

Návod k použití

HSV 745020

Z vaření stejné potěšení jako při jídle samotném

Prosim, přečtěte si tento návod k obsluze. Bude vám to zárukou, že budete schopni využít všech technických výhod, které sporák může nabídnout. Poskytne vám důležité informace o bezpečnosti, seznámí vás s jednotlivými částmi vašeho nového sporáku. A ukáže vám, jak krok za krokem nastavit potřebné hodnoty. Je to docela jednoduché.

Tabulky uvádějí příslušná nastavení a výšky pečících plechů mnoha různých dobře známých jídel. Příprava všech těchto jídel prochází testováním v našem kuchářském studiu.

V případě potuchy, což je nepravděpodobné, si v tomto návodu vyhledejte informace, jak sami můžete napravit menší problémy.

Detailní obsah vám pomůže rychle se zorientovat.

Nechte si chutnat!

Obsah

Důležité informace	5
Bezpečnostní pokyny	5
Příčiny poškození	8
Připojení na plyn	9
Problémy s instalací plynového připojení / Je cítit plyn	9
Elektrické připojení	10
Vyrovnaní sporáku	11
Umístění sporáku	11
Váš nový sporák	12
Varná deska	13
Trouba	15
Před prvním použitím	20
První zahřátí pečicí trouby	20
První čištění tělesa sporáku a vrchního krytu	21
První čištění příslušenství	21
Nastavení varné desky	22
Tabulka nastavení plotýnek varné desky	23
Nastavení pečicí trouby	24
Postup nastavení	24
Má-li se trouba vypnout automaticky	25
Má-li se trouba zapnout a vypnout automaticky ...	27
Budík	29
Nastavení	29
Čas	30
Nastavení	30
Základní nastavení	31
Změna základních nastavení	32
Dětská pojistka	33
Rychloohřev	33
Nastavení	33
Ošetřování a čištění	34
Vrchní skleněný kryt	34

Čištění spotřebiče	35
Vyjmutí dveřího skla	37
Čištění závěsných roštů	38
Postup pro případ poruchy spotřebiče	39
Výměna žárovky na stropě pečicí trouby	41
Servisní služba	41
Tabulky a tipy	42
Koláče a pečivo	43
Tipy k pečení	46
Maso, drůbež, ryby	47
Tipy pro pečení a grilování	49
Nákypy, zapékané pokrmy, toasty	50
Hluboce zmrazené výrobky	52
Rozmrazování	52
Zavařování	53
Sušení	54
Tipy pro úsporu energie	55
Acrylamidy v potravinách	56
Zkušební pokrmy	57

Důležité informace

Prosím, přečtěte si pečlivě tento návod k obsluze. Umožní vám to používat váš spotřebič správně a bezpečně.

Návod mějte pečlivě uložený. V případě, že spotřebič změní vlastnika, měl by být vždy přiložen návod.

Poškození během přepravy

Po vybalení zkontrolujte, zda spotřebič není poškozen. Došlo-li při dopravě k poškození, nepřipojujte spotřebič k elektrické síti.

Šetrně k životnímu prostředí



Obalové materiály likvidujte ekologicky na místech k tomu určených.

Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/EU o elektrickém a elektronickém odpadu - WEEE.

Tato směrnice stanovuje zásady pro sběr a recyklování starých spotřebičů, které jsou platné v celé EU.

Připojení k elektrické síti a k plynovému řádu

Bezpečná instalace spotřebiče, jeho připojení k plynu a elektřině, uvedení do provozu a konverze na jiný druh plynu je-li to zapotřebí, musí být prováděny autorizovanými osobami v souladu s pokyny výrobce, tímto návodem a zásadami pro plynové a elektrické připojení.

Nesprávné připojení a nastavení spotřebiče jej může poškodit. Za poškození tohoto druhu výrobce není zodpovědný a záruka na spotřebič v takovém případě neplatí.

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič je určen pouze pro používání v domácnosti. Používejte jej pouze k přípravě jídel.

Horké povrchy



POZOR: Přístupné části sporáku a gril mohou být během používání horké. Dbejte na to, aby děti zůstávaly v bezpečné vzdálenosti od sporáku.

Nikdy se nedotýkejte povrchu varné desky, vnitřku trouby, vnitřku spodní zásuvky a topných prvků. Dbejte, aby děti zůstávaly v bezpečné vzdálenosti.

Dvířka trouby otevírejte opatrně - proud horkého vzduchu by mohl náhle unikat ven.

Nedávejte hořlavé látky nad varnou oblast sporáku, do trouby nebo do spodní zásuvky. Riskujete vznik požáru!

Elektrická a plynová přípojka se nesmí dotýkat zadní strany spotřebiče. Zadní strana se během používání spotřebiče zahřívá a může dojít k poškození přípojek.

V žádném případě nedovoďte, aby se přípojovací kabely přiskříply do dvířek trouby nebo byly vedeny nad hořáký varné desky. Jejich izolace by se mohla poškodit a vzniklo by riziko zkratu!

Stěny spodní zásuvky mohou být horké. Nedávejte proto do této zásuvky nic jiného, než příslušenství k troubě. Jinak je zde riziko vzniku požáru!

Přehřátý olej (tuk), máslo či margarín.
másto nebo margarín.



Přehřátý olej (tuk), máslo či margarín se snadno vznítí. Pozor - nebezpečí požáru!

Nenechávejte sporák bez dohledu při smažení na tuku nebo oleji. Jestliže olej chytne, nesnažte se jej uhasit vodou. Okamžitě zakryjte pánev nebo hrnec poklicí a vypněte sporák. Nechte nádobu vychladnout na varné desce.

Nedostatečné větrání plynových varných desek během vaření



Při provozu plynových varných spotřebičů dochází v jejich nejbližším okolí k šíření tepla a vlhkosti. Ujistěte se proto, že svou kuchyň náležitě větráte. Neblokuje přirozené větrací kanály nebo instaluje odsavač par. Pokud je sporák využíván intenzivně, zajištěte doplňkové větrání např. otevřením okna nebo nastavením vyššího výkonu odsavače.

Nedovoďte, aby v blízkosti spotřebiče byly záclony či závěsy. Nezapínejte odsavač, aniž by na hořácích (zapálených) stálo nádobí. Zbytky tuku na filtru odsavače by totiž mohly chytit. Kryt odsavače by se také mohl poškodit přílišným žářem. Nebezpečí požáru!

Závěsy dveří



Nesahajte na závěsy v nichž jsou zavěšena dvířka trouby, případně kryt. Ruka by se vám tam mohla přiskřípnout.

Díly příslušenství a varné nádoby

Při provozu sporáku se nedotýkejte jednotlivých dílů příslušenství nebo nádob na vaření aniž byste měli navlečeny termorukavice. Jinak riskujete popálení!

Vysokotlaké nebo parní čističe

Nikdy nečistěte troubu ani varnou desku pomocí vysokotlakového nebo parního čističe. Nebezpečí zkratu!

Opravy



Opravy, které nejsou prováděné podle pokynů, jsou nebezpečné. Existuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Riziko úniku plynu!

Spotřebič mohou opravovat pouze autorizovaní servisní technici, kteří mají oprávnění výrobce. Dojde-li k poškození elektrického kabelu nebo zástrčky, musí být vyměněny servisním technikem autorizovaným výrobcem.

Pokud dojde k poruše spotřebiče, uzavřete plynový přívod a vypněte pojistku sporáku v pojistkové skřínce. Zavolejte autorizovanou servisní službu.

Posunování nebo přenašeni spotřebiče za uchyt dvířek a trubku přívodu plynu

Neposunujte ani nenoste spotřebič za trubku plynu, můžete ji poškodit. Riziko úniku plynu. Nepeřašete a neposunujte spotřebič ani za uchyt dvířek, může dojít k poškození jak dvířek tak dveřních závěsů.

Skleněný kryt



Upozornění: skleněný kryt může při zahřátí popraskat. Předtím, než skleněný kryt zavřete, zhasněte všechny hořáky a počkejte, dokud povrch varné desky nevychladne.



Příčiny poškození

Poškození ve varné oblasti (varná deska)

Vždy napřed umístěte na hořák pánev či kastrol atd., teprve pak zapalte hořák. Nezahřívejte prázdné nádoby, poškodilo by se jejich dno.

Dno varných nádob musí být rovné.

Varné nádoby musí být umístěny středem dna na hořák. Plamen hořáku tak bude ve správném kontaktu se dnem nádob. Držáky a úchyty nádob nebudou poškozeny a ušetří se energie.

Zajistěte, aby hořáky byly čisté a suché a jejich kryty správně usazený.

Zajistěte, aby nedošlo k zapálení hořáků při zavřeném víku varné desky, např. při hře dětí se sporákem.

Poškození trouby

Nedávejte plech na pečení na dno trouby.

Nevykládejte dno trouby hliníkovou fólií.

Nedávejte na dno trouby varné nádoby. Dojde k akumulaci tepla, časy určené k vaření a grilování pak budou nesprávné a dojde k poškození smaltu.

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

Do ovocných koláčů připravených k pečení dávejte přiměřené množství ovoce, mohly by být totiž nadměrně štavnaté. Kapky ovocné šťávy zanechají v troubě trvalé stopy.

Nestoupejte ani nesedejte na otevřené dveře trouby.

Poškození spodní zásuvky

Nedávejte do spodní zásuvky horké předměty, mohli byste ji poškodit.

Poškození povrchů okolního nábytku

Když vypnete troubu, nechte ji nejdříve vychladnout. I při malém pootevření dvířek horké trouby by mohlo časem dojít k poškození okolního nábytku.

Když je těsnění dvířek trouby příliš znečištěné, dvířka se při používání trouby nedovírají. To by časem mohlo poškodovat nábytek, proto udržujte těsnění v čistotě.

Připojení na plyn

Pro autorizované osoby nebo techniky autorizovaného servisu

Instalaci musí provádět pouze autorizovaná osoba nebo zamestnanec výrobcem autorizované servisní služby a v souladu s "Pokyny pro připojení a konverzi plynu".

Nastavovací hodnoty pro tento spotřebič jsou uvedeny na typovém štítku, umístěném na zadní straně spotřebiče.

Navrhovaný typ plynu je označen hvězdičkou (*).

Před instalací spotřebiče se ujistěte, že lokální hodnoty (druh plynu, tlak) jsou vhodné pro jeho nastavení. Je-li zapotřebí nastavení spotřebiče změnit, řiďte se "Pokyny pro připojení a konverzi plynu".

Tento spotřebič není připojen k zařízení, které odvádí hořlavé látky. Tento spotřebič musí být připojen a uveden do provozu v souladu s příslušnými pravidly a pokyny pro instalaci. Nenažijte spotřebič na vývod výfukového plynu. Zvláštní pozornost je třeba věnovat pravidlům týkajícím se větrání.

K připojení plynu použijte pevnou neohrabanou trubku na plyn nebo schválenou bezpečnostní plynovou hadici.

Při použití bezpečnostní hadice je třeba věnovat pozornost tomu, aby nebyla zmačknutá či přelomená.

Hadice nesmí přijít do kontaktu s horkými povrchy.

Plyn (ať už bezpečnostní hadicí či trubkou) je možné připojit jak na pravou tak na levou stranu spotřebiče. Místo připojení musí mít snadno přístupné uzavírací zařízení.

Problémy s instalací plynového připojení/je cítit plyn

Jestliže ucítíte plyn nebo upozorujete nějaké poškození v plynové instalaci, musíte:

- okamžitě uzavřít přívod plynu nebo ventil plynové lahve
- okamžitě uhasit všechny otevřené ohně včetně cigaret
- vypnout elektrické přístroje, zhasnout světla
- otevřít okna a dobře větrát místnost
- zavolat servisní službu nebo plynárenskou společnost.

Elektrické připojení

Instalaci musí provádět zaměstnanec autorizovaného servisu. Vyžaduje se použití okruhového jističe o hodnotě 16 A. Spotřebič je určen na používání elektrického proudu o napětí 220 - 240 V.

Pokud napětí klesne pod 180 V, přestane fungovat elektrický zapalovací systém.

Dojde-li k poškození spotřebiče kvůli nesprávnému připojení a instalaci, všechna záruční práva jsou neplatná.

Pro zaměstnance autorizovaného servisu

Zařízení musí být připojeno v souladu s údaji na typovém štítku.

Připojte spotřebič pouze k elektrické síti, která je řádně schválena. Okamžitě od připojení spotřebiče musí být bod připojení snadno přístupný, aby mohlo být provedeno odpojení.

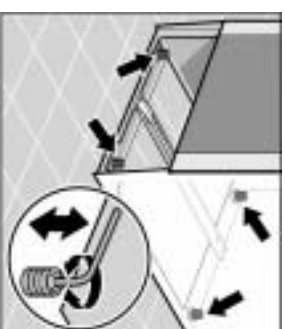
Povinné je použití multipolárního odpojovacího systému.

Použití prodlužovacích kabelů a vícezásuvkových adaptérů je zakázáno.

Z důvodu zajištění dostatečné elektrické bezpečnosti musí být tento spotřebič při provozu uzemněn. Není-li uzemněn podle platných předpisů, nelze garantovat ochranu proti rizikům vyplývajícím z elektrického systému.

K elektrickému připojení použijte kabel typu H 05 W-F nebo jeho ekvivalent.

Vyrovnaní sporáku



Umístíte sporák vždy přímo na podlahu.

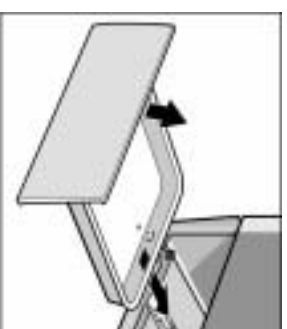
Sporák má na výškové nastavitelné nožky, které umožňují zvednout podstavec asi o 15 mm.

1. Povyťáhněte zásuvku z podstavce, nadzvedněte ji a vytáhněte ven.

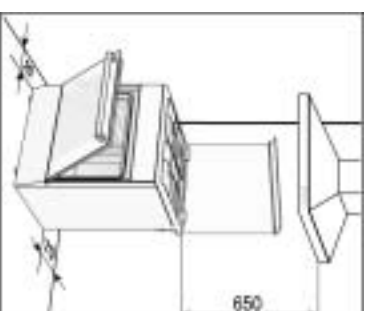
Uvnitř podstavce, vpředu i vzadu vidíte nastavitelné nožky.

2. Použijte maticový klíč ke zvýšení či snížení nožek podle potřeby, dokud není sporák vyrovnaný.

3. Zastrčte zásuvku podstavce zpět na místo.



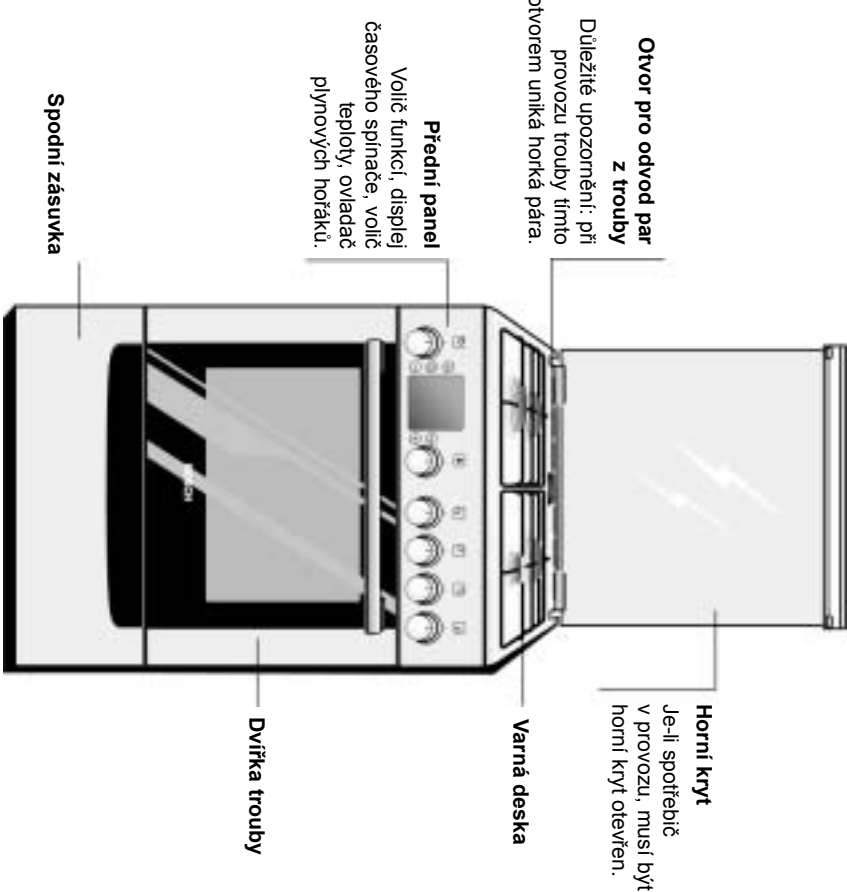
Umístění sporáku



Tento spotřebič musí být umístěn v souladu s uvedenými rozměry a musí být postaven přímo za podlahu - nesmí být stavěn na jiný předmět. Vzdálenost mezi dolní částí odsavače a horní částí sporáku by se měla řídit pokyny výrobce odsavačů. Po instalaci už se spotřebičem nepohybujte. Mezi největším hořákem nebo wok hořákem a přilehlými skříňkami kuchyňské linky musí být vzdálenost alespoň 50 mm.

Váš nový sporák

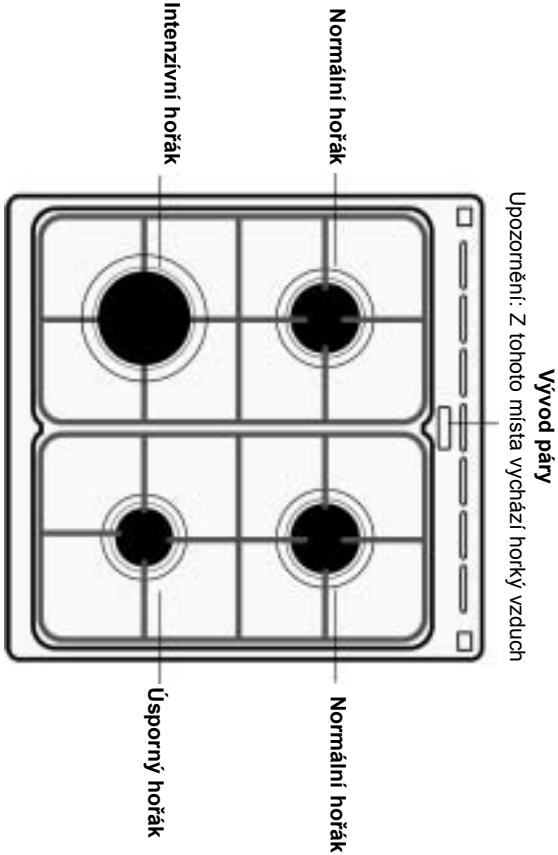
V této části se seznámíte se svým novým spotřebičem. Návod k použití vám pomůže poznat varnou desku, troubu a příslušenství.



Detaily se u jednotlivých modelů mohou lišit.

Příkon v pohotovostním režimu: 220 - 240 V 50/60 Hz / 1,8 W.

Varná deska



Výhřevná účinnost hořáků		Průměry hrnců a pánví vhodných pro hořáky	
Úsporný hořák	1 kW	12 - 18 cm	
Normální hořák	1.75 kW	18 - 24 cm	
Intenzivní hořák	3 kW	24 - 28 cm	

Dna hrnců, kastrolů či pánví musí být rovná, plochá. Hrnce a pánve musí být umístěny doprostřed podložky nad hořák. To zajišťí správný kontakt plamene hořáku se dnem varné nádoby, nedojde také k poškození rukojetí či držáků na nádobí a zároveň je to ekonomicky úsporné.



Ovladač hořákových plotýnek

K regulování intenzity zahřívání varných nádob slouží čtyři ovladače hořákových plotýnek. Symbol nad ovladačem ukazuje, která plotýnka se jím ovládá.

Nastavení plynových plotýnek

Nastavení	
0	Vypnuto
	Zapalování
	Intenzivní plamen, největší ohřev
	Úsporný plamen, nejnižší ohřev

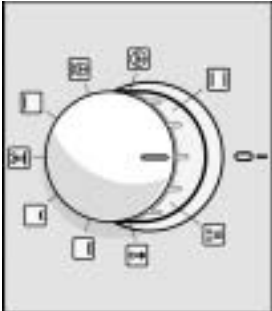
Na konci plné otočky ovladače je zarážka. Prosim nepřetácejte ovladač za tuto polohu.



Pečicí trouba

Volič funkce

Volič funkce použijte pro výběr druhu ohřevu v troubě. Otáčet jím můžete po směru hodinových ručiček i proti směru.



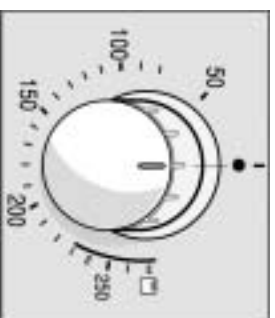
Nastavení	
0	Vypnuto
	Horní/spodní ohřev pro přípravu piškotových koláčků ve formičkách, tenkých plátek libové hovězí pečeně, telecího masa a zvěřiny.
	3D-horký vzduch* pro pečení koláčů a pizzy na dvou úrovních, listkového těsta čajového pečiva na třech úrovních a pro sušení.
	Intenzivní přívod horkého vzduchu/nastavení na pizzu k přípravě mražených jídel.
	Spodní ohřev pro dokončování pečení (získání křupavé kůrčičky) a pro zavařování.
	Grilování s horkým vzduchem pro pečení velkých kusů masa pro grilování.
	Maloplošný gril pro grilování malého množství potravin.
	Velkoplošný gril pro grilování několika řízků, steaků, klobásek, ryb a pro toustování chleba.
	Rozmrazování pro rozmrazování potravin.
	Rychloohřev rychlé ohřátí trouby.

*Podle tohoto druhu ohřevu byla stanovena v souladu s normou EN50304 příslušná třída energetické účinnosti.

Jakrnile nastavíte na voliči funkcí nějakou hodnotu, uvnitř trouby se rozsvítí světélko.

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu nebo výkon grilu.
Voličem teploty otáčejte pouze vpravo.



Teplota	
•	vypnuto
50 – 270	rozsah teplot v °C
Gril 	
slabý gril	1 výkon
střední gril	2
silný gril	3

Symbol teploty na displeji svítí, když pečicí trouba hřeje.
V přestávkách ohřevu zhasne. Při grilování symbol nesvítí.

Ovládací tlačítka a displej



Tlačítko Budík 	Nastavení budíku.
Tlačítko Hodiny 	Nastavení hodin, doby trvání tepelné přípravy  a doby ukončení  .
Tlačítko Minus -	Snížení nastavených hodnot.
Tlačítko Plus +	Zvýšení nastavených hodnot.
Tlačítko Klíč 	Zapnutí a vypnutí dětské pojistky.

Na displeji můžete sledovat nastavené hodnoty.

Pečicí trouba



Příslušenství může být do pečicí trouby zasunuto do 5 různých úrovní.

Příslušenství můžete do dvou třetin vytáhnout, aniž se překlápí. Tak lze jídla snadno vyjmout.

Příslušenství

Příslušenství lze dokoupit později v servisu nebo ve specializovaných obchodech.

Prosím uvádějte vždy číslo HEZ.

Rošt HEZ 334001

na umístění žáruvzdorných nádob, forem na pečivo, pečení, grilování a mražená jídla.



Smaltovaný plech HEZ 331000

na koláče, čajové pečivo, sušenky
Pečicí plech zasuníte do trouby tak, aby jeho šikmý okraj směřoval k dvířkům.



Univerzální pánev HEZ 332070

na šňavařské koláče, moučníky, mražená jídla a velké kusy masa na pečení. Pánev také můžete použít na zachycování odkapávajícího tuku, pokud grilujete přímo na grilu.



Univerzální pánev do trouby zasuníte šikmým okrajem směrem k dvířkům.

Volitelné příslušenství*	
Rošt HEZ334000	Pro žáruvzdorné nádoby, formy na pečivo, pečení, grilování a mražená jídla.
Vkládací mřížka HEZ324000	Pro přípravu jídel grilováním. Vždycky vložíte mřížku do univerzální pánve. Zabezpečíte tak uchování odkapávající mastnoty a masových šťáv.
Univerzální pánev HEZ332000	Na šťavnaté koláče, moučníky, mražená jídla a velké kusy masa na pečení.
Univerzální pánev s nepřilnavým povrchem HEZ332010	Šťavnaté koláče, moučníky, mražená jídla a velké kusy masa na pečení se z tohoto pekáče dají snadněji vyjmát.
Plech na grilování HEZ 325000	Pro grilování namísto roštu nebo jako ochrana před vystříkáváním z připravovaných jídel v troubě.
Smaltovaný pečicí plech s nepřilnavým povrchem HEZ331010	Koláče a čajové pečivo lze z tohoto plechu snáze sejmout.
Plech na pizzu HEZ317000	Na pizzu, mražená jídla a velké koláče
Skleněný pekáč HEZ336000	Hluboký skleněný pekáč, který lze také používat jako servírovací misku.
Skleněná miska na pečení HMZ21GB	Pro dušení masa a přípravu pečiva v troubě.
Mísa na pečení XXL HEZ390800	Pro velká množství, např. několik ryb. Pečicí mísa má smaltovaný vnitřek v barvě žuly a žáruvzdorné skleněné víko. Skleněné víko lze použít jako gratinovací misku.
Nepřetékající pečicí forma HEZ6001	Pro přípravu obzvlášť šťavnatých koláčů. Mimořádně široký lem po okrajích zabraňuje přetékání těsta a trouba zůstává čistá.
Pečicí cihla HEZ327000	Pečicí cihla je skvělá na přípravu domácího chleba, vek a pizzy, kde se vyžaduje křupavá spodní část. Pečicí cihlu je třeba vždy předehřát na doporučenou teplotu.
Profi extra hluboká pánev s roštěm HEZ333000	Pro přípravu velkých množství jídel.
Víko na Profi extra hlubokou pánev HEZ333001	Jeho pomocí se Profi extra hluboká pánev přemění na profi pečicí misku.
Teleskopický rošt HEZ338300x2	Pomocí vysouvacích kolejniček na úrovních 2, 3 a 4 můžete příslušenství vysunout, aniž byste je převrhli.

Volitelné příslušenství*	
Teleskopický rošt HEZ338300x3	Pomocí vysouvacích kolejniček na úrovních 2,3 a 4 můžete příslušenství vysunout, aniž byste je převrhli.
Teleskopický, zcela vysunovatelný rošt HEZ338305x3	Pomocí vysouvacích kolejniček na úrovních 2,3 a 4 můžete příslušenství úplně vysunout, aniž byste je převrhli.
Ochranná mřížka	Ochranná mřížka je připevněná na dvířkách trouby. Chrání tak malé děti před dotekem horkých dvířek. Ochrannou mřížku si můžete objednat v servisu pod číslem 361 480.

* Komplexní seznam výrobků pro váš sporák najdete v našich brožurkách a na internetu. Volitelné příslušenství si můžete zakoupit ve specializovaných obchodech.

Před prvním použitím

Tato kapitola popisuje vše, co musíte udělat předtím, než budete poprvé připravovat pokrm.

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

Nejdříve zjistěte, zda bliká symbol  a tři nuly.

Bliká symbol a blikají tři nuly

Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko Hodiny .

Objeví se 12:00 a symbol Hodiny  bude blikat.

2. Tlačítkem **+** nebo tlačítkem **-** nastavte hodín.

Za několik sekund bude čas uložen do paměti.

Nyní je spotřebič připraven ke spuštění.

První zahřátí pečicí trouby

Aby se odstranil pach novoty, zahřívejte prázdnou a vřenou pečicí troubu.

Postup

1. Volič funkcí nastavte do polohy .

2. Volič teploty nastavte na teplotu 240 °C.

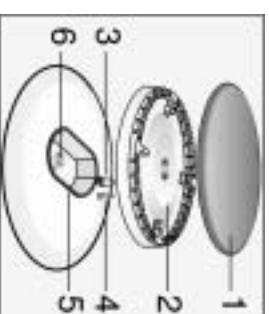
Po 60 minutách vypněte volič funkcí.

První čištění tělesa a horního krytu hořáku

Očistěte kryty hořáků (1) a tělesa hořáků (2) vodou a mycím přípravkem. Důkladně osušte.

Nasaďte těleso a kryt hořáku zpátky na kanálek hořáku (5), nepoškodte zapalovací svíčku (3) a bezpečnostní trubičku plamene (4).

Tryska (6) musí zůstat čistá a suchá. Ujistěte se, že kryt hořáku je správně usazen na tělese hořáku.



První čištění příslušenství

Před použitím, prosím, důkladně umyjte příslušenství mydlovou vodou a hadříkem.

Nastavení varné desky



Na varné desce jsou umístěny 4 plynové hořáky. Tato část návodu vysvětluje, jak je používat.

Prosim, ujistěte se, že kryty na hořácích jsou pevně usazený na vrchních částech těles hořáků. Všechny díly musí být čisté a suché.

Zapalování hořáku

Je třeba provést následující kroky

Všechna zapalovací zařízení hořáku zajis kří souběžně



Vypnutí

1. Otevřete kryt varné desky. Kryt musí být během používání varné desky otevřen.
 2. Stiskněte ovladač hořáku, který chcete použít.
 3. Otáčejte jím doleva až do pozice zapalování .
 4. Držte ovladač stlačený po dobu asi 1 až 3 vteřin. Tím dojde k aktivaci bezpečnostního systému hoření. Když je plamen vypnut, bezpečnostní systém automaticky zastaví přívod plynu do hořáku.
- Se zapalovacím zařízením by nemělo být manipulováno déle než 15 vteřin. Jestliže ani po 15 vteřinách plynový hořák nehoří, vypněte zařízení a čekejte nejméně 1 minutu, než se pokusíte opět zapálit plyn.
5. Nastavte ovladač hořáku na požadovanou velikost plamene. Mezi polohou  (vypnuto) a polohou  je plamen nestabilní. Proto vždy nastavte polohu mezi  a .
 6. Zkontrolujte zda plyn hoří, jestliže ne, opakujte celý postup od kroku č. 2 dále.
 7. Ukončení vaření:
Dejte ovladač hořáku do polohy  (vypnuto).

Tabulka nastavení plotýnek

Průměry dna hrnců či pánví na smažení, které umístíte na plotýnky, nesmí být menší než doporučené.

Doby vaření se liší podle druhu masa, příchů k němu a celkového množství. Nejvhodnější dobu trvání vaření si určíte na základě svých zkušeností.

Minerály a vitamíny v potravinách mohou při vaření ztrácet svou nutriční hodnotu, pro jejich uchování používejte proto méně vody. Vařte-li zeleninu jen krátce, je výživnější.

Příklad:	Jídlo	Plotýnka	Velikost plamene hořáku
Rozpouštění	čokoláda, máslo, margarín	úsporný hořák	malý plamen
Ohřívání	masové vývary, konzervovaná zelenina	normální hořák	malý plamen
Ohřívání a udržování teplého jídla	polevky	úsporný hořák	malý plamen
Vaření v páře*	ryby	normální hořák	mezi velkým a malým plamenem
Vaření ve vodě*	brambory a jiná zelenina	normální hořák	velký plamen
Vaření*	ryže (pilaf), zelenina, masová jídla s omáčkami	normální hořák	mezi velkým a malým plamenem
Smažení	lívance, brambory, řízky, obalovaná ryba	intenzivní hořák	

* Pokud používáte na varné nádoby poklici, nastavte od doby varu malý plamen na hořáku.

Nastavení pečicí trouby

Ruční vypnutí trouby

Jsou různé způsoby nastavení trouby.

Když je pokrm hotový, vypněte troubu.

Automatické vypnutí trouby

Můžete opustit kuchyň na delší dobu.

Automatické zapnutí a vypnutí trouby

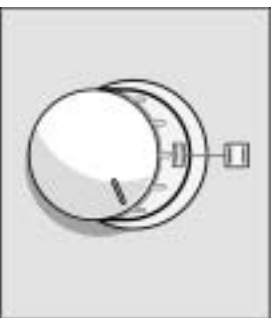
Například můžete postavit jídlo do trouby ráno a nastavit troubu tak, že jídlo bude hotové k obědu.

Tabulky a tipy

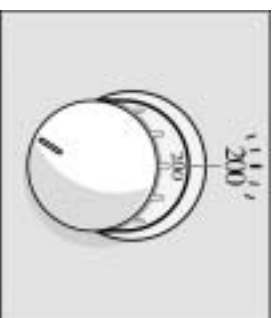
Oddíl „Tabulky a tipy“ je věnován nastavením pro různé druhy pokrmů.

Postup nastavení

Příklad: Horní a dolní ohřev
☐, 200 °C



1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo výkon grilu.

Vypnutí

Když je pokrm hotový vypněte volič funkcí.

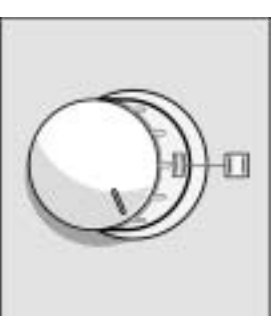
Změna nastavení

Teplotu nebo nastavení grilu můžete kdykoliv změnit.

Má-li se trouba vypnout automaticky

Příklad:

Ohřev horní/spodní ☐, 200 °C, doba na přípravu jídla 45 minut.



1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo gril.



3. Stiskněte tlačítko Hodiny .
Bliká symbol doby trvání .



4. Stiskněte tlačítko + nebo tlačítko - k nastavení doby trvání.
Tlačítko + navržená hodnota = 30 minut.
Tlačítko - navržená hodnota = 10 minut.
Za několik sekund se pečící trouba spustí. Na displeji se rozsvítí symbol doby trvání .

Po uplynutí doby
Zazní signál. Trouba se vypne. Stiskněte dvakrát tlačítko  a vypnete volič funkci.

Změna nastavení
Stiskněte tlačítko Hodiny . Změňte dobu trvání tlačítkem + nebo -.

Zrušení nastavení
Stiskněte tlačítko Hodiny . Stiskněte tlačítko - dokud se neobjeví na displeji hodnota 0. Vypnete volič funkci.

Nastavení doby trvání při vypnuté indikaci hodin
Stiskněte tlačítko Hodiny  dvakrát a provedte nastavení tak, jak je to popsáno v bodě 4.

Má-li se trouba automaticky zapnout i vypnout

Příklad: Představte si, že je 10.45. Příprava jídla zabere 45 minut a jídlo musí být hotovo ve 12:45.

Dbejte na to, aby rychle se kazící potraviny nezůstaly v troubě příliš dlouho.



1. Pomocí voliče funkcí zvolte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty stanovte požadovanou teplotu nebo nastavení grilu.



3. Stiskněte tlačítko  Hodiny.
Svítí symbol doby trvání .

Budík

Budík pečicí trouby můžete používat jako kuchyňský budík. Pracuje nezávisle na pečicí troubě.

Budík má speciální zvukový signál. Tak poznáte, že již uběhl čas nastavený na budíku nebo doba pečení v troubě. Můžete nastavit budík i tehdy, je-li aktivována dětská pojistka.

Nastavení

Příklad: 20 min.



1. Stiskněte tlačítko Budík . Symbol Budík bliká.



2. K nastavení času budíku stiskněte tlačítko **+** nebo tlačítko **-**.
Tlačítko **+** navržená hodnota = 10 min.
Tlačítko **-** navržená hodnota = 5 min.
Za několik sekund se budík spustí. Na displeji se rozsvítí symbol . Můžete sledovat průběh času.

Po uplynutí doby

Zazní signál. Stiskněte tlačítko Budík . Ukazatel budíku zhasne.

Změna nastavení času budíku
Stiskněte tlačítko Budík . Změňte čas tlačítkem **+** nebo tlačítkem **-**.

Zrušení nastavení
Stiskněte tlačítko Budík . Tiskněte tlačítko **-** dokud se na displeji neobjeví nula.

Čas nastavený na budíku
a doba trvání probíhají
současně.

Symbole svítí. Čas na budíku můžete sledovat na displeji.

Zbývající dobu trvání nebo čas hodin zjistíte takto: Tiskněte tlačítko Hodiny tolikrát, dokud se na displeji neobjeví příslušný symbol.

Zjišťovaná hodnota se na několik sekund objeví na displeji.

4. Použitím tlačítek **+** a **-** nastavte dobu trvání.

- +** tlačítko navržená hodnota = 30 minut
- tlačítko navržená hodnota = 10 minut.



5. Stiskněte tlačítko Hodiny dokud se nerozsvítí symbol ukončení. Na displeji uvidíte čas, kdy bude jídlo hotovo.



6. Použijte tlačítko **+** k nastavení odložení času ukončení.

Uložení tohoto nastavení trvá několik vteřin. Na displeji se bude zobrazovat čas ukončení, dokud se trouba nezapne.



Po uplynutí doby

Zazní signál. Pečicí trouba se vypne. Stiskněte dvakrát tlačítko a vypnete volič funkci.

Poznámka

Dokud na displeji svítí symbol přerušované, můžete příslušné nastavení změnit. Jakmile svítí trvale, je nastavení uloženo. Můžete ovšem měnit čekací dobu mezi nastavením a jeho uložení. Podrobnosti k této problematice najdete v části Základní nastavení.

Čas

Po prvním připojení nebo po vypadku proudu bude na displeji blikat symbol  a tři nuly. Nařídíte čas. Volič funkcí musí být vypnut.

Nastavení

Příklad: čas 13:00



1. Stiskněte tlačítko Hodiny .
Na ukazateli se objeví 12:00 a symbol  bliká.



2. Tlačítkem **+** nebo tlačítkem **-** nastavte čas.
Za několik sekund bude nové nastavení uloženo do paměti.

Například změna z letního času na zimní
Stisknete dvakrát tlačítko Hodiny  a změníte nastavení stisknutím tlačítka **+** nebo tlačítka **-**.

Vypnutí displeje času

Můžete vypnout indikaci času. V tomto případě čas bude viditelný pouze při nastavení.
Za tím účelem musíte změnit základní nastavení. Viz kapitola „Základní nastavení“.

Základní nastavení

Trouba má několik možností základního nastavení.
Můžete změnit základní nastavení pro čas hodin, dobu trvání signálu a čas uložení nastavení.

Základní nastavení	Funkce	Změna
Čas hodin 	Ukazatel času hodin	Čas hodin  = ukazatel času hodin vypnut
Délka signálu 	Signál po uplynutí doby trvání nebo času budíku.	Trvání signálu  = cca 10 sek.  = cca 5 min.
Čas uložení nastavení 	Mezi kroky nastavení musí proběhnout určitá doba, aby nastavení bylo uloženo do paměti	Čas uložení nastavení  = krátký  = dlouhý

Změna základních nastavení

Příklad: Vypnout displej času hodin

Nemusí být nastaven žádný program



1. Stiskněte současně tlačítko Hodiny  a tlačítko +, dokud se na displeji neobjeví znak . To je základní nastavení času hodin v popředí.

2. Změňte základní nastavení tlačítkem + nebo tlačítkem -.



3. Potvrďte tlačítkem Hodiny .

Na displeji se objeví znak  pro základní nastavení délky trvání signálu.



Změňte základní nastavení, jak je popsáno v bodu 2 a stiskněte tlačítko Hodiny  pro potvrzení. Nyní můžete změnit čas uložení nastavení. Poté stiskněte tlačítko Hodiny .

Nechcete změnit všechna základní nastavení

Když nechcete změnit některé základní nastavení, stiskněte tlačítko Hodiny . Objeví se následující nastavení.

Oprava

Nastavení můžete kdykoliv znovu změnit.

Dětská pojistka

Abyste děti nemohly nahodile zapnout pečicí troubu, je tato vybavena dětskou pojistkou.

Blokace pečicí trouby

Stiskněte tlačítko Klíč  a držte je stisknuté do té doby, dokud se na displeji neobjeví symbol . To bude trvat cca 4 sekundy.

Odblokování

Stiskněte tlačítko Klíč  a držte je stisknuté do té doby, dokud symbol  nezhasne.

Upozornění

Budík a čas hodin můžete nastavovat i v zablokovaném stavu.

Při přerušení dodávky el. energie se dětská pojistka vypne.

Rychloohřev

Tato funkce umožňuje obzvlášť rychle vyhřát troubu.

Nastavení

1. Volič funkcí nastavte na rychloohřev .

2. Voličem teploty nastavte požadovanou teplotu.

Po několika sekundách se spustí pečicí trouba. Na displeji svítí symbol .

Rychloohřev je ukončen.

Symbol  zhasne.

Vložte Váš pokrm do pečicí trouby a troubu nastavte.

Ošetřování a čištění

Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.

Při čištění v žádném případě nepoužívejte škrábavé čisticí prostředky, ostré předměty, tvrdé houby nebo škrábavé čisticí látky. Jinak by povrchy spotřebiče mohly ztratit lesk nebo by mohlo dojít k jejich poškrábání.

Vrchní skleněný kryt

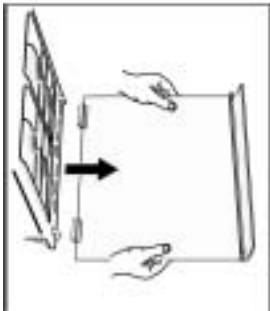
Před otevřením vrchní kryt očistěte a osušte.

Vrchní kryt čistěte čisticími prostředky na sklo.

Za účelem čištění můžete vrchní kryt vyndat. Uděláte to tak, že otevřeny kryt oběma rukama uchopíte na obou stranách a vytáhnete směrem nahoru.

Po vyčištění vrchní kryt nasadíte zpátky v obráceném pořadí než je uvedeno k jeho vyjmutí.

Vrchní kryt zavěšte teprve tehdy až povrch varné desky vychladne.



Čištění spotřebiče

Vnější části spotřebiče	
Ořetele je hadrem namočeným do horké vody s mycím roztokem. Osušte jemným hadrem.	
Smaltované povrchy	
Ořetele hadrem namočeným do horké vody s mycím roztokem. Osušte jemným hadrem.	
Plynové hořáky varné desky a mřížky	
Sundejte mřížky a očistěte je mycím roztokem, houbičkou a horkou vodou. Vyndejte tělesa hořáků a čepičky. Očistěte je houbičkou, mycím roztokem a horkou vodou. Ujistěte se, že otvory, kterými je přiváděn plyn do hořáku, jsou čisté a nejsou ucpané. Zapalovací svíčky je třeba očistit malým jemným kartáčkem. Plynové hořáky budou fungovat jen tehdy, jsou-li zapalovací svíčky čisté. Zbytky jídla na hořácích je třeba odstranit hadříkem namočeným do horké vody s mycím roztokem. Používejte jen malé množství vody, protože voda nesmí proniknout do vnitřních částí spotřebiče. Ujistěte se, že otvor v zapalovací svíčce nebyl během čištění ucpan nebo poškozen. Po očištění osušte všechny části a ujistěte se, že tělesa i kryty hořáků jsou správně usazeny. Pokud by nebyly, hořáky půjdou obtížně zapalovat. Povrch vrchní části hořáku je černě smaltovaný. Jeho barva se vzhledem k vysokým teplotám může časem měnit - to ovšem fungování hořáků neovlivní. Nasadte mřížky zpátky na místo. Kvůli čištění knoflíky nesundávejte. Jednoduše je trochu povytáhněte a odstraňte zbytky jídel, které se nashromáždily pod nimi. Použijte k tomu hadřík namočený v horké vodě s mycím roztokem. Knoflíky samotné je třeba svrchu také očistit hadříkem namočeným v horké vodě s mycím roztokem.	
Vnitřek trouby	
Vyčítejte vnitřek trouby hadříkem namočeným v horké vodě s mycím roztokem. Osušte jemnou utěrkou. Je-li trouba velmi znečištěná: Použijte prostředků na čištění trouby, ale až poté, co trouba vychladne.	
Skleněný kryt žárovky v troubě	
Ořetele kryt hadříkem namočeným v horké vodě s mycím roztokem. Osušte jemnou utěrkou.	

Těsnění	Otřete hadříkem namočeným v horké vodě s mycím roztokem. Osušte jemnou utěrkou.
Sklo dvířek trouby	Můžete je čistit čistícími prostředky na sklo. Nepoužívejte brusné prostředky ani ostré kovové pomůcky. Sklo by mohlo popraskat.
Dětská bezpečnostní pojistka (volitelná)	Máte-li na dvířkách vašeho spotřebiče nainstalovánu dětskou pojistku, měli byste ji během čištění sundat. Všechny její plastové části pak namočte v horké vodě s mycím roztokem a očistěte houbičkou. Vysušte jemným hadříkem. Jsou-li dvířka trouby hodně znečištěná, může být dětská pojistka příliš stlačena a nemůže řádně fungovat.
Spodní zásuvka	Vyřete hadrem namočeným do horké vody s mycím roztokem. Osušte jemnou utěrkou.
Příslušenství	Doporučuje se namočit příslušenství do horkého mycího roztoku a poté očistit houbou nebo kartáčkem.

Vyjmutí dvířek trouby



Dvířka pečicí trouby lze vyjmout velmi jednoduše

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

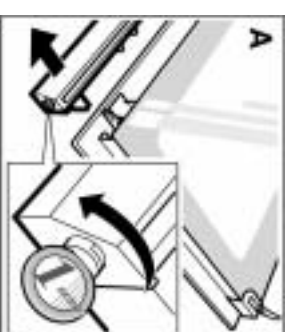


3. Pootevřete dvířka. Uchopte je oběma rukama vlevo i vpravo. Dvířka trochu přivřete a vytáhněte.

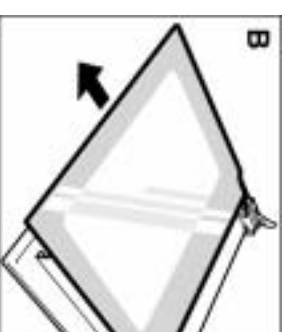
Po vyčištění dvířka trouby znovu nasadíte. Postupujte v obráceném pořadí než při jejich vyjmutí.

Vyjmutí dveřního skla

Pro lepší vyčištění můžete vytáhnout sklo z dvířek pečicí trouby



1. Vyjměte dvířka trouby a položte je držadlem na utěrku.
2. Sejměte vrchní kryt dvířek trouby. Šrouby, umístěné vlevo i vpravo, šroubujte pomocí mince. (obr. A)



3. Vytáhněte sklo (obr. B). Vyčistěte sklo čistícím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.
4. Zasuňte sklo nazpět. Zkontrolujte, že hladký povrch směřuje navenek.
5. Nasadte kryt se šrouby.
6. Nasadte dvířka.

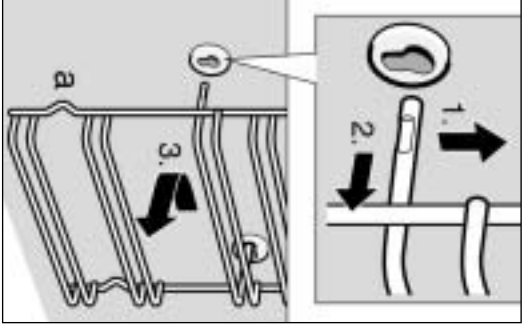
Pečicí troubu je možno znovu používat, až budou skla správně nasazena.

Čištění závěsných roštů

Pro vyčištění můžete závěsné rošty vyjmout.

Vyjmutí roštů:

- 1. Nadzvíhnete rošt vpředu.
- 2. a vyvěste,
- 3. poté táhnete rošt k sobě a vyjměte jej.



Rošty čistíte prostředkem na mytí nádobí a houbičkou nebo kartáčkem.

Nasazení roštů:

Nasadíte rošt do zadní zdířky, lehce zatlačíte a pak jej zavěsíte do přední zdířky.

Rošty jsou vzájemně zaměnitelné. Vyklenuť musí být vždy dole.

Postup pro případ poruchy potřebiče

Poruchy mívají obvykle jednoduchou příčinu. Dříve než budete kontaktovat zákaznický servis, povšimněte si prosím následujících příznaků poruch:

Porucha	Možná příčina	Nápravné opatření
Spotřebič vůbec nefunguje.	Zásrčka není zasunuta do elektrické zásuvky.	Vsuňte zásrčku do zásuvky.
	Pojistka v pojistkové skřínce vypadla	Zkontrolujte pojistky.
	Přívod plynu vypnut	Zapněte plyn
	Vypadla elektřina	Znovu nastavte hodiny.
Hodiny blikají.	Plynový ventil je uzavřen.	Otevřete plynový ventil
Hořáky vůbec nehoří, nebo hoří špatně.	Je-li spotřebič seřízen na propan-butan, znamená to, že zásobní láhev je prázdná.	Vyměňte plynovou láhev za plnou.
	Tělesa hořáků, kryty a kanálky, zapalovací svíčky a trysky jsou znečištěné.	Očistěte a osušte všechny části hořáku.
	Těleso hořáku, kryt a kanálky jsou vlhké.	Vysušte všechny části hořáku.
	Jednotlivé části hořáku nejsou správně sestaveny, kryty jsou nesprávně nasazeny.	Sestavte řádně všechny části hořáku.
Zapalování hořáků nefunguje	Zásrčka není v zásuvce.	Zasuňte zásrčku do zásuvky.
	Vypadla pojistka v pojistkové skřínce.	Zkontrolujte pojistky.
Osvětlení v troubě nesvíí	Osvětlení v troubě je vadné.	Vyměňte žárovku v troubě.
Dvířka trouby nejdou řádně zavírat	Těsnění dveří je zaskřípěno.	Vyčistěte těsnění dveří.
	Těsnění dveří je uvolněné nebo nesprávně umístěné.	Zkontrolujte umístění a usazení těsnění dveří, opravte nepřesnosti.
	Těsnění dveří odpadlo.	Vyměňte těsnící manžetu.
Trouba nehtřeje	Hodiny nejsou naprogramovány.	Naprogramujte hodiny.
	Zásrčka není v zásuvce.	Zasuňte zásrčku do zásuvky.
	Pojistka v pojistkové skřínce je vadná.	Zkontrolujte pojistky.
	Volič funkcí nebo volič teploty není správně nastaven.	Resetujte volič funkcí a volič teploty.

Ujistěte se, že opravy a další úpravy vašeho spotřebiče provádějí pouze pracovníci servisní služby, kteří byli výškoleni výrobcem.

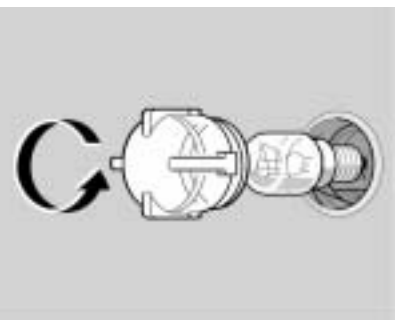
Pokud by váš spotřebič nebyl správně seřízen, znamenalo by to pro vás velké riziko.

Výměna žárovky na stropě pečicí trouby

Pokud je žárovka trouby vadná, musí se vyměnit. Žárovky odolné vůči teplotám, 25W, můžete získat od servisní služby nebo ve specializovaných prodejnách. Prosím, uvádějte vždy E a FD číslo vašeho spotřebiče. Poživejte jen tyto žárovky.

Postupujte následovně:

1. Vypněte pojistku v pojiskové skříni.
2. Do studené pečicí trouby vložte utěrku, abyste zabránili poškození.
3. Sejměte skleněný kryt tak, že jím budete otáčet směrem vlevo.
4. Nahradte nefunkční žárovku žárovkou stejného typu.
5. Nasadte znovu skleněný kryt.
6. Vyměňte utěrku a znovu zapněte pojistku.



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 výrobku E a výrobní číslo FD

Servisní službě vždy uveďte číslo výrobku (čís. E) a výrobní číslo (čís. FD). Typový štítek s těmito čísly najdete na 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 každý 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

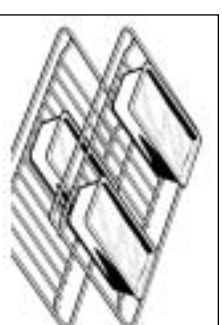
Pokud pečete na jedné úrovni použijte horní/dolní ohřev . Tím se podaří koláče nejlépe.

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé, kovové pečicí formy. Pro světlé pečicí formy z tenkostěnného materiálu nebo pro skleněné formy byste měli používat 3D-horký vzduch. I přesto se doba pečení prodlužuje a koláč nezhnědne stejně rychle.

Koláčovou formu pokládejte vždy na rošt.

Přejete-li si péci se 3 truhlíkovými formami současně, položte je na rošty tak, jak je to znázorněno na obrázku.



Tabulky

Hodnoty v tabulce platí pro vložení do studené trouby. Tak šetříte energii! Pokud troubu přehřejete, 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.

Začněte s nižší hodnotou teploty. Nižší teplotou dosáhnete stejnoměrnějšího zabarvení. V případě potřeby nastavte příští 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	misková /věncová / / truhlíková 3 truhlíkové formy*	2 1 + 3	 	170 – 190 150 – 170	50 – 60 70 – 100
Jemný třený koláč	misková / věncová / / truhlíková 3 truhlíkové formy**	2 1 + 3	 	150 – 170 140 – 160	60 – 70 70 – 100
Korpus s okrajem	dortová forma	1		170 – 190	25 – 35
Dortový korpus z třeného těsta	forma na ovocný dort	2		150 – 170	20 – 30
Piškotový dort	dortová forma	2		160 – 180	30 – 40
Ovocný nebo tvarohový dort, křehké těsto**	tmavá dortová forma	1		170 – 190	70 – 90
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	dortová / misková forma	2		160 – 180	50 – 60
Pikantní koláč** (quiche, cibulový)	dortová forma	1		180 – 200	50 – 60

* Dbějte na správné umístění truhlíkové formy. Přídavné rošty můžete získat ve specializovaných prodejnách jako volitelné příslušenství.

** Nechte koláč v troubě asi 20 minut dojít.

Koláče na plechu	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Třené nebo kynuté těsto se suchou náplní	2 2 + 4	 	170 – 190 150 – 170	20 – 30 35 – 45
Třené nebo kynuté těsto se šťavnatou náplní* (ovocem)	3 2 + 4	 	170 – 190 150 – 170	40 – 50 50 – 60
Piškotová roláda (předehřát)	2		190 – 210	15 – 20
Kynutá vánočka z 500 g mouky	2		160 – 180	30 – 40
Štola z 500 g mouky	3		160 – 180	60 – 70
Štola z 1 kg mouky	3		150 – 170	90 – 100
Závin, sladký	2		180 – 200	55 – 65
Pizza	2 2 + 4	 	220 – 240 180 – 200	25 – 35 40 – 50

* Pečete-li na dvou úrovních umístěte univerzální pánve nad smaltovaný plech.

** Pečete-li koláče s velmi šťavnatým ovocem, použijte hlubší univerzální pánve.

Chléb a housky	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Kynutý chléb z 1,2 kg mouky* (předehřát)	2		270 200	8 35 – 45
Chléb s kváskem z 1,2 kg mouky* (předehřát)	2		270 200	8 40 – 50
Housky (např. žitné)	4		200 – 220	20 – 30

* Nikdy nepřilévajte vodu přímo do horké trouby.

Drobné pečivo	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Placičky	3 2 + 4 2 + 3 + 5	 	150 – 170 130 – 150 130 – 150	10 – 20 25 – 35 30 – 40
Pěnové cukroví	3		80 – 100	100 – 190
Větrníky	2		200 – 220	30 – 40
Mandlové těsto	3 2 + 4 2 + 3 + 5	 	100 – 120 100 – 120 100 – 120	30 – 40 35 – 45 40 – 50
Listové těsto	3 2 + 4 2 + 3 + 5	 	190 – 210 190 – 210 190 – 210	20 – 30 30 – 40 35 – 45

* Přidavné plechy můžete získat ve specializovaných prodejnách jako zvláštní příslušenství.
** Pečete-li na dvou úrovních umístěte univerzální pánev nad plech.
*** Univerzální pánev zasuňte dolů. Můžete ji vyjmout dříve.

Tipy pro pečení

Chcete péct podle vlastního receptu.	Orientujte se podle podobného druhu pečiva v tabulkách pro pečení.
Tak zjišťíte, je-li třený koláč propéčený.	Asi 10 minut před koncem doby pečení uvedeně v tabulce píchnete tenkou dřevěnou špejlí 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 nabyl, 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.	Píchněte několikrát do hotového koláče párátkem. Pokropte koláč ovocnou šťávou nebo alkoholickým nápojem. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte 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 mandlení nebo strouhanou a obložte ovocem. Dodržujte recepty a dobu pečení.
Pečivo zhnědlo nestejněměrně.	Zvolte nižší teplotu; pečivo se propéče stejněměrněji. Choulostivě pečivo pečte na jedné úrovni, za použití horního a dolního ohřevu . Přechovající papír na pečení může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Papír vždy odsťihněte 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 pokrm 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

Nádobi

Můžete používat jakékoliv nádobi odolné proti vysokým teplotám. Pro velké pečené je vhodná univerzální pánev.

Nádobi stavte vždy doprostřed grilovacího 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 lžice 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 pečené hotové, měla by ještě alespoň 10 minut dojít v uzavřené 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 velké, nejmeně 2 až 3 cm silné. Tak se stejnoměrně ugrilují a zůstanou šťavnatě. Bifteky solte až po grilování.

Grilované kousky položte přímo na rošt. Připravujete-li jeden kousek masa, umístěte ho přímo do sítědu roštu. Tak bude vynikající. Zasuňte smaltovaný plech 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	Nádobi	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril	Doba trvání v minutách
Hovězí dušená pečeně (např. přední)	1 kg		2		200 – 220	120
	1,5 kg	uzavřené	2		190 – 210	140
	2 kg		2		180 – 200	160
Svíčková	1 kg		2		210 – 230	70
	1,5 kg	otevřené	2		200 – 220	80
	2 kg		2		190 – 210	90
Roštěná, růžová*	1 kg	otevřené	1		210 – 230	50
Bifteky, propečené Bifteky, růžové		rošt****	5		3****	20
		rošt****	5		3****	15
						
Vepřové maso bez kůžičky (např. plec)	1 kg		1		200 – 220	100
	1,5 kg	otevřené	1		190 – 210	140
	2 kg		1		180 – 200	160
Vepřové maso s kůžičkou** (např. koleno)	1 kg		1		200 – 220	120
	1,5 kg	otevřené	1		190 – 210	150
	2 kg		1		180 – 200	180
Uzené kotlety s kostí	1 kg	zavřené	2		210 – 230	70
Sekaná pečeně	750 g	otevřené	1		170 – 190	70
Párky	cca 750 g	rošt****	4		3	15
Telecí pečeně	1 kg	otevřené	2		190 – 210	100
	2 kg		2		170 – 190	120
Jehněčí kýta bez kostí	1,5 kg	otevřené	1		150 – 170	110

* 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.

**** Předehřejte gril cca 3 minuty.

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 kuži pod
křídly, aby tuk mohl vytékat.

Celý kus drůbeže obraťte po uplynutí dvou třetin doby
pečení.

Drůbež bude obzvlášť křupavá, potřete-li je 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		200 – 220	40 – 50
Části kuřete	po 250 g	rošt	2		200 – 220	30 – 40
Kuře, celé 1 – 4 kusy	po 1 kg	rošt	2		190 – 210	50 – 80
Kachna	1,7 kg	rošt	2		170 – 190	90 – 100
Husa	3 kg	rošt	2		150 – 170	110 – 130
Krůta, mladá	3 kg	rošt	2		170 – 190	80 – 100
2 krůti stehna	po 800 g	rošt	2		180 – 200	90 – 110

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		180 – 200	45 – 50
	1,5 kg		2		170 – 190	50 – 60
Rybí plátky	po 300 g	rošt*	4		2	20 – 25

* Univerzální pánev vsuňte do výšky 1.

Tipy pro pečení
a grilování

Pro hmotnost pečené nejšou uvedenou orientační hodnoty.	Nastavte údaj podle příslušné nejbližší hmotnosti a prodlužte dobu pečení.
Jak zjistíte, je-li pečené již hotové?	Používejte teploměr pro maso (k dostání ve specializova- ných prodejnách) nebo proveďte „zkoušku lžící“. Zatláče lžíci na pečení. Odolává-li pečené tlaku, je hotové. Pokud ne, potřebuje ještě trochu času.
Pečené je tmavé a kůrčička je místy spálená.	Zkontrolujte zda pečete ve správné výšce a se správnou teplotou.
Pečené vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště zvolte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečené vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.	Příště zvolte větší nádobu a přidejte méně tekutiny.

Nákypy, zapékané pokrmy, toasty

Tabulka platí pro vložení potravin do studené trouby.

Pokrm	Nádobi	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Sladké nákypy (např. tvarohový s ovocem)	forma na nákyp	2		180 – 200	40 – 50
Pikantní zapékané pokrmy z vařených přísad (např. nudlový nákyp)	forma na zapékání, univerzální pánev	2	 	210 – 230 210 – 230	30 – 40 20 – 30
Pikantní zapékané pokrmy ze syrových přísad (např. zapékané brambory)	forma na nákyp nebo univerzální pánev	2	 	150 – 170 150 – 170	50 – 60 50 – 60
Opékané toasty	4 ks rošt 12 ks rošt	5 5	 	3 3	6 – 7 4 – 5
Zapečené toasty	4 ks rošt** 12 ks rošt**	4 4	 	3 3	7 – 10 5 – 8

* Zapékaný pokrm nesmí být vyšší než 2 cm.
** Smaltovaný plech vsuňte vždy do výšky 1.

Hluboce zmrazené výrobky

Dbejte, prosím, údajů výrobce na obalu.
Hodnoty v tabulce platí pro zasunutí do studené trouby.

Pokrm	Vhodné	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v minutách
Pizza	pizza s tenkým těstem	3		190 – 210	15 – 20
	pizza se silným těstem	2		170 – 190	20 – 30
	pizza bageta	2		180 – 200	20 – 30
	minipizza	3		190 – 210	10 – 20
Bramborové produkty	hranokky	2		190 – 210	20 – 30
	kročky	2		190 – 210	20 – 30
	brambory	2		190 – 210	20 – 30
	rosti, plněné taštičky	2		190 – 210	15 – 25
	xxxxxx	2		190 – 210	15 – 25
Pečivo	housky	3		190 – 210	10 – 20
	preclíky	3		200 – 220	10 – 20
Smažené	rybí prsty	2		200 – 220	10 – 15
	kuřečí kousky	2		190 – 210	10 – 20
	zeleninový burgr	2		180 – 200	15 – 25
Záviňy	jablečný	3		190 – 210	30 – 40

Rozmrazování

Potravinu 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, pářky, maso, chléb, housky, koláče a další výrobky z těsta.	rošt	2		Volně teploty zůstává vypnutý

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

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 omýjte.

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

Do pečicí trouby nestavte 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.

Tabulky

Nastavení

1. Smaltovaný plech 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 chlazení v troubě se mohou vytvořit bakteriální 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 dřev, hrušky, slivky	Vypnout	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile bublinky ve sklenicích stoupají, snižte teplotu na 120 až 140 °C pomocí voliče teploty. Říďte 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

Vymutí sklenic

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

Sušení

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

Nechte dobře okapat a dobře osušte.

Vyložíte smaltovaný plech papírem na pečení nebo pergamenovým papírem.

Potraviný	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba trvání v hodinách
600 g jablek nakrájených na kolečka	2 + 4		80	cca 5
800 g hrušek nakrájených na čtvrtky	2 + 4		80	cca 8
1,5 kg švestek nebo blum	2 + 4		80	cca 8 – 10
200 g očištěných bylinek	2 + 4		80	cca 1 1/2

Poznámka: Šťavnatější ovoce a zeleninu vícekrát obraťte.

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

Tipy pro úsporu energie

Trouba

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

Používejte tmavé, černé 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.

Varná deska

Používejte vždy varnou nádobu, která má pro jídlo vhodný rozměr.

Velká, málo naplněná nádoba si vyžádá více energie.

Na varnou nádobu dávejte vždy vhodnou pokličku.

Snižte ve správný čas výkon ohřevu.

Plamen musí být vždy v kontaktu se dnem varné nádoby.

Akrylamid v potravinách

Odborníci v současné době diskutují o tom, jak nebezpečný může být akrylamid v potravinách. Na základě nejnovějších výzkumů jsme pro vás sestavili tento informační přehled.

Jaký druh potravin je postižen?

Akrylamid se tvoří převážně ve výrobcích z obilí a brambor, které jsou připravovány při vysokých teplotách, např.:
bramborové lupínky, hranolky
tousty, rohlíky, chléb pečivo vyrobené z jemnozrné mouky (zejména sušenky a koláče)

Co můžete dělat pro snížení obsahu akrylamidu

Obecné platí

Připravujte potraviny pouze do zlatova – ne do tmava. Pečte, smažte nebo fritujte, co možná nejkratší dobu. Čím, jsou potraviny větší a silnější, tím méně akrylamidu obsahují.

Pokud to bude možné, používejte čerstvé brambory při jejich pečení, smažení a fritování.

Neměly by mít žádná zelená místa ani klíčky.

Brambory neskladujte při teplotách nižších než je 8 °C.

Pečení

Maximum 200 °C s horním/dolním ohřevem; maximum 180 °C s 3D horkým vzduchem.

Blek a žloutek z vejce snižují obsah akrylamidu.

Sušenky

Maximum 190 °C s horním/dolním ohřevem; maximum 170 °C s 3D horkým vzduchem.

Bramborové hranolky

Položte je na plech v jedné vrstvě. Pečte jich nejméně 400 g na plechu tak, aby se nevysušily.

Co můžete dělat pro snížení obsahu akrylamidu

Smažení na pánvi

Připravujte smažené brambory z uvařených brambor. Pokud smažíte syrové brambory, použijte margarín místo oleje nebo olej s trochou margarínu.

Povrchový teploměr je užitečný pro kontrolu povrchové teploty v pánvi (např. objed. číslo 0900.0519).

Zahřívejte pánev při nastavení nejvyššího varného stupně. Když pánev dosáhne teploty 150 °C, přepněte zpět na nastavení vyžadované pro další vaření.

Fritování

Teplota při fritování by neměla přesáhnout 175 °C. Zkontrolujte teplotu externím fritovacím teploměrem.

Dbejte na správný poměr mezi fritovaným produktem použitým tukem. Měl by být 1 : 10, maximálně 1 : 15, např. 100 g hranolek k 1,5 l oleje.

Namažte čerstvé kousky brambor ve vodě po dobu 1 hodiny, předtím, než začnete fritovat.

Zkušební pokrm

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	plech	2		150 – 170	20 – 30
	plech + univerz. pánev**	2 + 4		140 – 160	30 – 40
	2 plechy* + univerz. pánev***	2 + 3 + 5		140 – 160	40 – 50
Drobné pečivo 20 ks	plech	3		160 – 180	20 – 30
Drobné pečivo, 20 ks na 1 plech (předehřát)	plech + univerz. pánev**	2 + 4		150 – 170	25 – 35
	2 plechy* + univerz. pánev***	2 + 3 + 5		150 – 170	30 – 40
Piškot vodový	dortová forma	2		160 – 180	30 – 40
Kynutý koláč	univerzální pánev	3		170 – 190	40 – 50
	plech + univerz. pánev**	2 + 4		150 – 170	50 – 60
Jablkový koláč	2 rošty + 2 dortové formy z bílého plechu Ø 20 cm****	2 + 4		190 – 210	70 – 80
	univerz. pánev + 2 dortové formy z bílého plechu Ø 20 cm****	1		200 – 220	70 – 80

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

** Pečete-li na dvou úrovních, zasuňte univerzální pánev vždy nad plech.

*** Univerzální pánev zasuňte na dno pečicí trouby. Můžete ji vyjmout dříve.

**** Koláče 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	5		3	1 – 2
Karbanátek 12 kusů*	rošt	4		3	25 – 30

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

Ujištění dovozece o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,

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

Toto ujištění dovozece 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.

Záruční podmínky

Záruční list je průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku. Náleží k výrobku, jehož výrobní číslo je uvedeno na přední straně záručního listu. Zejména v případech dešících než zákonné záruční lhůty je záruční list jediným dokladem práv uživatele. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o zakoupení (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pro případ záruční lhůty prodoužené z důvodu předchozích oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení vyplněného záručního listu nebo jiného dokladu o totožnosti výrobku (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 zejm. tyto případy:

- a) Opoždění používáním nebo poškození výrobku (vč. poškození způsobeného při neodborné instalaci, nesprávném uvedení do provozu, úpravě výrobku, užíváním nebo údržbou v rozporu s návodem k obsluze nebo s další dokumentací, která byla předána spolu s výrobkem, s právními předpisy, s příslušnými technickými nebo jinými normami).
- b) Vady výrobku v případě, kdy kupující neprokáže oprávněnost, platnost nebo věcnost reklamace (např. vzhledem k rozporu mezi údaji v záručním dokladu a na výrobku, k chybějícím nebo neoprávněně pozmeněným údajům v záručním dokladu, chybějícímu, nečitelnému nebo pozmeněnému výrobnímu číslu výrobku, atd.)

- c) Poškození výrobku způsobené jeho znečištěním, nahodilou či živelnou událostí nebo v důsledku přírodních či vnějších jevů jako je např. bouřka, požár, přepětí nebo výpady v elektroinstalaci, síti, teplo, vniknutí kapaliny, prachu či cizích předmětů do výrobku, vysoká tvrdost vody aj.
- d) Mechanické poškození výrobku (např. pádem, zlomením, přetížením přívodního kabelu, konektoru či jiné části, apod.) nebo poškození vzniklá přepravou.
- e) Poškození způsobené použitím nevhodné náplně nebo nevhodnými provozními podmínkami.

f) Poruchy, projevy a jiné nedostatky způsobené nevhodnou kvalitou elektromagnetického signálu, rušivým elektromagnetickým polem, příp. závadami v domovní elektroinstalaci či síti apod.

g) Součásti záruky není bezplatné uvedení do provozu, běžná údržba (čištění, seřizování, programování ad.) nebo kontrola parametrů výrobku.

h) Nedostatek jakosti nebo užité vlastnosti (které nejsou vadou výrobku), vč. parametrů neuvedených v technické dokumentaci výrobku, např. míra hluchosti neuvedená v parametrech výrobku.

i) Poškození, nepovolené konstrukční změny, neodborný zásah úpravy nebo jiné zásahy do výrobku provedené neoprávněnou osobou či neautorizovaným servisem (vč. poškození plomb, pečeti nebo šroubů).

j) Výrobek, který je používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu, nad rámec běžného používání – spotřebič je určen pro používání v domácnosti. Záruka zaniká, je-li spotřebič používán k profesionálnímu nebo komerčním účelům.

Kupující nemá právo na součásti, součástky nebo díly, které byly při záruční době vyměněny z výrobku a vyměněny.

Prodávající i autorizovaný servis jsou oprávněni požadovat po kupujícím náhradu všech nákladů, které jim vzniknou při neoprávněném, neplatném, opožděném nebo neodůvodněném uplatnění práv záruky či při prodlení kupujícího s poskytnutím potřebné součinnosti, vč. nákladů spojených s případnou přepravou výrobku, s ověřováním existence reklamované vady, atp.

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) seřiové vybavených systémem "Aqua-stop" je výrobcem poskytnuta záruka na škody vzniklé špatnou funkcí tohoto systému a to po celou dobu životnosti spotřebiče (toto se nevztahuje na vlastní aqua-stop). Vzniklou li škody vodou způsobené chybou systémem "Aqua-stop", poskytneme náhradu těchto škod.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit řádně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Pro případnou předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamční protokol a nevyplněný záruční list.

