvom zmrazených potravín počas pečenia siahnuť. Príčinou sú veľké teplotné rozdiely. Deformácia sa počas pečenia stratí.

Rozmrazovanie

Potraviny vyberte z obalu a vo vhodnom riade položte na rošt.

Dodržujte, prosím, údaje výrobcu na obale.

Doby rozmrazovania sú závislé od druhu a množstva potravín.





Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C
Zmrazený tovar* napr. šľahačkové torty, maslové krémové torty, torty s čokoládovou, alebo cukrovou polevou, ovocím, kurča, saláma a mäso, chlieb, žemle, koláče a iné pečivo	Rošt	2		Volič teploty zostáva vypnutý
* Hydčinu položte na tanier prsnou stranou dole.				

Sušenie

Používajte iba bezchybné a dôkladne umyté ovocie a zeleninu.

Nechajte ich dobre odkvapkať a osušte ich.

Univerzálnu panvicu a rošt vyložte papierom na pečenie, alebo pergamenovým papierom.

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v hodinách
600 g jablák nakrájaných na kolieska	1 + 3		80	cca 5
800 g štvrtiek z hrušiek	1 + 3		80	cca 8
1,5 kg sliviek	1 + 3		80	cca 8 - 10
200 g očistených kuchynských bylín	1 + 3		80	cca 1½

Poznámka:

Veľmi šťavnaté ovocie, alebo zeleninu niekoľkokrát otočte. Po ukončení sušenia ihneď suché ovocie, alebo zeleninu zbavte papiera.

Zaváranie

Príprava

Poháre a zaváracie gummy musia byť čisté a v poriadku. Používajte, ak je to možné, rovnako veľké poháre. Údaje v tabuľke sa vzťahujú na jednolitrové guľaté poháre. Pozor! Nepoužívajte žiadne väčšie, alebo vyššie poháre. Veká by mohli prasknúť.


Používajte iba bezchybné ovocie a zeleninu. Dôkladne ich umyte.

Naskladajte ovocie, alebo zeleninu do pohárov. Okraje pohárov ešte eventuálne utrite. Musia byť čisté. Na každý pohár položte mokрую zaváraciu gumu a víčko. Uzatvorte poháre pomocou svoriek.

Do rúry na pečenie nekladte viac ako šesť pohárov.

Uvedené doby v tabuľkách sú orientačné. Môžu byť ovplyvnené teplotou v miestnosti, počtom pohárov, množstvom a teplotou obsahu pohárov. Pred prepnutím, príp. vypnutím spotrebiča sa presvedčite, že obsah v pohároch správne perlí.

Nastavenie

1. Univerzálnu panvicu zasuňte do výšky 2. Poháre postavte do panvice tak, aby sa vzájomne nedotýkali.
2. Do univerzálnej panvice nalejte ½ litra horúcej vody (cca 80 °C).
3. Uzatvorte dvierka rúry na pečenie.
4. Volič funkcií nastavte na .
5. Volič teploty nastavte na 170 až 180 °C.

Zaváranie ovocia

Akonáhle to v pohároch začne perliť, čo znamená, že v krátkych odstupoch - približne po 40 až 50 minútach - vystupujú bublinky, vypnite volič teploty. Volič funkcií zostane zapnutý.

Po 25 až 35 minútach dohrievania by ste mali vybrať poháre z rúry na pečenie. Pri dlhšom chladnutí v rúre na pečenie by sa mohli začať tvoriť zárodoky a zavarené ovocie by začalo kysnúť. Vypnite volič funkcií.

Ovocie v jednolitrových pohároch	od perlenia	Dohrievanie
Jablká, ríbezle, jahody	vypnúť	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreš	vypnúť	cca 30 minút
Jablková dreň, hrušky, slivky	vypnúť	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Ak v pohároch začnú stúpať bublinky, otočte otočným ovládačom späť na cca 120 až 140 °C. Čas vypnutia voliča teploty nájdete v tabuľke. Nechajte zeleninu ešte 30 - 35 minút odstáť v rúre na pečenie. Volič funkcií zostane zapnutý.

Zelenina v studenom náleve v jednolitrových pohároch	od perlenia 120 - 140 °C	Dohrievanie
Uhorky	–	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrach	cca 70 minút	cca 30 minút

Vybratie pohárov

Neodkladajte poháre na studenú, alebo mokрую podložku. Mohli by prasknúť.

Tipy na úsporu energie

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

Používajte tmavé, čierno lakované, alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy obzvlášť dobre prijímajú teplo.

Väčší počet koláčov pečte najlepšie po sebe. Rúra na pečenie bude ešte teplá. Tým sa skrátí doba pečenia druhého koláča. Môžete tiež zasunúť dve hranaté formy vedľa seba.

Pri dlhšej dobe varenia môžete vypnúť rúru na pečenie 10 minút pred koncom varenia a využiť zvyšné teplo na dovarenie.

Akrylamid v potravinách

Akých pokrmov sa to týka?

Akrylamid vzniká predovšetkým pri zahriati pripravovaných obilných a zemiakových produktov na vysoké teploty, ako napr. pečených zemiakoch, pomfritoch, toastoch, žemlí, chlebe, jemnom pečive (sušienky, perník, marcipán).

Tipy k príprave pokrmov s čo najnižším obsahom akrylamidov

Všeobecne

Dobu tepelenej prípravy, pečenia a grilovania skráťte na najnižšiu možnú dobu.
Pečte do zlatista nie do tmava.
Čím väčšia a hrubšia je porcia, tým menší je obsah akrylamidov.

Pečenie

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

Placičky

Horný / dolný ohrev max. 190 °C, 3D-horúci vzduch, alebo 3D horúci vzduch max. 170 °C. Vajce, alebo vaječný žltok obmedzuje tvorbu akrylamidu.

Hranolčky z rúry na pečenie










Rozmiestniť na plechu rovnomerne a v jednej vrstve. Piecť minimálne 400 g na jednom plechu, aby hranolčky neboli vysušené.

Skúšobné pokrmy

podľa normy DIN 44547 a EN 60350.

Koláče a pečivo

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.

Pokrm	Príslušenstvo a upozornenia	Výška	Druh ohrevu	Teplota °C	Doba pečenia, min.
Striekané pečivo	Univerzálna panvica	3		150 - 170	20 - 30
	Hliníkový plech* + univerzálna panvica**	1 + 3		140 - 160	30 - 40
Koláčiky 20 kusov	Univerzálna panvica	3		150 - 170	25 - 35
Koláčiky 20 kusov na plech (predhriať)	Hliníkový plech* + univerzálna panvica**	1 + 3		130 - 150	35 - 45
Vodový piškót	Tortová forma***	2		160 - 170	35 - 40
Kysnuté koláče na plechu	Univerzálna panvica	3		140 - 160	40 - 50
	Hliníkový plech* + univerzálna panvica**	1 + 3		130 - 150	30 - 60
Zakrytý jablkový koláč	Univerzálna panvica + 2 tortové formy z bieleho plechu Ø 20 cm****	1		190 - 210	70 - 80
	univerz. panvica + 2 tortové formy z bieleho plechu Ø 20 cm****	1 + 3		170 - 190	65 - 75

* Ďalšie plechy a rošty obdržite ako zvláštne príslušenstvo v špecializovanej predajni.



** Pri pečení na dvoch úrovniach zasuňte univerzálnu panvicu vždy nad plech (do výšky 3)

*** Koláčovú formu vložte na rošty.

**** Koláčové formy postavte na príslušenstvo uhlopriečne.

Gril

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú rúru na pečenie.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Stupeň grilovania	Doba pečenia, min.
Opečené toasty (10 min predhriať)	Rošt	4		3	1 - 2
Karbonátok, 12 kusov*	Rošt	4		3	25 - 30

* Po uplynutí 2/3 doby otočte. Plech zasuňte do výšky 1.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

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

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

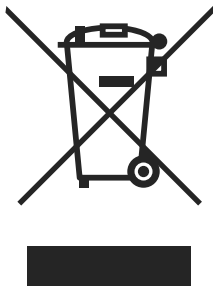
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

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



Rozšírená záruka nad rámec zákona

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



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.

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

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Service stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Šplik		peter.spik@stovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Mýlna 17	Viva elektroservis	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
841 02	Bratislava	Tňhavá 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextira.sk	02/64463643	0907778406
945 01	Komárno	Mesachá 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Lubor Kolesár Kubiš		kubisservis@mail.t-com.sk	056/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul. Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.libonitr@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Eimanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Pešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
068 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.petripavlicek-elektroservis.sk	pavlicek_elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohontská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebiteľov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshtservis.sk	roznik@bshtservis.sk	045/5400798	0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	