

Návod k použití

HBN 43W350

Obsah

Na co musíte dávat pozor	4
Před montáží	4
Bezpečnostní pokyny	5
Takto zabráníte škodám na přístroji	5
Vaše nová trouba	7
Ovládací panel	7
Volič funkcí	7
Volič teploty	8
Tlačítka a displej	9
Druhy ohřevu	9
Pečicí trouba a příslušenství	11
Ventilátor	12
Před prvním použitím	12
Vyhřátí pečicí trouby	12
Čištění příslušenství	12
Nastavení pečicí trouby	13
Nastavení	13
Automatické vypnutí trouby	14
Automatické zapnutí a vypnutí trouby	15
Čas hodin	16
Nastavení	16
Budík	17
Nastavení	17
Základní nastavení	18
Změna základního nastavení	19
Dětská pojistka	20
Údržba a čištění	20
Vnější plochy spotřebiče	20
Pečicí trouba	21
Čištění skla	24

Obsah

Čištění závěsných roštů	25
Těsnění	25
Příslušenství	25
Co dělat v případě závady?	26
Výměna žárovky pečicí trouby	26
Servisní služba	27
Obal a dosloužilý spotřebič	28
Tabulky a tipy	29
Koláče a pečivo	30
Tipy pro pečení	31
Maso, drůbež, ryby, zapékání, toasty	32
Tipy pro pečení a pro grilování	33
Hotová hluboce zmrazená jídla	34
Rozmrazování	34
Tipy pro úsporu energie	35
Acrylamidy v potravinách	36
Jak postupovat	36

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je $l \leq$ 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-spotrevice.cz

Na co musíte dávat pozor

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 montáží

Poškození během transportu

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

Zapojení

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

Než spotřebič poprvé použijete, ujistěte se, že elektrická instalace je uzemněna a že jsou dodrženy všechny platné bezpečnostní podmínky. Montáž a připojení spotřebiče musí být provedeny pouze koncesovaným odborníkem. Používání spotřebiče bez uzemnění nebo při nesprávné elektrické instalaci může způsobit, vážná poškození (zranění a usmrcení elektrickým proudem). Výrobce není zodpovědný za chybné fungování spotřebiče a za případné škody způsobené nesprávnou elektrickou instalací.

Bezpečnostní pokyny

Horká pečicí trouba



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

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 nesmí být sevřeny horkými dvířky trouby. Mohlo by dojít k poškození izolace. Nebezpečí zkratu!

Opravy



Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úderu proudem! Opravy smějí být provedeny pouze technikou autorizované servisní služby vyškolenými výrobcem.

Je-li spotřebič poškozený, odpojte ho od elektrické sítě. Kontaktujte autorizovanou servisní službu.

Takto zabráníte škodám na spotřebiči

Pečicí plech nebo alobal na dně trouby

Nedávejte na dno pečicí trouby žádný plech na pečení. Nevykládejte dno trouby alobalem. 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 vodu. Může dojít k poškození smaltu.

Šťávy z ovoce

Nepřepíňujte formu na koláče šťavnatým ovocem. Šťávy z ovoce, kapající z plechu, zanechávají skvrny, které nelze odstranit.

Vychladnutí otevřených dvířek 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.

Těsnící plochy dvířek jsou velmi zašpiněné

Jsou-li těsnící plochy dvířek velmi zašpiněné, dvířka budou se špatně dovírat, až bude trouba v provozu. Okolní předměty by se mohly poškodit. Těsnící plochy dvířek udržujte v čistotě.

Otevřená dvířka trouby

Nesedejte si ani nestoupejte na otevřená dvířka trouby.

Vaše nová pečicí trouba

V této kapitole se seznámíte se svým novým spotřebičem, s obsluhou ovládacího panelu s vypínači, kontrolkami, ovládacími tlačítky a displejem. Získáte informace o druzích ohřevu a o příslušenství.

Ovládací panel

Drobné odchylky závisí na typu přístroje.



Volič funkcí

Nastavení druhu ohřevu v troubě voličem funkcí.



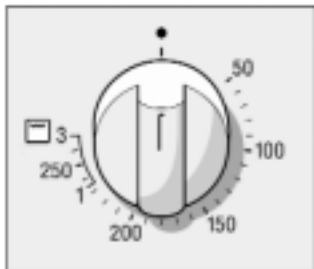
Polohy:

- Horní a dolní ohřev
- Horký vzduch
- Dolní ohřev
- Cirkulační infragril
- Maloplošný gril
- Velkoplošný gril
- Rozmrazování

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

Volič teploty

Voličem teploty nastavíte teplotu ohřevu nebo výkon grilu.



Teplota

50 - 270 rozsah teplot v °C

Gril

1 slabý gril

2 = 250 střední gril

3 silný gril

Výkon grilu

Když připravujete pokrmy na plošném grilu , nastavte výkon grilu pomocí voliče teploty.

Ovládací tlačítka a displej



Tlačítko budík Nastavení budíku

Tlačítko hodiny Nastavení hodin, doby trvání tepelné přípravy a doby ukončení

Tlačítko minus **-** Snížení nastavených hodnot.

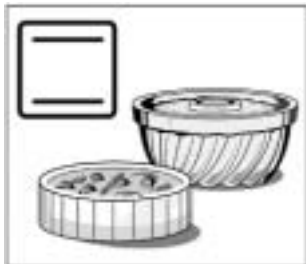
Tlačítko plus **+** Zvýšení nastavených hodnot.

Tlačítko klíč Zapnutí dětské pojistky

Na displeji můžete sledovat nastavené hodnoty

Druhy ohřevu

V pečicí troubě máte k dispozici různé druhy ohřevu. Tak můžete pro každý pokrm zvolit optimální způsob přípravy.



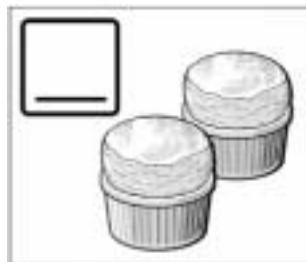
Horní a dolní ohřev

Žár působí zdola i shora rovnoměrně jak na maso, tak na pečivo. S tímto druhem ohřevu dosáhnete skvělého výsledku při přípravě třeného pečiva ve formě a zapékaných pokrmů. Také je vhodný pro pečení menších kousků hovězího, telecího a zvěřiny.



Horký vzduch

Ventilátor na zadní stěně trouby šíří žár stejnoměrně. Horkým vzduchem můžete současně péci na dvou úrovních moučníky a pizzu. Teploty pečicí trouby jsou nižší než při dolním a horním ohřevu. Horký vzduch je nejlepší volbou při sušení.



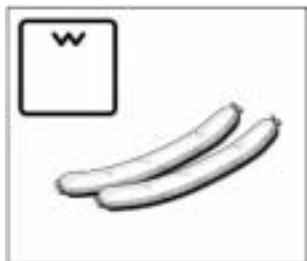
Dolní ohřev

Dolní ohřev umožňuje ohřev či dopečení pokrmů zespodu. Je také vhodný pro přípravu zavařenin.



Cirkulační infragril

Grilovací topná tělesa a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Při topné přestávce umožňuje ventilátor cirkulaci horkého vzduchu kolem pokrmů. Tím se maso dozlatova upeče ze všech stran.



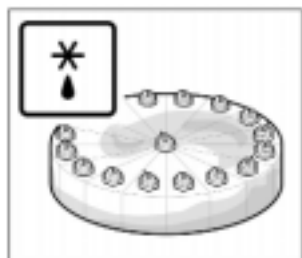
Maloplošný gril

Zahřívá střední část grilovacího topného tělesa. Tento druh ohřevu je určen pro malé porce. Tak ušetříte energii. Pokrm se umísťuje do střední části roštu.



Velkoplošný gril

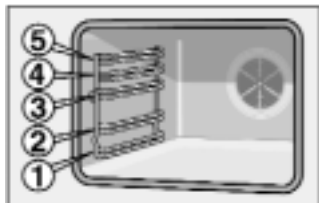
Celá plocha pod grilovacím tělesem se zahřívá. Můžete grilovat více steaků, párků, klobás, ryb nebo si opéct toasty.



Rozmrazování

Ventilátor umístěný na zadní straně trouby víří vzduch kolem zmražených potravin. Zmražené maso, drůbež, chléb a moučníky se rovnoměrně rozmrazí.

Pečicí trouba a příslušenství



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

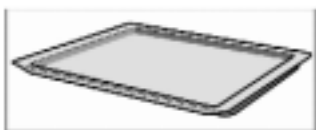
Příslušenství můžete vysunout až do dvou třetin aniž se překlopí. Tak je možno pokrmy snadno vyjmout.

Příslušenství



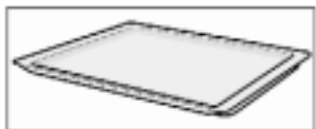
Rošt

Pro nádoby, koláčové formy, pečeně, grilované kousky a mražená jídla.



Smaltovaný plech

Pro šťavnaté koláče, pečivo, zmražené pokrmy a velké kusy pečeně. Také se může používat na zachycování tuku, když pečete přímo na roštu.



Hliníkový plech

Pro koláče a placičky.

Plech na pečení zasuňte do trouby až na doraz zkosením směrem k dvířkům.

Plech zasuňte do trouby až na doraz zkosením směrem k dvířkům.

Ventilátor

Pečicí trouba je vybavena chladícím ventilátorem.

Ventilátor se zapíná a vypíná v případě potřeby. Horký vzduch vychází vrchní částí dvířek.

Před prvním použitím



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

Vyhřejte troubu a vyčistěte příslušenství. Přečtěte si bezpečnostní pokyny v oddílu „Na co musíte dávat pozor“.

Nejdříve zjistěte, zda bliká symbol  a tři nuly.

Bliká symbol  a blikají tři nuly


Nastavení času hodin

1. Stiskněte tlačítko Hodiny .
Objeví se 12:00 a symbol Hodiny  bude blikat.
2. Tlačítkem + nebo tlačítkem - nastavte čas hodin.
Za několik sekund bude nové nastavení uloženo do paměti. Poté je spotřebič připraven ke spuštění.

Vyhřátí pečicí trouby

Postup

Aby se odstranil pach novosti, zahřívajte prázdnou a zavřenou pečicí troubu.

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 mýdlovým roztokem a flanelovým hadříkem.

Nastavení pečicí trouby

Jsou různé způsoby nastavení trouby.

Ruční vypnutí trouby

Když je pokrm hotový, vypněte troubu.

Automatické vypnutí trouby

Můžete opustit kuchyň na delší dobu.


Automatické zapnutí a vypnutí trouby

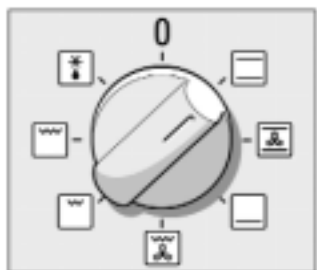
Například, můžete postavit jídlo do trouby ráno a nastavit troubu tak, že jídlo bude hotové k obědu

Tabulky a tipy

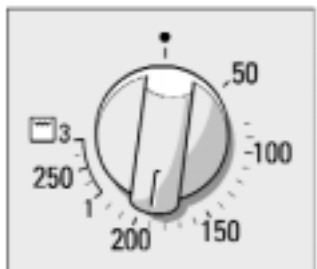
Oddíl „Tabulky a tipy“ je věnován nastavením přizpůsobeným různým druhům pokrmů.

Ruční vypnutí trouby

Příklad: Dolní a horní ohřev  , 190 °C



1. Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.



2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo výkon grilu.

Když je pokrm hotový

Vypněte volič funkcí.

Změna nastavení

Změna nastavení teploty nebo výkonu grilu je možná v každém okamžiku.


Automatické vypnutí trouby

Jsou provedena nastavení v bodech 1 a 2. Nyní nastavte dobu trvání tepelné úpravy pokrmu.

Příklad: Doba trvání 45 minut



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 pečicí trouba spustí. Na displeji se rozsvítí symbol doby trvání .


Po uplynutí doby

Zazní signál. Trouba se vypne. Stiskněte dvakrát tlačítko  a vypněte volič funkcí.


Změna nastavení

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

Zrušení nastavení

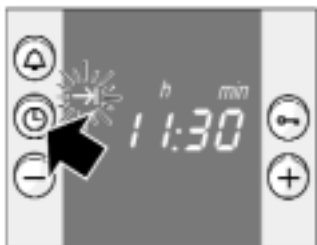
Stiskněte tlačítko Hodiny . Stiskněte tlačítko - dokud se neobjeví hodnota 0. Vypněte volič funkcí.

Nastavení doby trvání při vypnuté indikaci hodin



Stiskněte tlačítko Hodiny  dvakrát a proveďte nastavení tak, jak je to popsáno v bodě 4.

Automatické zapnutí a vypnutí trouby

Příklad: Nyní je 10:45. Jídlo se připravuje 45 minut a má být hotovo ve 12:45.



Dbejte na to, aby rychle se kazící potraviny nezůstaly v troubě příliš dlouho. Provedte nastavení jak je popsáno v bodech 1 - 4. Pečicí trouba se spustí.


5. Tiskněte tlačítko Hodiny , dokud nezačne blikat symbol . Na displeji vidíte, kdy má být jídlo hotové.



6. Tlačítkem **+** nastavte čas ukončení na pozdější dobu.

Za několik sekund je nastavení uloženo do paměti. Do té doby, dokud se pečicí trouba nespustí, je na ukazateli hodin zobrazena doba do ukončení.


Po uplynutí doby

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

Upozornění

Pokud bliká symbol, můžete změnit nastavení. Když symbol svítí stále, je nastavení uloženo. Můžete měnit dobu, do kdy lze uložit nastavení. Viz rovněž kapitola: "Základní nastavení".



Čas hodin

Po prvním zapnutí nebo po výpadku proudu bude na displeji blikat symbol  a tři nuly. 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 hodin.

Za několik sekund bude nové nastavení uloženo do paměti.

Například změna z letního času na zimní

Stiskněte dvakrát tlačítko Hodiny  a změňte nastavení stisknutím tlačítka **+** nebo tlačítka **-**.

Vypnutí ukazatele hodin

Můžete vypnout indikaci času hodin. V tomto případě se čas hodin bude zobrazovat pouze při jeho nastavení. Za tím účelem změňte základní nastavení. Viz kapitola „Základní nastavení“.



Budík

Budík pečicí trouby můžete používat jako kuchyňský budík. Pracuje nezávisle na pečicí troubě. Budík má speciální zvukový signál. Díky tomu poznáte, že již uběhl čas nastavený na budíku nebo čas doby pečení v troubě. Můžete nastavit budík i tehdy, je-li aktivována dětská pojistka.

Nastavení


Příklad: 20 min.





1. Stiskněte tlačítko Budík  .
Symbol budíku  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 ubývání nastaveného času.


Po uplynutí doby

Zazní signál. Stiskněte tlačítko Budík  . Symbol budíku  zhasne.

Změna nastavení





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 pečení probíhají současně.

Oba symboly se rozsvítí. Čas na budíku můžete sledovat na displeji.

Zbývající dobu trvání , čas ukončení  nebo čas hodin  zjistíte takto: Tiskněte tlačítko Hodiny  tak dlouho, až se na displeji na několik sekund objeví příslušný symbol.

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   = čas hodin v základním nastavení	Ukazatel času hodin	Čas hodin  = ukazatel času hodin vypnut
Délka signálu   = cca 2 min.	Signál uplynutí doby trvání nebo času budíku.	Trvání signálu  = cca 10 sek.  = cca 5 min.
Čas uložení nastavení   = střední	Mezi kroky nastavení musí proběhnout určitá doba, aby nastavení bylo uloženo do paměti	Čas uložení nastavení  = krátký  = dlouhý

Změna základního nastavení

Příklad: Vypnout displej hodin





Nesmí být nastavena žádná funkce



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




2. Změňte základní nastavení tlačítkem + nebo tlačítkem -.



3. Potvrďte tlačítkem Hodiny . Na displeji se objeví znak  pro základní nastavení délky signálu.

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

Nechcete měnit všechna základní nastavení

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



Oprava

Znovu změnit nastavení je možné v jakémkoli okamžiku.


Dětská pojistka

Aby děti nemohly nechtěně zapnout pečicí troubu, je trouba 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.

Údržba a čištění

Nikdy nepoužívejte vysokotlaké čističe nebo parní čističe.

Vnější plochy spotřebiče

Čistěte spotřebič vodou s přidáním několika kapek prostředku na mytí nádobí.
Osušte jemným hadříkem. Nepoužívejte abrazivní, drsné nebo ostré čisticí prostředky. Dostane-li se takový čisticí prostředek do kontaktu se spotřebičem, okamžitě jej otřete vodou.

Nepatrné barevné rozdíly na přední straně spotřebiče jsou podmíněny použitím různých materiálů, jako je sklo, plasty, kov.

Spotřebiče s čelním panelem z nerezové oceli

Odstraňte vápenaté skvrny, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod těmito skvrnami může vznikat koroze.

Používejte prostředky určené k ošetřování nerezové oceli. Dbejte přitom na pokyny příslušného výrobce. Vyzkoušejte prostředek nejdříve na malé ploše, než jej použijete na celý povrch.

Pečicí trouba

Nepoužívejte tvrdé mycí houbičky ani jiné tvrdé a drsné prostředky. Čistící prostředky na pečicí trouby používejte pouze na smaltovaných plochách spotřebiče.

Pro snadnější čištění

Můžete zapnout osvětlení pečicí trouby a vyjmout dvířka.

Zapnutí osvětlení trouby

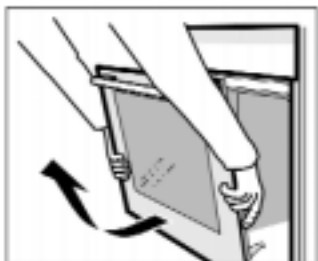
Nastavte volič funkcí na .

Vyjmutí dvířek trouby

Dvířka pečicí trouby lze vyjmout velmi jednoduše



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



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

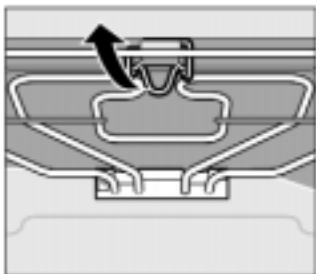
Po vyčištění vraťte dvířka na původní místo, postupujte podle předcházejících pokynů v obráceném sledu.

Sklopení topného tělesa grilu

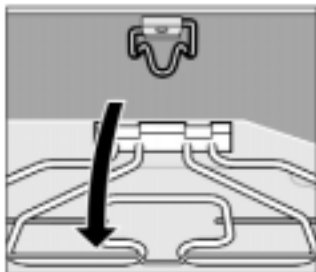
Pro lepší vyčištění horní části trouby můžete topné těleso grilu sklopit.



Pozor, trouba musí být vychladlá.
Nebezpečí popálení!



Táhněte za držák topného tělesa grilu směrem k sobě a nahoru až slyšitelně zaklapne. Topné těleso grilu přidržíte a pak je sklopte.



Po vyčištění:

Topné těleso grilu vraťte na původní místo. Sklopte držák a topné těleso zaklapněte.

Čištění ekolytických ploch trouby

Zadní strana a boční strany trouby jsou pokryty samočisticím smaltem (podle modelu). Čistí se samy za provozu trouby. Někdy dochází k tomu, že velké nečistoty zmizí až po několikerém použití spotřebiče.

Na samočisticí plochy nikdy nepoužívejte prostředky na čištění pečicích trub.

Určitá ztráta barvy smaltu nemá vliv na samočištění.

Čištění dna trouby

Používejte teplou vodu s trochou mýdla a roztok vody s octem.

Při značném znečištění doporučujeme používání speciálních přípravků pro pečící trouby. Speciální čisticí prostředky aplikujte pouze na vychladlou troubu. Nikdy neaplikujte čisticí prostředek na zadní samočistící stěnu.

Smalt je vypalován za velmi vysoké teploty. Proto se mohou objevit mírné změny barvy. Tento jev je běžný a normální, nemá žádný vliv na fungování trouby. Na odstranění změny barvy se nesmějí používat žádné drsné čisticí předměty ani abrazivní prostředky.

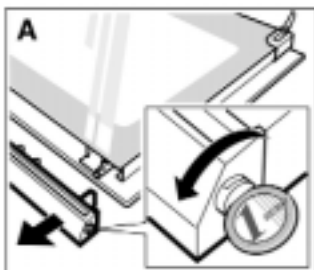
Tenké hrany plechů na pečení není možné úplně smaltovat a z toho důvodu mohou být drsnější. Protikorozní ochrana je zaručena.

Čištění ochranného skleněného krytu lampy v troubě

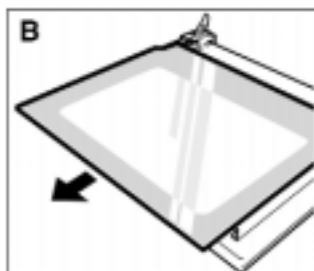
Skleněný kryt nejlépe vyčistíte pomocí prostředku na mytí nádobí.

Čištění skla

Pro lepší vyčištění můžete vytáhnout sklo z dvířek pečicí trouby



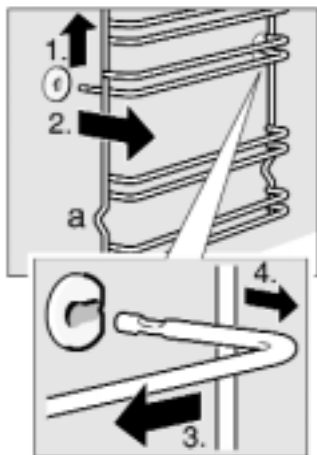
1. Vyjměte dvířka trouby a položte je držadlem na utěrku.
2. Sejměte vrchní kryt dvířek trouby. Šrouby, umístěné vlevo i vpravo, šroubujte pomocí mince (obr. A).



3. Vytáhněte sklo (obr. B) .
Vyčistěte sklo čisticím prostředkem na sklo a jemným hadříkem.
4. Zasuňte sklo nazpět.
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. Nadzvihněte rošt
2. a uvolněte,
3. poté táhněte rošt k sobě
4. a vyjměte jej.

Rošty čistěte prostředkem na mytí nádobí a houbičkou nebo kartáčkem.

Nasazení roštů:

Nasaďte rošt dozadu, lehce zatlačte a instalujte jej na místo.

Rošty jsou vzájemně záměnné. Ohyb musí být vždy dole.

Těsnění

Těsnění trouby čistěte prostředkem na mytí nádobí. Nikdy nepoužívejte drhnoucí čisticí prostředky.

Příslušenství

Příslušenství ponořte do vody s prostředkem na nádobí hned po použití. Tak snadno odstraníte zbytky jídla kartáčkem nebo houbičkou.

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.
Bliká ukazatel času.	Výpadek proudu.	Nastavte znovu čas.

Opravy směji provádět jen technici autorizovaného servisu.

Neodborná oprava může zapříčinit možnost značného nebezpečí.

Výměna žárovky pečicí trouby

Pokud žárovka trouby nefunguje, musí se vyměnit. Žárovku odolnou proti teplotám můžete získat od servisní služby nebo ve specializovaných prodejnách. Požijte jen tyto žárovky.

Postupujte následovně:



1. Odpojte spotřebič z elektrické sítě.
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 stejným typem nové žárovky.
5. Nasaďte skleněný kryt.
6. Vyjměte utěrku a znovu zapojte spotřebič do elektrické sítě.

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

Číslo výrobku E a výrobní číslo FD

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.

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

E:

FD:

Servis:

Obal a dosloužilý spotřebič

Na cestě k Vám je spotřebič chráněn obalem. Všechny použité materiály jsou šetrné k životnímu prostředí a lze je recyklovat a znovu použít. Prosíme pomáhejte tímto způsobem s ekologicky nezávadnou likvidací obalového materiálu životnímu prostředí.

Dosloužilé spotřebiče obsahují hodnotné materiály, které mohou být znovu využity. Předejte spotřebič oficiální sběrně recyklovatelných materiálů. Než se zbavíte starého spotřebiče, učiňte jej nepoužitelným a označte jej nálepkou „Pozor!“.

O neúčinnějších způsobech likvidace dosloužilých spotřebičů při dodržování ochrany životního prostředí, se informujte na obecním úřadě

Tabulky a tipy

Formy na pečení

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.

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.

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

Doplňkové 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
Dort	dortová forma	1		220 - 240	40 - 50
	z hliníkového plechu ø 31 cm	2 + 4		190 - 210	45 - 55
Pikantní koláč (quiche, cibulový)	dortová forma	1		210 - 230	60 - 70
	z hliníkového plechu ø 31 cm				
Koláč*	koláčová forma	2		180 - 200	50 - 60
	z hliníkového plechu ø 28 cm				

* Při současné přípravě dvou koláčů současně je můžete postavit vedle sebe na rošt.

Koláče na plechu		Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v minutách
Pizza	plech	2		210 - 230	25 - 35
	2 plechy*	2 + 4		180 - 200	45 - 55
Lístkové těsto	plech	3		170 - 190	20 - 30
	2 plechy*	2 + 4		170 - 190	30 - 40
Bezé	plech	3		80 - 100	155 - 205
Cukroví	plech	3		160 - 180	20 - 30
	2 plechy*	2 + 4		140 - 160	35 - 45
Mandlové pečivo	plech	3		100 - 120	30 - 40
	2 plechy*	2 + 4		100 - 120	40 - 50

* Pečete-li na dvou úrovních umístěte smaltovaný plech nahoru.

** Přídavný plech můžete objednat u servisní služby nebo ve specializovaném obchodě.

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 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 nevymazávejte 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 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 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. Přečnávající 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 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, zapékaná jídla, tousty

Můžete používat jakékoliv nádoby odolné proti vysokým teplotám. Nádoby stavte vždy doprostřed roštu.

Nádobí

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 byste 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 v mase 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. Připravujete-li jeden kousek masa, umístěte ho přímo do středu 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.

Příklad	Hmotnost	Nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C gril	Doba trvání v minutách
Roštěná, růžová*	1 kg	otevřené	1		230 - 240	40
Roštěná střední	1 kg	otevřené	1		240 - 250	50
Skopová kýta	1,5 kg	otevřené			160 - 180	120
Zapečené brambory		forma na zapékání nebo smaltovaný plech	2		150 - 170	60
Tousty opečené		rošt	4		stupeň 3	4 - 5
Ryba na grilu	300 g	rošt**	4		stupeň 1 - 2	25

* Vrstva zapékaného jídla ve formě by neměla být vyšší než 2 cm
** Zasuňte smaltovaný plech 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

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

Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.

Příště zvolte menší nádobu nebo přidejte tekutinu.

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

Příště zvolte větší nádobu a přidejte méně tekutiny.




Při podlévání pečeně vzniká pára.

Použijte cirkulační infragrill s horkým vzduchem místo horního a doního ohřevu. Tím se šťáva tak silně nezahřeje a vznikne méně páry.

Hotová jídla hluboce zmrazená

Dodržujte údaje výrobce na obalu.

Údaje z tabulky platí pro vložení pokrmu do studené trouby.

Pokrm		Výška	Druh ohřevu	Teplota ° C	Doba v minutách
Bramborové hranolky*	rošt nebo smaltovaný plech	3		210 - 230	25 - 30
Pizza*	rošt	2		200 - 220	15 - 20
Bageta*	rošt	2		200 - 220	15 - 20

* Vložte příslušenství pergamenovým papírem. Pergamenový papír musí být odolný vůči nastavené teplotě.

Upozornění:


Plech se může v době přípravy mražených výrobků deformovat. Příčina je ve značné odlišnosti teplot příslušenství. V době tepelné přípravy těchto jídel se deformace odstraní.

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, párky, maso, chléb, housky, koláče a další výrobky z těsta	rošt	2		40 - 50 °C

* 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	2 + 4		80	cca 5
800 g hrušek nakrájených na čtvrtky	2 + 4		80	cca 8
1,5 kg švestek nebo sliv	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 z papíru uvolněte.

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 postavit dva koláče vedle sebe (truhlíková forma).

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

Acrylamidy v potravinách

Odborníci v současné době diskutují o tom, jak nebezpečné mohou být acrylamidy. Na základě výsledků současných výzkumů jsme vypracovali pro tento návod následující upozornění.

Jak acrylamidy vznikají

Nevytvářejí se působením choroboplodných zárodků ani působením jiných podobných vnějších vlivů. Acrylamidy se tvoří především při úpravě pokrmů, obsahujících velké množství škrobu a proteinových složek. Jak k tomu přesně dochází se dosud zcela neobjasnilo. Avšak je známo, že obsah acrylamidů v jídle je ovlivněn zvláště působením vysokých teplot. Vysokými teplotami, malým obsahem vody v potravě, tvorbou silné kůrčičky.

Jakých potravin se tento jev týká

Acrylamidy se tvoří při přehřívání potravin připravovaných z obilovin a brambor, jako jsou např. čipsy, hranolky, topinky, housky, chléb a moučné výrobky (sušenky).

Jak postupovat

Vysoké hodnoty acrylamidů mohou být při pečení a grilování omezeny. Dobu tepelné přípravy, pečení a grilování zkratzte na nejnižší možnou hodnotu.

Obecně

„Pečte do zlatova, ne do tmava“, tato zásada omezí přílišné zhnědnutí pokrmu.

Pečení

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

Nastavujte horní a dolní ohřev maximálně na 200 °C a horký vzduch maximálně na 180 °C.

Sušenky: Nastavujte horní a dolní ohřev na maximální teplotu 190 °C a horký vzduch maximálně na 180 °C. Obsahuje-li recept vejce či žloutek, tvorba acrylamidů se omezí.

Brambory pečené v troubě musí být rozmístěny rovnoměrně a pokud možno v jediné vrstvě na plechu. Aby nedošlo k rychlému vysušení, pečte minimálně 400 g na jednom plechu.

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 + prodej náhradních dílů:

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

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA Obchod@Atelier s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanskýrou	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz info@alphaobchod.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz info@biservis.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor- Měšice	800231231	tabor@bmkervis.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Elektoservis Komárek	Dolní novosadská 78/43	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@ekomarek.cz sklad@ekomarek.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz elektro@jankovsky.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	treflik@wo.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseniku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmotcb@seznam.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Jan Liška	Ždárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@jjbosch.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz hulvova@elektroservis-majnus.cz vana@elektroservis-majnus.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670 602353998	janstovi@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotinova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz servis@elektroopravna.cz
Petr KŮČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Servis Černý s.r.o.	Mírové náměstí 99	550 01 Bourmovo	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz

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

Návod na obsluhu

HBN 43W350

Obsah

Na čo musíte dávať pozor	4
Pred montážou	4
Bezpečnostné pokyny	5
Takto zabránite škodám na spotrebiči	5
Vaša nová rúra na pečenie	7
Volič funkcií	7
Volič teploty	8
Ovládacie tlačidlá a displej	8
Druhy ohrevu	9
Rúra na pečenie a príslušenstvo	11
Ventilátor	11
Pred prvým použitím	12
Vyhriatie rúry na pečenie	12
Čistenie príslušenstva	12
Nastavenie rúry na pečenie	13
Ručné vypnutie rúry	13
Automatické vypnutie rúry	14
Automatické zapnutie a vypnutie rúry	15
Čas hodín	16
Nastavenie	16
Budík	17
Nastavenie	17
Základné nastavenia	18
Zmena základného nastavenia	19
Detská poistka	20
Údržba a čistenie	20
Vonkajšie plochy spotrebiča	20
Rúra na pečenie	21
Čistenie skla	24
Čistenie závesných roštov	25
Tesnenie	25
Príslušenstvo	25
Čo robiť v prípade poruchy?	26
Výmena žiarovky rúry na pečenie	26

Obsah

Servisná služba	27
Obal a dosluhujúci spotrebič	28
Tabuľky a tipy	29
Tipy na pečenie	31
Mäso, hydina, ryby, zapekané jedlá, toasty	32
Tipy k pečeniu a grilovaniu	33
Hotové jedlá hlboko zmrazené	34
Rozmrazovanie.....	34
Sušenie..□	35
Tipy pre úsporu energie.....	35
Akrylamidy v potravinách	36
Ako postupovať	36

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

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

Na čo musíte dávať pozor

Dôkladne si prečítajte návod na použitie. Iba vtedy môžete spotrebič správne používať.

Návod na obsluhu a montážny návod dôkladne uschovajte. Ak spotrebič predávate ďalšiemu užívateľovi, priložte obidva návody.

Pred montážou

Poškodenie počas prepravy

Skontrolujte spotrebič po rozbalení. Ak ste zistili škody spôsobené prepravou, neuvádzajte spotrebič do prevádzky.

Zapojenie

Pripojenie smie vykonať iba koncesovaný odborník. Ak bude spotrebič poškodený kvôli nesprávnemu pripojeniu, zaniká nárok na záruku.

Než spotrebič prvýkrát použijete, uistite sa, že elektrická inštalácia je uzemnená a že sú dodržané všetky platné bezpečnostné podmienky. Montáž a pripojenie spotrebiča musia byť vykonané iba koncesovaným odborníkom. Používanie spotrebiča bez uzemnenia alebo pri nesprávnej elektrickej inštalácii môže spôsobiť vážne poškodenie (zranenie a usmrtenie elektrickým prúdom). Výrobca nie je zodpovedný za chybné fungovanie spotrebiča a za prípadné škody spôsobené nesprávnou elektrickou inštaláciou.

Bezpečnostné pokyny

Horúca rúra na pečenie



Spotrebič je určený výhradne na použitie v domácnosti. Spotrebič používajte iba na prípravu pokrmov.

Otvorte opatrne dvierka rúry na pečenie. Mohla by vytrysknúť horúca para. Nikdy sa nedotýkajte vnútorných plôch spotrebiča ani výhrevných telies. Nebezpečenstvo popálenín! Udržujte deti z dosahu spotrebiča.

V rúre na pečenie neuchovávajte žiadne horľavé predmety. Nebezpečenstvo požiaru!

Pripojovacie káble elektrických spotrebičov nesmú byť zovreté horúcimi dvierkami rúry. Mohlo by dôjsť k poškodeniu izolácie. Nebezpečenstvo skratu!

Opravy



Neodborné opravy sú nebezpečné. Nebezpečenstvo úrazu prúdom! Opravy môžu byť vykonané iba technikmi autorizovanej servisnej služby vyškolenými výrobcom.

Ak je spotrebič poškodený, odpojte ho od elektrickej siete. Kontaktujte autorizovanú servisnú službu.

Takto zabránite škodám na spotrebiči

Plech na pečenie alebo alobal na dne rúry

Nedávajte na dno rúry na pečenie žiadny plech na pečenie. Nevykladajte dno rúry alobalom. Môže tu dôjsť k nahromadeniu tepla. Doby na pečenie potom už nesúhlasia a dôjde k poškodeniu smaltu.

Voda v rúre

Nelejte do horúcej rúry na pečenie vodu. Môže dôjsť k poškodeniu smaltu.

Šťavy z ovocia

Neprepíňajte formu na pečenie koláčov so šťavnatým ovocím. Šťavy z ovocia, kvapkajúce z plechu, zanechávajú škvrnny, ktoré nie je možné odstrániť.

Vychladnutie otvorených dvierok rúry

Rúru nechajte vychladnúť, iba keď je zatvorená. Neprivierajte nič do dvierok rúry. Aj keby boli dvierka rúry len trochu pootvorené, mohol by sa časom poškodiť nábytok v okolí rúry.

Tesniace plochy dvierok sú veľmi zašpinené

Ak sú tesniace plochy dvierok veľmi zašpinené, dvierka budú zle doliehať, keď bude rúra v prevádzke. Okolité predmety by sa mohli poškodiť. Tesniace plochy dvierok udržiajte v čistote.

Otvorené dvierka rúry

Nesadajte si ani nestúpajte na otvorené dvierka rúry.

Vaša nová rúra na pečenie

V tejto kapitole sa zoznámite so svojim novým spotrebičom, s obsluhou ovládacieho panelu s vypínačmi, kontrolkami, ovládacími tlačidlami a displejom. Získate informácie o druhoch ohrevu a o príslušenstve.

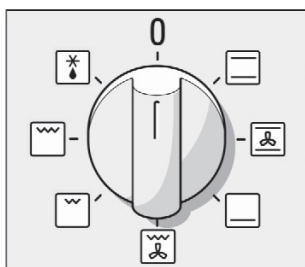
Ovládací panel

Drobné odchýlky závisia od typu prístroja.



Volič funkcií

Nastavenie druhu ohrevu v rúre voličom funkcií.



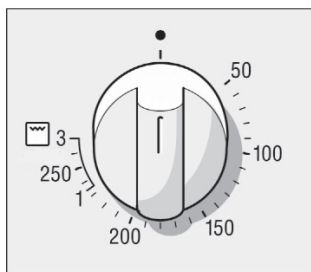
Polohy:

	Horný a dolný ohrev
	Horúci vzduch
	Dolný ohrev
	Cirkulačný infragril
	Maloplošný gril
	Veľkoplošný gril
	Rozmrazovanie

Keď nastavíte volič funkcií do požadovanej polohy, vnútorné svetlo rúry sa rozsvieti.

Volič teploty

Voličom teploty nastavíte teplotu ohrevu alebo výkon grilu.



Teplota

50 - 270 rozsah teplôt v °C


Gril

1 slabý gril

2 = 250 stredný gril

3 silný gril




Výkon grilu

Keď pripravujete pokrmy na grile , nastavte výkon grilu pomocou voliča teploty.

Ovládacie tlačidlá a displej




Tlačidlo budík  Nastavenie budíku,

Tlačidlo hodiny  Nastavenie hodín, doby trvania tepelnej prípravy  a doby ukončenia 

Tlačidlo mínus - Zníženie nastavených hodnôt

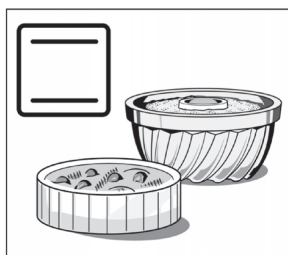
Tlačidlo plus + Zvýšenie nastavených hodnôt

Tlačidlo kľúč  Zapnutie a vypnutie detskej poistky

Na displeji môžete sledovať nastavené hodnoty.

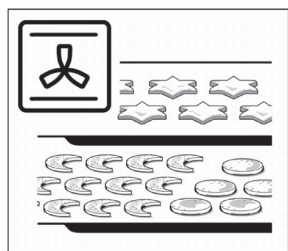
Druhy ohrevu

V rúre na pečenie máte k dispozícii rôzne druhy ohrevu. Tak môžete pre každý pokrm zvoliť optimálny spôsob prípravy.



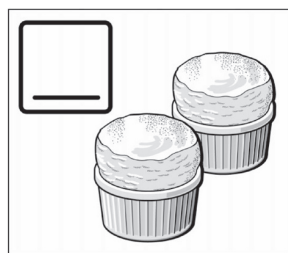
Horný a dolný ohrev

Žiar pôsobí zdola aj zhora rovnomerne ako na mäso, tak na pečivo. S týmto druhom ohrevu dosiahnete skvelý výsledok pri príprave treného pečiva vo forme a zapekaných pokrmov. Tiež je vhodný na pečenie menších kúskov hovädzieho, teľacieho a zveriny.



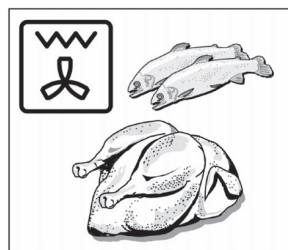
Horúci vzduch

Ventilátor na zadnej stene rúry šíri žiar rovnomerne. Horúcim vzduchom môžete súčasne piecť na dvoch úrovniach múčniky a pizzu. Teploty rúry na pečenie sú nižšie ako pri dolnom a hornom ohreve. Horúci vzduch je najlepšou voľbou pri sušení.



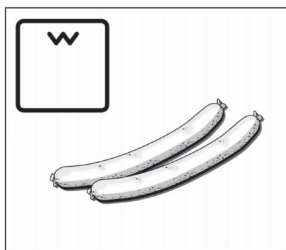
Dolný ohrev

Dolný ohrev umožňuje ohrev alebo dopečenie pokrmov zospodu. Je tiež vhodný pre prípravu zaváranín.



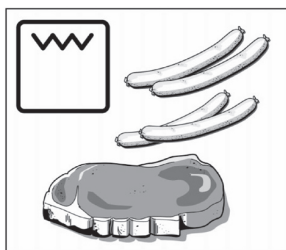
Cirkulačný infragrill

Grilovacie výhrevné telesá a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Pri výhrevnej prestávke umožňuje ventilátor cirkuláciu horúceho vzduchu okolo pokrmov. Tým sa mäso do zlatista upečiete zo všetkých strán.



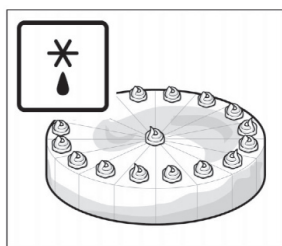
Maloplošný gril

Zahrieva strednú časť grilovacieho výhrevného telesa. Tento druh ohrevu je určený pre malé porcie. Tak ušetríte energiu. Pokrm sa umiestňuje do strednej časti roštu.



Veľkoplošný gril

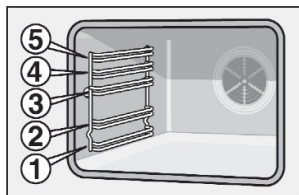
Celá plocha pod grilovacím telesom sa zahrieva. Môžete grilovať viac steakov, párkov, klobás, rýb alebo si opievať toasty.



Rozmrazovanie

Ventilátor umiestnený na zadnej strane rúry vŕti vzduch okolo zmrazených potravín. Zmrazené mäso, hydina, chlieb a múčniky sa rovnomerne rozmrazia.

Rúra na pečenie a príslušenstvo

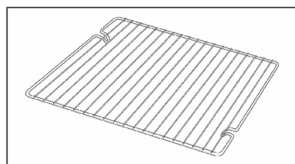


Príslušenstvo môže byť do rúry na pečenie zasunuté do 5 rôznych úrovní.

Príslušenstvo môžete vysunúť až do dvoch tretín, bez toho, aby sa preklopilo. Tak je možné pokrmy ľahko vybrať.

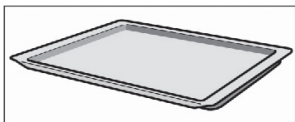
Príslušenstvo

Príslušenstvo môžete získať v servisnej službe alebo v špecializovaných predajniach.



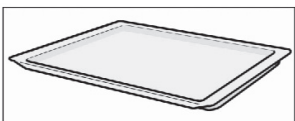
Rošt

Pre riad, koláčové formy, pečienky, grilované kúsky a mrazené jedlá.



Smaltovaný plech

Na šťavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a veľké kusy pečienky. Taktiež sa môže používať na zachytávanie tuku, keď pečiete priamo na rošte.



Hliníkový plech

Na koláče a placičky.

Plech na pečenie zasuňte do rúry až na doraz skosením smerom ku dvierkam.

Plech zasuňte do rúry až na doraz skosením smerom ku dvierkam.

Ventilátor

Rúra na pečenie je vybavená chladiacim ventilátorom. Ventilátor sa zapína a vypína v prípade potreby. Horúci vzduch vychádza vrchnou časťou dvierok.

Pred prvým použitím



Táto kapitola popisuje všetko, čo musíte urobiť predtým, než budete prvýkrát pripravovať pokrmy v novej rúre na pečenie.

Vyhrejte rúru a vyčistite príslušenstvo. Prečítajte si bezpečnostné pokyny v kapitole „Na čo musíte dávať pozor“.

Najskôr zistite, či bliká symbol  a tri nuly.

Nastavenie času hodín


Bliká symbol  a blikajú tri nuly

1. Stlačte tlačidlo Hodiny .
Objaví sa 12:00 a symbol Hodiny  bude blikať.
2. Tlačidlom + alebo tlačidlom - nastavte čas hodín. O niekoľko sekúnd bude nové nastavenie uložené do pamäti. Potom je spotrebič pripravený na spustenie.

Vyhriatie rúry na pečenie

Postup

Aby sa odstránil pach novoty, zahrievajte prázdnu a zatvorenú rúru na pečenie.

1. Volič funkcií nastavte do polohy .
2. Volič teploty nastavte na teplotu 240 °C.
Po 60 minútach vypnite volič funkcií.

Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo pred prvým použitím vyčistite mydlovým roztokom a flanelovou handričkou.

Nastavenie rúry na pečenie

Ručné vypnutie rúry

Sú rôzne spôsoby nastavenia rúry.

Automatické vypnutie rúry

Keď je pokrm hotový, vypnite rúru.

Automatické zapnutie a vypnutie rúry


Môžete opustiť kuchyňu na dlhšiu dobu.

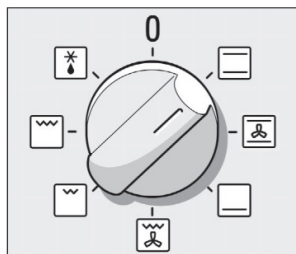
Tabuľky a tipy

Napríklad, môžete postaviť jedlo do rúry ráno a nastaviť rúru tak, že jedlo bude hotové na obed.

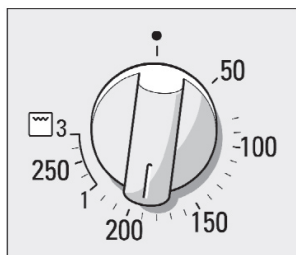
Oddiel „Tabuľky a tipy“ je venovaný nastaveniam prispôsobeným rôznym druhom pokrmov.

Ručné vypnutie rúry

Príklad: Dolný a horný ohrev , 190 °C



1. Voličom funkcií nastavte požadovaný druh ohrevu.



2. Voličom teploty nastavte teplotu alebo výkon grilu.

Keď je pokrm hotový

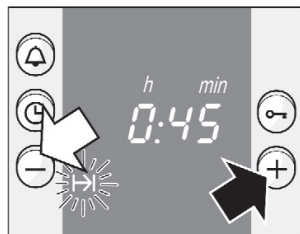
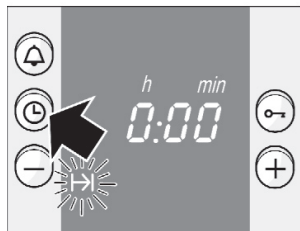
Vypnite volič funkcií.

Zmena nastavení

Zmena nastavenia teploty alebo výkonu grilu je možná v každom okamihu.

Automatické vypnutie rúry

Príklad: Doba trvania 45 minút



Sú vykonané nastavenia v bodoch 1 a 2. Teraz nastavte dobu trvania tepelnej úpravy pokrmu.

- 3.** Stlačte tlačidlo Hodiny ⌚
Bliká symbol doby trvania ⏪⏩.

- 4.** Stlačte tlačidlo + alebo tlačidlo - na nastavenie doby trvania.
Tlačidlo + navrhnutá hodnota = 30 minút.
Tlačidlo - navrhnutá hodnota = 10 minút.

Za niekoľko sekúnd sa rúra na pečenie spustí. Na displeji sa rozsvieti symbol doby trvania ⏪⏩.

Po uplynutí doby

Zaznie signál. Rúra sa vypne. Stlačte dvakrát tlačidlo ⌚ a vypnite volič funkcií.

Zmena nastavenia

Stlačte tlačidlo Hodiny ⌚. Zmeňte dobu trvania tlačidlom + alebo -.

Zrušenie nastavenia

Stlačte tlačidlo Hodiny ⌚. Stlačte tlačidlo -, dokým sa neobjaví hodnota 0. Vypnite volič funkcií

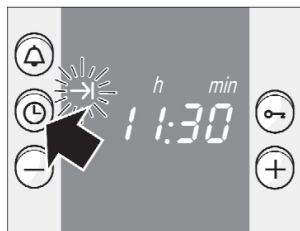
Nastavenie doby trvania pri vypnutej indikácii hodín

Stlačte dvakrát tlačidlo Hodiny ⌚ a vykonajte nastavenie tak, ako je to popísané v bode 4.

Automatické zapnutie a vypnutie rúry

Príklad: Teraz je 10:45.

Jedlo sa pripravuje 45 minút a má byť hotové o 12:45

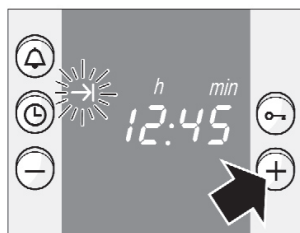


Dbajte na to, aby rýchlo sa kaziace potraviny nezostali v rúre príliš dlho.

Vykonajte nastavenia ako je popísané v bodoch 1 - 4.

Rúra na pečenie sa spustí.


- 5.** Stláčajte tlačidlo Hodiny , dokým nezačne blikáť symbol . Na displeji vidíte, kedy má byť jedlo hotové.



- 6.** Tlačidlom **+** nastavte čas ukončenia na neskoršiu dobu.

O niekoľko sekúnd je nastavenie uložené do pamäti. Do tej doby, dokým sa rúra na pečenie nespustí, je na ukazovateli hodín zobrazená doba ukončenia.

Po uplynutí doby

Zaznie signál. Rúra na pečenie sa vypne. Stlačte dvakrát tlačidlo  a vypnite volič funkcií.

Upozornenie

Ak bliká symbol, môžete zmeniť nastavenie. Keď symbol svieti stále, je nastavenie uložené. Môžete meniť dobu, do kedy je možné uložiť nastavenie. Pozri taktiež kapitolu: „Základné nastavenia“.



Čas hodín

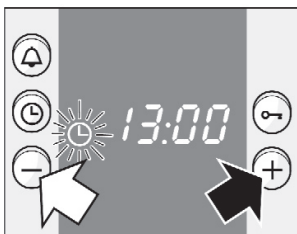
Po prvom zapnutí alebo po výpadku prúdu bude na displeji blikať symbol  a tri nuly. Volič funkcií musí byť vypnutý.

Nastavenie

Príklad: čas 13:00




1. Stlačte tlačidlo Hodiny . Na ukazovateli sa objaví 12:00 a symbol  bliká.



2. Tlačidlom + alebo tlačidlom - nastavte čas hodín.

O niekoľko sekúnd bude nové nastavenie uložené do pamäti.

Napríklad zmena z letného času na zimný

Stlačte dvakrát tlačidlo Hodiny  a zmeňte nastavenie stlačením tlačidla + alebo tlačidla -.

Vypnutie ukazovateľa hodín

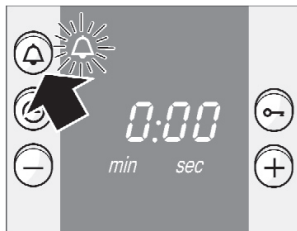
Môžete vypnúť indikáciu času hodín. V tomto prípade sa čas hodín bude zobrazovať iba pri jeho nastavení. Za tým účelom zmeňte základné nastavenia. Viď kapitola „Základné nastavenia“.



Budík

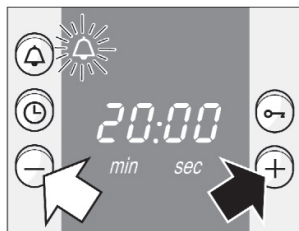
Budík rúry na pečenie môžete používať ako kuchynský budík. Pracuje nezávisle od rúry na pečenie. Budík má špeciálny zvukový signál. Vďaka tomu poznáte, že už ubehol čas nastavený na budíku alebo čas doby pečenia v rúre. Môžete nastaviť budík vtedy, ak je detská poistka aktivovaná.

Nastavenie


Príklad: 20 min.





1. Stlačte tlačidlo Budík .
Symbol budíka  bliká.




2. Na nastavenie času budíka stlačte tlačidlo + alebo tlačidlo -.
Tlačidlo + navrhnutá hodnota = 10 min.
Tlačidlo - navrhnutá hodnota = 5 min.

O niekoľko sekúnd sa budík spustí. Na displeji sa rozsvieti symbol . Môžete sledovať ubúdanie nastaveného času.


Po uplynutí doby

Zaznie signál. Stlačte tlačidlo Budík . Symbol budíka  zhasne.

Zmena nastavenia





Stlačte tlačidlo Budík . Zmeňte čas tlačidlom + alebo tlačidlom -.

Zrušenie nastavenia

Stlačte tlačidlo Budík . Stláčajte tlačidlo -, dokým sa na displeji neobjaví nula.

Čas nastavený na budíku a doba trvania pečenia prebiehajú súčasne.

Obidva symboly sa rozsvietia. Čas na budíku môžete sledovať na displeji.

Zvyšnú dobu trvania , čas ukončenia  alebo čas hodín  zistíte takto: Stláčajte tlačidlo Hodiny  tak dlho, kým sa na displeji na niekoľko sekúnd neobjaví príslušný symbol.

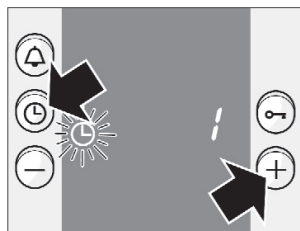
Základné nastavenia

Rúra má niekoľko možností základného nastavenia. Môžete zmeniť základné nastavenia pre čas hodín, dobu trvania signálu a čas spustenia nastavenia.


Základné nastavenie	Funkcia	Zmena
Čas hodín  1 = čas hodín v základnom nastavení	Ukazovateľ času hodín	Čas hodín □ = ukazovateľ času hodín vypnúť
Dĺžka signálu  2 = cca 2 min.	Signál uplynutia doby trvania alebo času budíka.	Trvanie signálu 1 = cca 10 sek. 3 = cca 5 min.
Čas uloženia nastavení  2 = stredný	Medzi krokmi nastavení musí prebehnúť určitá doba, aby nastavenie bolo uložené do pamäti	Čas uloženia nastavení 1 = krátky 3 = dlhý

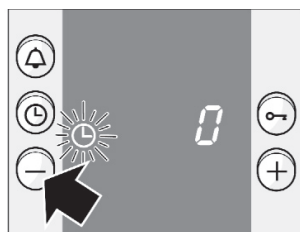
Zmena základného nastavenia

Príklad: Vypnúť displej hodín

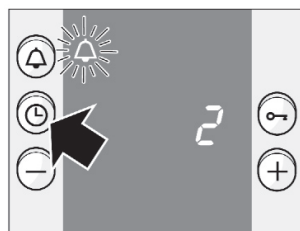



Nesmie byť nastavená žiadna funkcia



1. Stlačte súčasne tlačidlo Hodiny  a tlačidlo **+**, dokým sa na displeji neobjaví znak *!*. To je základné nastavenie času hodín.




2. Zmeňte základné nastavenie tlačidlom **+** alebo tlačidlom **-**.



3. Potvrďte tlačidlom Hodiny . Na displeji sa objaví znak *2* pre základné nastavenie dĺžky signálu.

Pozmeňte základné nastavenia, ako je popísané v bode 2 a stlačte tlačidlo Hodiny  na potvrdenie. Teraz môžete zmeniť ďalšie nastavenia. Potom stlačte tlačidlo Hodiny .

Nechcete zmeniť všetky základné nastavenia

Keď nechcete zmeniť niektoré základné nastavenie, stlačte tlačidlo Hodiny . Objaví sa nasledujúce nastavenie.



Oprava

Znovu zmeniť nastavenie je možné v akomkoľvek okamihu.


Detská poistka

Aby deti nemohli náhodne zapnúť rúru na pečenie, je rúra vybavená detskou poistkou.

Blokovanie rúry na pečenie

Stlačte tlačidlo Klúč  a držte ho stlačené dovtedy, kým sa na displeji neobjaví symbol . To bude trvať cca 4 sekundy.

Odblokovanie

Stlačte tlačidlo Klúč a držte ho stlačené dovtedy, kým symbol  nezhasne.

Upozornenia

Budík a čas hodín môžete nastavovať aj v zablokovanom stave.
Pri prerušení dodávky el. energie sa detská poistka vypne.

Údržba a čistenie

Nikdy nepoužívajte vysokotlakové čističe alebo parné čističe.

Vonkajšie plochy spotrebiča

Čistite spotrebič vodou s pridaním niekoľkých kvapiek prostriedku na umývanie riadu.

Osušte jemnou handričkou. Nepoužívajte abrazívne, drsné alebo ostré čistiace prostriedky. Ak sa ťaký čistiaci prostriedok dostane do kontaktu so spotrebičom, okamžite ho utrite vodou.

Nepatrné farebné rozdiely na prednej strane spotrebiča sú podmienené použitím rôznych materiálov, ako je sklo, plasty, kov.

Spotrebiče s čelným panelom z nerezovej ocele

Odstráňte vápenaté škvryny, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka. Pod týmito škvrynami môže vznikajúť korózia.

Používajte prostriedky určené na ošetrovanie nerezovej ocele. Dbajte pritom na pokyny príslušného výrobcu. Vyskúšajte prostriedok najskôr na malej ploche, než ho použijete na celý povrch.

Rúra na pečenie

Nepoužívajte tvrdé čistiace špongie ani iné tvrdé a drsné prostriedky. Čistiace prostriedky na rúry na pečenie používajte iba na smaltovaných plochách spotrebiča.

Pre ľahšie čistenie

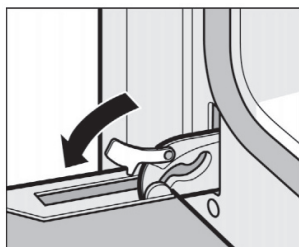
Môžete zapnúť osvetlenie rúry na pečenie a vybrať dvierka.

Zapnutie osvetlenia rúry

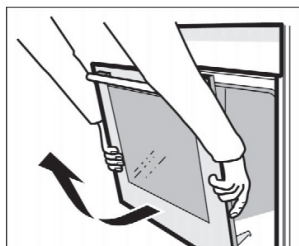
Nastavte volič funkcií na .

Vybratie dvierok rúry

Dvierka rúry na pečenie je možné vytiahnuť veľmi jednoducho.



1. Otvorte úplne dvierka rúry.
2. Odblokujte obidve páčky, ktoré sú vpravo aj vľavo.



3. Nakloňte dvierka.
Uchopte ich oboma rukami vľavo aj vpravo.
Dvierka trochu privrite a vytiahnite.

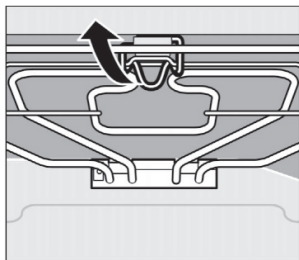
Po vyčistení vráťte dvierka na pôvodné miesto, postupujte podľa predchádzajúcich pokynov v opačnom poradí.

Sklopenie výhrevného telesa grilu

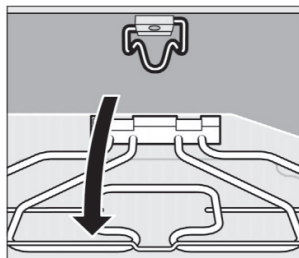
Pre lepšie vyčistenie hornej časti rúry môžete výhrevné teleso grilu sklopiť.



Pozor, rúra musí byť vychladnutá.
Nebezpečenstvo popálenia!



Ťahajte za držiak výhrevného telesa grilu smerom k sebe a nahor, kým počuteľne nezaklapne. Výhrevné teleso grilu pridržajte a potom ho sklopte.



Po vyčistení:

Výhrevné teleso grilu vráťte na pôvodné miesto. Sklopte držiak a výhrevné teleso zaklapnite.

Čistenie ekolytických plôch rúry

Zadná strana a bočné strany rúry sú pokryté samočistiacim smaltom (podľa modelu). Čistia sa sami počas prevádzky rúry. Niekedy dochádza k tomu, že veľké nečistoty zmiznú po niekoľkonásobnom použití spotrebiča.

Na samočistiace plochy nikdy nepoužívajte prostriedky na čistenie rúr na pečenie.

Určitá strata farby smaltu nemá vplyv na samočistenie.

Čistenie dna rúry

Používajte teplú vodu s trochou mydla a roztok vody s octom.

Pri značnom znečistení odporúčame používanie špeciálnych prípravkov pre rúru na pečenie. Špeciálne čistiace prostriedky aplikujte iba na vychladnutú rúru. Nikdy neaplikujte čistiaci prostriedok na zadnú samočistiacu stenu.

Smalt je vypaľovaný pri veľmi vysokej teplote. Preto sa môžu objaviť mierne zmeny farby. Tento jav je bežný a normálny, nemá žiadny vplyv na fungovanie rúry. Na odstránenie zmeny farby sa nesmú používať žiadne drsné čistiace predmety ani drhnúce prostriedky.

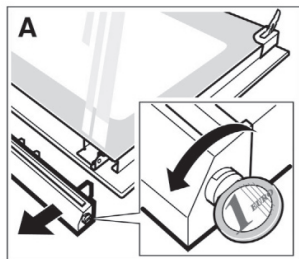
Tenké hrany plechov na pečenie nie je možné úplne smaltovať a z toho dôvodu môžu byť drsnejšie. Protikorózna ochrana je zaručená.

Čistenie ochranného skleneného krytu lampy v rúre

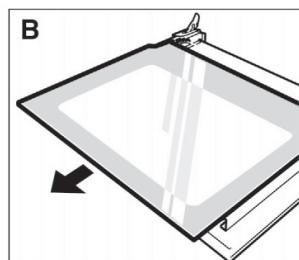
Sklenený kryt najlepšie vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu.

Čistenie skla

Pre lepšie vyčistenie môžete vytiahnuť sklo z dvierok rúry na pečenie.



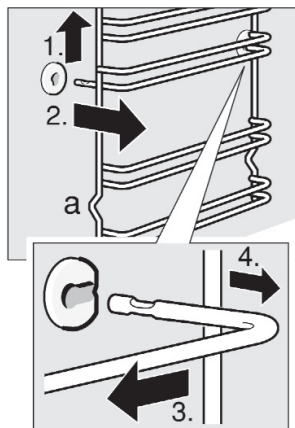
1. Vyberte dvierka rúry a položte ich držadlom na utierku.
2. Odoberte vrchný kryt dvierok rúry. Skrutky, umiestnené vľavo aj vpravo, skrutkujte pomocou mince (obr. A).



3. Vytiahnite sklo (obr. B).
Vyčistite sklo čistiacim prostriedkom na sklo a jemnou handričkou.
4. Zasuňte sklo naspäť.
5. Nasad'te kryt so skrutkami.
6. Nasad'te dvierka.

Rúru na pečenie je možné znovu používať, keď budú sklá správne nasadené.

Čistenie závesných roštov



Na vyčistenie môžete závesné rošty vybrať.

Vybratie roštov:

1. Nadvihnite rošt
2. a uvoľnite,
3. potom ťahajte rošt k sebe
4. a vyberte ho.

Rošty čistíte prostriedkom na umývanie riadu a špongiou alebo kefkou.

Nasadenie roštov:

Nasaďte rošt dozadu, ľahko zatlačte a inštalujte ho na miesto.

Rošty sú vzájomne zámenné. Ohyb musí byť vždy dole.

Tesnenie

Tesnenie rúry čistíte prostriedkom na umývanie riadu. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky na drhnutie.

Príslušenstvo

Príslušenstvo ponorte do vody s prostriedkom na riad hneď po použití. Tak ľahko odstránite zvyšky jedál kefkou alebo špongiou.

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha, ak sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Než zavoláte servis, venujte, prosím pozornosť nasledujúcim pokynom:

Porucha	Možná príčina	Upozornenie/náprava
Spotrebič nefunguje.	Poistka je chybná.	Pozrite sa do poistkovej skrine, či sú poistky v poriadku.
Bliká ukazovateľ času.	Výpadok prúdu.	Nastavte znovu čas.

Opravy môžu vykonávať iba technici autorizovaného servisu.

Neodborná oprava môže zapríčiniť možnosť značného nebezpečenstva.

Výmena žiarovky rúry na pečenie

Ak žiarovka rúry nefunguje, musí sa vymeniť. Žiarovku odolnú proti teplotám môžete získať od servisnej služby, alebo v špecializovaných predajniach. Používajte len tieto žiarovky.

Postupujte nasledovne:



1. Odpojte spotrebič z elektrickej siete.
2. Do studenej rúry na pečenie vložte utierku, aby ste zabránili poškodeniu.
3. Odoberte sklenený kryt tak, že ním budete otáčať smerom vľavo.
4. Nahradte nefunkčnú žiarovku rovnakým typom novej žiarovky.
5. Nasadte sklenený kryt.
6. Vyberte utierku a znovu zapojte spotrebič do elektrickej siete.

Výmena ochranného skleneného krytu

Ak je ochranný sklenený kryt žiarovky v rúre poškodený, musí sa vymeniť. Náhradné sklenené kryty obdržíte v servisnej službe. Uveďte číslo výrobku E a jeho výrobné číslo FD.

Servisná služba

Číslo výrobku E a výrobné číslo FD

Ak Váš spotrebič potrebuje opravu, je tu pre Vás naša servisná služba. Adresa a telefónne číslo najbližšieho strediska servisnej služby sú uvedené na tretej stránke obálky tohoto návodu. Uvedené strediská Vám ochotne poskytnú kontakt na stredisko servisnej služby vo Vašej blízkosti.

Servisnej službe vždy uveďte číslo výrobku (čís. E) a výrobné číslo (čís. FD). Typový štítok s týmito číslami nájdete vpravo na bočnej strane dvierok rúry. Aby ste v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať, poznačte si údaje Vášho spotrebiča:

E:

FD:

Servis:

Obal a dosluhujúci spotrebič

Na ceste k Vám je spotrebič chránený obalom. Všetky použité materiály sú šetrné k životnému prostrediu a je možné ich recyklovať a znovu použiť. Prosíme, pomáhajte týmto spôsobom s ekologicky nezávadnou likvidáciou obalového materiálu životnému prostrediu.

Dosluhujúce spotrebiče obsahujú hodnotné materiály, ktoré môžu byť znovu využité. Predajte spotrebič oficiálnej zbernej recyklovateľných materiálov. Než sa zbavíte starého spotrebiča, urobte ho nepoužiteľným a označte ho nálepkou „Pozor!“.

O najúčinnnejších spôsoboch likvidácie dosluhujúcich spotrebičov pri dodržovaní ochrany životného prostredia, sa informujte na obecnom úrade.

Tabuľky a tipy

Formy na pečenie

V tomto oddiele nájdete výber pokrmov a optimálne nastavenie na ich prípravu. Môžete sa informovať, aký druh ohrevu a aká teplota sú najvhodnejšie pre každý pokrm, aké príslušenstvo sa má použiť a do akej úrovne sa má umiestniť. Ďalej nájdete tipy na používanie riadu a na spôsob prípravy a tiež niekoľko rád, ako postupovať, ak sa niečo nedarí.

Koláčovú formu kladte vždy na rošt.

Tabuľky





Hodnoty v tabuľke platia pre vloženie do studenej rúry. Tak šetríte energiu. Ak rúru predhrejete, skrátia sa doby pečenia o 5 až 10 minút.

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










Teplota a doba pečenia sú závislé od množstva a vlastností cesta. Preto sa v tabuľkách uvádzajú vždy rozsahy doby pečenia.

Začnite s nižšou hodnotou teploty. Nižšou teplotou dosiahnete rovnomernejšie zafarbenie. V prípade potreby nastavte nabadúce vyššiu hodnotu.

Doplňkové informácie nájdete v kapitole „Tipy pre pečenie“, v náväznosti na tabuľky.

Koláče vo formách	Forma na rošte	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Torta	Tortová forma z hliník. plechu Ø 31 cm	1		220 - 240	40 - 50
		2 + 4		190 - 210	45 - 55
Pikantný koláč (quiche, cibuľový)	tortová forma z hliník. plechu Ø 31 cm	1		210 - 230	60 - 70
Koláč*	koláčová forma z hliník. plechu Ø 28 cm	2		180 - 200	50 - 60

* Pri súčasnej príprave dvoch koláčov súčasne ich môžete postaviť vedľa seba na rošt.

Koláče na plechu		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v minútach
Pizza	plech	2		210 - 230	25 - 35
	2 plechy*	2 + 4		180 - 200	45 - 55
Listové cesto	plech	3		170 - 190	25 - 35
	2 plechy*	2 + 4		170 - 190	35 - 45
Bezé	plech	3		80 - 100	155 - 205
Zákusky	plech	3		160 - 180	20 - 30
	2 plechy*	2 + 4		140 - 160	35 - 45
Mandľové pečivo	plech	3		100 - 120	30 - 40
	2 plechy*	2 + 4		100 - 120	40 - 50

* Ak pečiete na dvoch úrovniach umiestnite smaltovaný plech nahor.

** Prídavný plech môžete objednať v servisnej službe, alebo v špecializovanej predajni.

Tipy na pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu	Orientujte sa podľa podobného druhu pečiva v tabuľkách na pečenie.
Takto zistíte, či je trený koláč prepečený.	Asi 10 minút pred koncom doby pečenia uvedenej v tabuľke, pichnete tenkou drevenou špajchľou do najvyššieho miesta koláča. Ak nie je na špajchli prilepené cesto, koláč je upečený.
Koláč sa zosunul.	Nabudúce pridajte menej tekutiny alebo nastavte teplotu o 10 stupňov nižšiu. Dodržujte dobu trenia cesta uvedenú v recepte.
Koláč vysoko nakysol, ale okraje sú nízke.	Formu nepotierajte tukom. Po upečení uvoľnite koláč opatrne nožom.
Koláč je na povrchu príliš tmavý.	Zasuňte ho nižšie a nastavte nižšiu teplotu, pečte o niečo dlhšie.
Koláč je príliš vysušený.	Pichnete niekoľkokrát do hotového koláča špáratkom. Pokropte koláč ovocnou šťavou alebo alkoholickým nápojom. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte dobu pečenia.
Chlieb alebo drobné pečivo (napr. tvarohový koláč) vypadajú dobre, vo vnútri sú ale mazľavé (vlhké, niekde so zvyškami vody).	Nabudúce pridajte menej tekutiny a pečte o niečo dlhšiu dobu pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatým povrchom najskôr predpečte korpus, posypte ho mandľami alebo strúhankou a obložte ovocím. Dodržujte recepty a dobu pečenia.
Pečivo zhnedlo nerovnomerne.	Zvoľte nižšiu teplotu; pečivo sa prepečie rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte na jednej úrovni, pri použití horného a dolného ohrevu. Prečnievajúci papier na pečenie môže ovplyvniť cirkuláciu vzduchu. Papier vždy odstrihnite podľa plechu.
Ovocný koláč je dole príliš svetlý. Šťava z ovocia vytiekla.	Nabudúce použite hlbší plech.
Piekli ste na viacerých úrovniach. Pečivo na hornom plechu je tmavšie ako na spodnom plechu.	Pre pečenie na rôznych úrovniach používajte vždy horúci vzduch. Aj keď vložíte niekoľko plechov do rúry súčasne, neznamená to, že pokrmy v nich budú upečené v rovnakej dobe.
Pri pečení šťavnatých koláčov vystupuje kondenzovaná voda.	Pri pečení môže vznikať vodná para. Časť tejto pary uniká držadlom dvierok a môže sa kondenzovať na ovládacom paneli alebo na blízkych predmetoch a udržovať sa vo forme kvapiek. Je to fyzikálne podmienený jav.

Mäso, hydina, ryby, zapekané jedlá, toasty

Môžete používať akýkoľvek riad odolný voči vysokým teplotám. Riad kladte vždy doprostred roštu.

Riad

Horúci sklenený riad by ste mali odstaviť na suchú utierku. Na studenej alebo mokrej podložke by sklo mohlo prasknúť.

Pokyny k pečeniu

Výsledok pečenia závisí od druhu a kvality mäsa.

Pri chudom, nemastnom mäse pridajte 2 až 3 polievkové lyžice tekutiny. Pri dusenom mäse pridajte 8 až 10 polievkových lyžíc tekutiny, podľa veľkosti porcie mäsa.

Kusy mäsa by ste mali obrátiť po uplynutí polovice doby tepelnej úpravy.

Akonáhle je pečienka hotová, mala by ešte aspoň 10 minút ostať v zatvorenej rúre. Tým sa šťava v mäse lepšie rozdelí.

Pokyny ku grilovaniu







Grilujte vždy v uzatvorenej rúre na pečenie.

Kúsky mäsa na grilovanie by mali byť, ak je to možné rovnako veľké, najmenej 2 až 3 cm hrubé. Tak sa rovnomerne ugrilujú a zostanú šťavnaté. Bifteky soľte až po grilovaní.

Grilované kúsky položte priamo na rošt. Ak pripravujete jeden kúsok mäsa, umiestnite ho priamo do stredu roštu. Tak bude vynikajúce. Zasuňte smaltovaný plech do úrovne 1. Tak sa zachytí šťava z mäsa a rúra zostane čistá.

Po uplynutí dvoch tretín nastavenej doby kúsky mäsa obráťte.

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

Príklad	Hmotnosť	Riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, gril	Doba trvania v minútach
Roštenka, ružová*	1 kg	otvorený	1		230 - 240	40
Roštenka stredná	1 kg	otvorený	1		240 - 250	50
Baranie stehno	1,5 kg	otvorený			160 - 180	120
Zapečené zemiaky		forma na zapekanie alebo smaltovaný plech	2	 	150 - 170	60
Toasty opečené		rošt	4		stupeň 3	4 - 5
Ryba na grile	300 g	rošt	4		stupeň 1-2	25

* Vrstva zapekaného jedla vo forme by nemala byť vyššia ako 2 cm

** Zasuňte smaltovaný plech do výšky 1

Tipy k pečeniu a grilovaniu

Pre hmotnosť pečienky nie sú uvedené žiadne orientačné hodnoty.

Zvoľte údaj podľa príslušnej najbližšej hmotnosti a predĺžte dobu pečenia.

Ako zistíte, či je pečienka už hotová.

Používajte teplomer pre mäso (k dispozícii v špecializovaných predajniach) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatláčajte lyžicu na pečienku. Ak odoláva pečienka tlaku, je hotová. Ak nie, potrebuje ešte trochu času.

Pečienka vypadá dobre, ale šťava je pripálená.

Nabudúce zvoľte menší riad alebo pridajte tekutinu.

Pečienka vypadá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.

Nabudúce zvoľte väčší riad a pridajte menej tekutiny.




Pri podlievaní pečienky vzniká para.

Použite cirkulačný infragrill s horúcim vzduchom namiesto horného a dolného ohrevu. Tým sa šťava tak silo nezahreje a vznikne menej pary.

Hotové jedlá hlboko zmrazené

Dodržujte údaje výrobcu na obale.

Údaje z tabuľky platia pre vloženie pokrmu do studenej rúry.

Pokrm		Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba v minútach
Zemiakové hranolky*	rošt alebo smaltovaný plech	3		210 - 230	25 - 35
Pizza*	rošt	2		200 - 220	15 - 20
Bageta*	rošt	2		200 - 220	15 - 20

* Vložte príslušenstvo pergamenovým papierom. Pergamenový papier musí byť odolný voči nastavenej teplote.

Upozornenie:


Plech sa môže v dobe prípravy mrazených výrobkov deformovať. Príčina je v značnej odlišnosti teplôt príslušenstva. V dobe tepelnej prípravy týchto jedál sa deformácia odstráni.

Rozmrazovanie

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

Dodržujte údaje uvedené výrobcom na obale.

Doby rozmrazovania závisia od druhu a množstva potravín na rozmrazovanie.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohre- vu	Teplota v °C
Zmrazené pokrmy* napr. torty so šľahačkou, krémom, s čokoládou alebo cukrovou polevou, ovocie, kurča, párky, mäso, chlieb, žemle, koláče a ďalšie výrobky z cesta	rošt	2		40 - 50 °C

* Pokryte zmrazené potraviny fóliou určenou pre mikrovlnné rúry. Hydinu položte prsiami dole.

Sušenie

Používajte výhradne bezchybné ovocie a zeleninu a vždy ich dôkladne umyte.

Nechajte ich dobre odkvapkať a dobre osušte.

Vyložte smaltovaný plech papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Potraviny	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba trvania v hodinách
600 g jablák nakrájaných na kolieska	2 + 4		80	cca 5
800 g hrušiek nakrájaných na štvrtky	2 + 4		80	cca 8
1,5 kg sliviek alebo sliv	2 + 4		80	cca 8 - 10
200 g očistených bylín	2 + 4		80	cca 1 1/2

Poznámka:

Šťavnatejšie ovocie alebo zeleninu viackrát otočte. Po ukončení sušenia okamžite z papiera uvoľnite.

Tipy pre úsporu energie

Rúru predhrievajte iba vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľke.

Používajte tmavé, čierno lakované či smaltované formy na pečenie. Najlepšie absorbujú teplo.

Ak pripravujete viac koláčov, pečte jeden po druhom. Ak je rúra ešte horúca, skrúti sa doba pečenia ďalšieho koláča. Môžete tiež postaviť dva koláče vedľa seba (hranatá forma).

Pri dlhšej tepelnej úprave môžete rúru vypnúť 10 minút pred ukončením doby trvania a využiť zvyšné teplo.

Akrylamidy v potravinách

Odborníci v súčasnej dobe diskutujú o tom, ako nebezpečné môžu byť akrylamidy. Na základe výsledkov súčasných výskumov sme vypracovali pre tento návod nasledujúce upozornenia.

Ako akrylamidy vznikajú

Nevytvárajú sa pôsobením choroboplodných zárodkov ani pôsobením iných podobných vonkajších vplyvov. Akrylamidy sa tvoria predovšetkým pri úprave pokrmov, obsahujúcich veľké množstvo škrobu a proteínových zložiek. Ako k tomu presne dochádza sa doteraz celkom neobjasnilo. Avšak je známe, že obsah akrylamidov v jedle je ovplyvnený zvlášť pôsobením vysokých teplôt. Vysokými teplotami, malým obsahom vody v potrave, tvorbou silnej kôrky.

Akých potravín sa tento jav týka

Akrylamidy sa tvoria pri prehrievaní potravín pripravovaných z obilovín a zemiakov, ako sú napr. čipsy, hranolky, hrianky, zemle, chlieb a múčne výrobky (sušienky).

Ako postupovať

Vysoké hodnoty akrylamidov môžu byť pri pečení a grilovaní obmedzené. Dobu tepelnej prípravy, pečenia a grilovania skráťte na najnižšiu možnú hodnotu.

Všeobecne

„Pečte do zlatista, nie do tmava“, táto zásada obmedzí prílišné zhnednutie pokrmu.

Pečenie

Čím väčšia a hrubšia je porcia, tým menší je obsah akrylamidov.

Nastavujte horný a dolný ohrev maximálne na 200 °C a horúci vzduch maximálne na 180 °C.

Sušienky: Nastavujte horný a dolný ohrev na maximálnu teplotu 190 °C a horúci vzduch maximálne na 180 °C. Ak recept obsahuje vajce alebo žĺtok, tvorba akrylamidov sa obmedzí.

Zemiaky pečené v rúre musia byť rozmiestnené rovnomerne a ak je to možné v jedinej vrstve na plechu. Aby nedošlo k rýchlemu vysušeniu, pečte minimálne 400 g na jednom plechu.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

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

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

Záručné podmienky

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

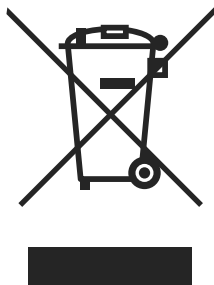
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

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



Rozšírená záruka nad rámec zákona

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



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

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

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Šgasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemall.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64483643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komaňo	Mesachá 20	LASER Komaňo spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul. Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Eimanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
088 01	Poprad	Továrenská ul. č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švabská 6895/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clemenčisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohornská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshtservis.sk	roznik@bshtservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpres.zsvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	04115640627	