Návod k použití

HBB 43C350

BM-350-01

Obsah

Bezpečnostní pokyny....4
Před montáží....4
Informace pro vaši bezpečnost....5
Předměty, které mohou poškodit tento spotřebič....7

Vaše nová pečicí trouba....8
Ovládací panel....8
Ovladač funkcí....9
Panel pro tlačítka a ukazatele....10
Volič teploty....10
Pečicí prostor....11
Příslušenství....11

Před prvním použitím pečicí trouby....13
Nastavení času....13
Zahřátí pečicí trouby....13
Čištění příslušenství....13

Nastavení pečicí trouby....13
Druh ohřevu a teplota....14

Nastavení časových funkcí....15
Rychloohřev....15
Kuchyňský budík....16
Doba ohřevu....17
Konečný čas....18
Hodiny....20

Dětská pojistka....21

Změna základních nastavení....21

Údržba a čištění....22
Čisticí prostředky....23
Osvětlení....24
Samočisticí funkce....25
Vyjmutí grilovacího topného tělesa....26
Vyjmutí dopravníkových rámů....27
Montáž a vyjmutí skleněných panelů....27

Co dělat v případě závady....30
Tabulka závad....30
Skleněný kryt....31
Výměna žárovky v pečicí troubě....31

Obsah

Technický zákaznický servis 32

Typy jak šetřit energii a životní prostředí 33
Úspora energie 33
Ekologická likvidace 33

Tabulky a návrhy na přípravu 34
Koláče a pečivo 34
Tipy pro pečení 36
Maso, drůbež, ryby 37
Tipy pro grilování a pečení 40
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty 41
Rozmrazování 42
Sušení 42
Hotové zmražené pokrmy 43
Zavařování 43

Normované potraviny 45

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je XX dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu Lwa vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

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

Bezpečnostní pokyny

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

Tento instruktážní manuál je platný pro samostatné pečicí trouby i pro kombinaci trouba-varná plotna.
Přečtěte si pozorně manuál dodávaný spolu s těmito spotřebiči, abyste věděli, jak funguje jejich ovládání.

Před montáží

Poškození během přepravy

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

Elektrické připojení

Elektrické připojení smí provádět pouze autorizovaný technický odborník. Nárok na záruční kompenzaci zaniká, pokud dojde k poškození díky neodpornému připojení.

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

Informace pro vaši bezpečnost

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

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

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

Nikdy nenechávejte děti hrát si s tímto spotřebičem.

Dvířka pečicí trouby

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

Pečicí prostor

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

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

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

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

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

Horké příslušenství a nádobí

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

Neodborně provedené opravy

Nebezpečí elektrického šoku.
Nesprávně provedené opravy skýtají nebezpečí.
Opravy mohou být prováděny výhradně zkušenými odborníky našeho zákaznického servisu.
Pokud je spotřebič vadný, vypojte kabel z elektrického proudu nebo vypněte spotřebič vypínačem v pojistkové skříni.

Zvláštní ochrana dvířek

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

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

Bezpečnostní zařízení, které zabraňuje přímému kontaktu s dvířky pečicí trouby je rovněž k dispozici.
Toto příslušenství (671383) je dodáváno na přání naším zákaznickým servisem.

Předměty, které mohou poškodit tento spotřebič

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

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

Voda v horké troubě

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

Tekutá jídla

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

Ovocné šťávy

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

Zanechávání otevřených dvířek po dobu chlazení trouby

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

Znečištěné těsnění pečicí trouby

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

Dvířka pečicí trouby jako opěrný povrch

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

Přenášení spotřebiče

Při přenášení nepřidržujte tento spotřebič za madlo dvířek.

- madlo není dimenzováno pro udržení hmotnosti celého spotřebiče, může se zlomit.
- okenní panel dvířek pečicí trouby se může pohnout a způsobit nepřiléhavost mezi čelním panelem a oknem.

Vaše nová pečicí trouba

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

Ovládací panel

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



Tlačítka a displej

Ovladač funkcí

Ovladač teploty

Zasouvatelná rotační ovládací kolečka

U některých typů spotřebiče jsou rotační ovládací kolečka zasouvatelná. Pro jejich zasunutí či vysunutí na ně zatlačte, pokud jsou v nulové pozici.

Tlačítka

Sensorické spoje jsou umístěny pod jednotlivými tlačítky. Netlačte na tato tlačítka příliš silně. Pouze se dotkněte daného symbolu.

Ovladač funkcí

Pro výběr typu ohřevu použijte tento ovladač funkcí.

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

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

Při nastavování funkcí se rozsvítí světlo v pečicím prostoru.

10

Panel pro tlačítka a ukazatele

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

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

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

Volič teploty

Volič teploty slouží k nastavení teploty či k nastavení grilu.

Nastavení		Význam
●	Pozice „Vypnuto“	Trouba nehřeje.
50 - 270	Teplotní rozsah	Teplota ve varném prostoru v ºC.
•, ••, •••	Nastavení grilu	Grilovací stupně pro gril s malou ▭ a velkou plochou ▭ • = stupeň 1, mírný •• = stupeň 2, střední ••• = stupeň 3, silný

Když trouba hřeje, symbol 🌡 svítí na indikačním panelu. Kontrolka zhasne ve chvíli, když trouba dosáhne požadované teploty. Symbol 🔆 nesvítí, když je aktivní světlo nebo rozmrazovací funkce ❄.

⚠ Pokud čas grilování přesáhne 15 minut, otočte knoflík pro nastavení teploty na nízkou hodnotu.

Pečicí prostor

Osvětlení pečicí trouby se nachází uvnitř v pečicím prostoru.
Chladicí ventilátor chrání tento prostor před přehřátím.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se podle potřeby zapíná a vypíná. Horký vzduch uniká štěrbinou nad dvířky.
Pozor! Nikdy nezakrývejte větrací štěrbiny, jinak by se pečicí trouba mohla přehřát.

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

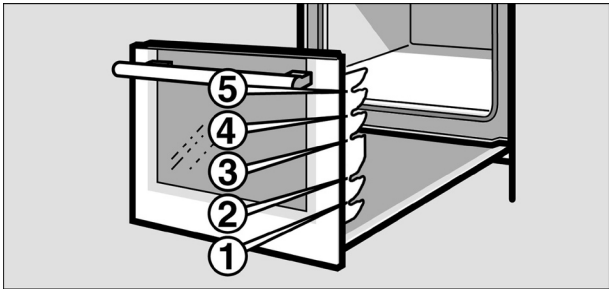
Osvětlení pečicí trouby

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

Příslušenství

Příslušenství lze v troubě umístit do 5 různých úrovní.

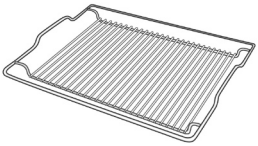
Příslušenství nasazujte do zářezů na levé a pravé straně. Při nasazování příslušenství zajistěte, aby byly bezpečně vložené v zářezech.



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

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

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



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

Rošt zasuňte zakřivením směrem dolů.



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



Hluboký smaltovaný pečicí plech
Pro tekuté koláče a dorty, pečivo, zmražené pokrmy a velké kusy masa pro pečení. Tento plech může být rovněž použit pro zadržování odkapávajícího tuku při pečení masa přímo na roštu.

Umístěte hluboký smaltovaný pečicí plech do trouby tak, aby jeho vyvýšený okraj směřoval ke dvířkům.

Zvláštní příslušenství	Zvláštní příslušenství lze zakoupit ve specializované prodejně nebo prostřednictvím zákaznického servisu. Nabídka a dostupnost zvláštního příslušenství se v jednotlivých zemích liší. Informace naleznete ve vašich prodejních dokumentech.
Plech na pizzu HEZ 317000	Je ideální pro pizzu, zmražené potraviny, kulaté a velké koláče. Plech na pizzu je možno použít místo univerzálního plechu. Plech postavte na rošt a následujte údaje uvedené v tabulkách.
Skleněná ohnivzdorná pánev HEZ 915001	Skleněnou ohnivzdornou pánev je ideální pro přípravu dušených pokrmů a pokrmů, které potřebují v troubě zhnědnout. Tato pánev je vhodná pro pečicí automatiku.
Kovová ohnivzdorná pánev HEZ 26000	Ohnivzdorná pánev může být použita pro pečení na keramické varné desce. Ideální je přitom použít vařicí senzorický systém nebo pečicí automatiku. Ohnivzdorná pánev je smaltovaná na vnějším povrchu a má vnitřní úpravu, na které neulpívají zbytky jídla.

Před prvním použitím pečicí trouby

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

Nastavení času

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

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

2. Nastavte čas pomocí tlačítek **+** nebo **-**.

Po několika vteřinách začíná běžet nastavený čas.

Zahřátí pečicí trouby

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

1. Voličem funkcí vyberte horní a dolní ohřev ⊟.

2. Voličem teploty nastavte hodnotu 240ºC.

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

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství je důkladně vyčistěte utěrkou a horkou vodou s trochou mýdla.

Nastavení pečicí trouby

Existují různé možnosti nastavení Vaší pečicí trouby. Zde Vám vysvětlíme, jak nastavit požadovaný druh ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování.
Můžete si nastavit dobu přípravy pokrmu i čas ukončení. Přečtěte si prosím kapitolu o *nastavení časových funkcí*.

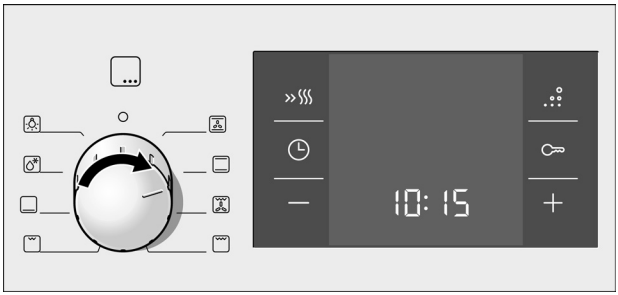
Poznámka

Před vložením potravin se doporučuje troubu předehřát, aby se zabránilo nadměrné kondenzaci na skle.

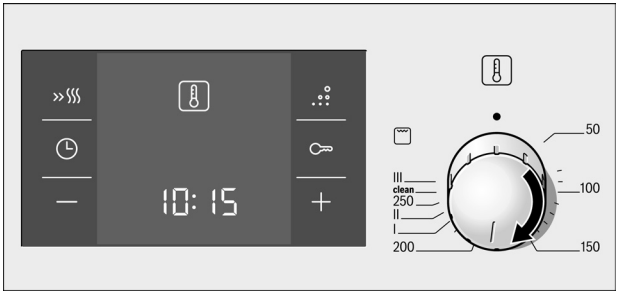
Druh ohřevu a teplota

Příklad na obrázku: horní a dolní ohřev při 190ºC.

1. Druh ohřevu nastavíte voličem funkce.



2. Teplotu nebo stupeň grilování nastavíte voličem teploty.



Trouba začne hřát.

Vypnutí pečicí trouby

Otočte volič funkcí do nulové polohy.

Změna nastavení

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

Rychloohřev

Rychloohřevem dosáhne vaše pečicí trouba nastavené teploty obzvlášť rychle.

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

- Horký vzduch
- Horní / dolní ohřev
- Ohřívání zespodu

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

1. Nastavte druh ohřevu a teploty.

2. Stiskněte krátce tlačítko rychloohřevu »≋.

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

Proces rychloohřevu je ukončen

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

Přerušení procesu rychloohřevu

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

Nastavení časových funkcí

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

Kuchyňský budík

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

1. Jednou stiskněte tlačítko se symbolem hodin ◷. Na displeji svítí časové symboly a závorky jsou okolo symbolu budíku 🔔.

2. Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte čas budíku. Nastavená hodnota tlačítka **+** = 10 minut Nastavená hodnota tlačítka **-** = 5 minut

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

Nastavený čas kuchyňského budíku vypršel

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

Změna času kuchyňského budíku

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

Smazání času kuchyňského budíku

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

Zjištění časových nastavení

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

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

Doba ohřevu

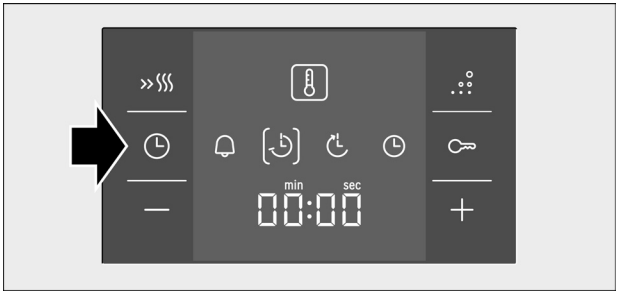
Dobu pro přípravu vašeho pokrmu můžete na pečicí troubě nastavit. Když doba vyprší, pečicí trouba se automaticky vypne, takže nemusíte přerušovat svou další činnost, abyste mohli pečicí troubu vypnout. Tato doba přípravy nemůže být tedy nechtěně překročena.

Příklad na obrázku: Doba přípravy 45 minut.

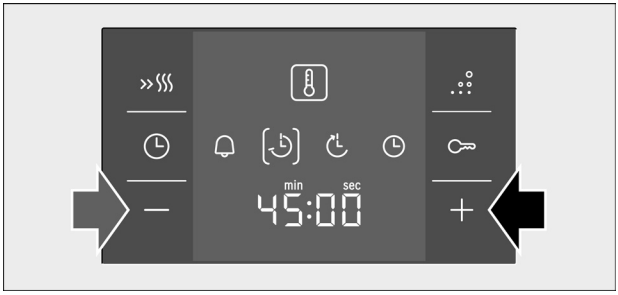
1. Voličem funkce nastavte druh ohřevu.

2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.

3. Dvakrát stiskněte tlačítko se symbolem hodin ◷.
   Na displeji se objeví hodnota 00:00 Časové symboly svítí a závorky se nacházejí u symbolu pro délku trvání přípravy pokrmu ◷.



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



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

Doba přípravy pokrmu vypršela

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

Změna doby přípravy pokrmů

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

Zrušení nastavené doby přípravy

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

Zjišťování nastavených časových funkcí

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

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

Konečný čas

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

Dbejte na to, aby pokrm nezůstal v pečicím prostoru příliš dlouho, mohl by se tak zkazit.
Příklad: Je právě 10:30 hodin, doba přípravy pokrmu je 45 minut a přejete si, aby byla doba pečení ukončena v 12:30.

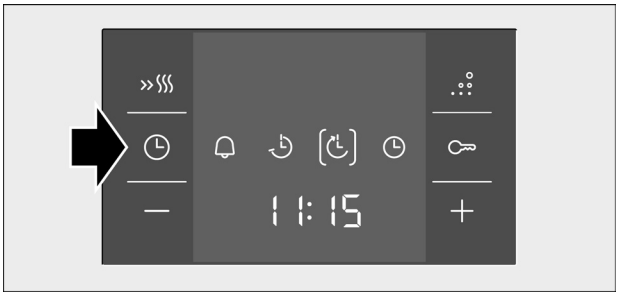
1. Nastavte volič funkcí.

2. Nastavte volič teploty.

3. Stiskněte dvakrát tlačítko se symbolem hodin ◷.

4. Tlačítky **+** nebo **-** nastavte čas pro přípravu pokrmu.

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



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



Po několika vteřinách pečicí trouba akceptuje toto nastavení a přepne se do pohotovostního stavu. Časový údaj, ve kterém bude pokrm hotov, je zobrazen na displeji a symbol ukončení ◷ přípravy pokrmu je v závorkách. Symboly kuchyňského budíku 🔔 a symbol hodin ◷ zhasnou.
Když se trouba automaticky zapne, můžete vidět ubíhající čas na displeji a symbol doby trvání přípravy |→| který je v závorkách. Symbol pro konečný čas přípravy ◷ zhasne.

Doba ohřevu uběhla

Zazní zvukový signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na ukazateli hodin se zobrazí hodnota 00:00.
Stiskněte tlačítko se symbolem hodin ◷. Novou dobu pro přípravu pokrmů můžete nastavit tlačítkem **+** nebo **-**.
Nebo stiskněte dvakrát tlačítko se symbolem hodin ◷ otočte volič funkce do nulové polohy. Pečicí trouba se vypne.

Změna času ukončení přípravy pokrmu

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

Zrušení konečného času ukončení přípravy pokrmu

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

Zjišťování časových nastavení

Pokud bylo nastaveno více časových funkcí, svítí příslušné symboly na displeji.
Symbol časové funkce, který je viditelný na displeji, je vyobrazen v závorkách.

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

Hodiny

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

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

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

Po několika vteřinách bude nastavený čas akceptován.

Změna času

Žádná jiná časová funkce nesmí být při tomto nastavena.

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

2. Změňte časový údaj tlačítkem **+** nebo **-**.

Po několika vteřinách bude nově nastavený čas akceptován.

Skryté hodinky

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

Dětská pojistka

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

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

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

Zapnutí dětské pojistky

Nesmí být nastavena doba přípravy nebo konečný čas.

Stiskněte tlačítko se symbolem dětské pojistky ⚿ na cca 4 vteřiny.

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

Vypnutí dětské pojistky

Stiskněte tlačítko se symbolem dětské pojistky ⚿ na cca 4 vteřiny.

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

Změna základních nastavení

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

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

* pracovní nastavení

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

1. Stiskněte na cca 4 vteřiny tlačítko se symbolem hodin ◷. Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení hodin, t.j. c1 pro variantu 1

2. Pomocí tlačítka **+** nebo **-** změňte základní nastavení.

3. Pomocí tlačítka ◷ potvrďte změnu.
   Na displeji se objeví další základní nastavení. Pomocí tlačítka ◷ můžete projít všechny úrovně a pomocí tlačítek **+** nebo **-** provést případnou změnu.

4. Na konec stiskněte po dobu cca. 4 sekund tlačítko ◷.

Všechna základní nastavení byla přejata.

Zvolené základní nastavení můžete kdykoli znovu změnit.

Upozornění

Nová základní nastavení nejsou přejata po výpadku proudu, nebo pokud po oddělení varného pole od elektrické sítě.

Údržba a čištění

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

Návrhy a upozornění

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

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

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

Čisticí prostředky

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

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

Nové útěrky před použitím pečlivě vypláchněte.

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

Čištění katalyckých samočisticích ploch v pečicím prostoru

Zadní a boční vnitřní stěny pečicího prostoru a u některých spotřebičů i vrchní stěna jsou opatřeny vysoce porézním keramickým obložením. Toto obložení absorbuje stříkance, které se uvolňují při pečení, nasává je a odstraňuje během provozu trouby. Tento čisticí proces je efektivnější, pokud je nastavená teplota vyšší a pečicí trouba déle v provozu.

Pokud je trouba stále znečištěná, pak použijte samočisticí funkci:

Důležitá upozornění
Nikdy nepoužívejte abrasivní čisticí prostředky, poškrábaly by katalycký, vysoce porézní povrch.

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

Čištění smaltované podlahy a stěn pečicí trouby

Používejte hadr na nádobí a horkou vodu s trochou mýdla nebo octu.

Při silném znečištění použijte drátěnku z ušlechtilé oceli nebo speciální čistič na trouby. Čištění provádějte jen tehdy, když je trouba ve studeném stavu.
Pro samočisticí plochy nikdy nepoužívejte kovové drátěnky nebo speciální čisticí prostředky pro trouby.

Osvětlení

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

Zapojení žárovky trouby

Otočte ovladač funkcí do pozice označené symbolem žárovky.

Světlo se rozsvítí. Ovladač teploty musí být vypnutý.

Vypnutí žárovky trouby

Otočte ovladač funkcí do nulové pozice.

Samočisticí funkce

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

Poznámka

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

Funkce je naprogramována podle následujících budů:

1. Otočte ovladač funkcí do polohy se symbolem horkého vzduchu.

2. Otočte ovladačem teploty do pozice „**Clean**“.

3. Stiskněte tlačítko se symbolem samočisticí funkce .:⁘.

Symbol .:⁘ samočisticí funkce se objeví na displeji.

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

Keramické desky budou regenerovány.
Po vychladnutí trouby setřete hnědé a bílé skvrny jemnou houbou namočenou ve vodě.

Jemné zabarvení keramických desek nenaruší jejich funkci samočištění.

Po vychladnutí trouby

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

Poznámka

Pokud je varný panel instalován na vrchní části pečicího prostoru, je třeba ho vypnout po dobu, kdy je samočisticí funkce aktivována.

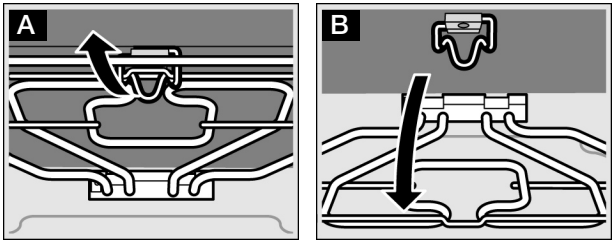
Vyjmutí grilovacího topného tělesa

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

⚠ Nebezpečí popálení. Pečicí trouba musí být vychlazená.

1. Vytáhněte madlo grilovacího topného tělesa směrem k sobě a zatlačte jej nahoru, dokud neuslyšíte, že těleso zapadlo (obrázek A).

2. Zároveň grilovací topné těleso podržte a sklopte dolů (obrázek B).



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

Vyjmutí dopravníkových rámů

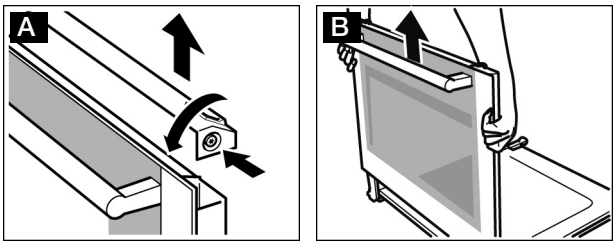
Vytáhněte dopravníkové rámy až do nejzašší meze, jemně je nadzvedněte a poté je vytáhněte ven a pečlivě uložte na odkládací místo.
Po vyčištění znovu nainstalujte dvířka trouby, dodržujte přitom přesně opačný postup v daných instrukcích.

Montáž a vyjmutí skleněných panelů

Pro snadnější čištění můžete vyjmout skleněný panel ven z trouby.

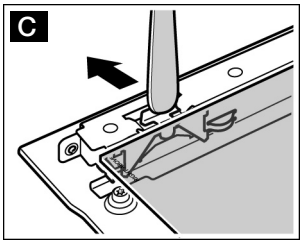
Vyjmutí panelů

1. Vyjměte dopravníkové rámy z trouby.
2. Vyjměte vrchní kryt dopravníkových rámů. Nejprve odšroubujte šroubky na levé a pravé straně. (Obrázek A)
3. Ppodržte skleněné panely (na levé a pravé straně), vyzvedněte je směrem nahoru a vyjměte je ven (Obrázek B)
   Položte je na útěrku madlem směrem dolů.
   Vnitřní skleněný panel se sponkami nesmí být vyjmutý z dopravníkového rámu.



U dvířek se třemi skleněnými panely bude nutno provést rovněž následující krok:

4. Vytlačte přední upevňovací součástky na levé a pravé straně, jednu po druhé. (Obrázek C)
   Pokud tyto západky nelze jednoduše vyjmout, použijte lžičku.
   Vyjměte vrchní skleněný panel.

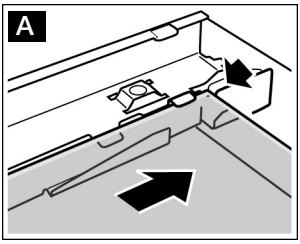


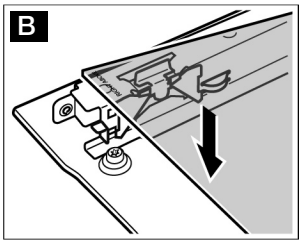
Vyčistěte skleněné panely čisticím prostředkem a jemným hadříkem.
Nepoužívejte abrasivní a korozivní čisticí prostředky, rovněž nepoužívejte škrabky na sklo či tvrdé kovové metličky. Tyto by mohly poškodit skelný povrch.

Opětovná montáž

U dvířek se dvěma skleněnými panely postupujte podle kroků 4 – 6.

1. Vložte dovnitř skleněný panel, držte jej přitom nakloněný dozadu. (Obrázek A)
   Nápis „Right above“ musí být na vrchní pravé straně.
2. Zatlačte západky na levé a pravé straně směrem ven, skleněný panel musí být umístěn nahoře.
3. Zatlačte na přední stranu skleněného panelu tak, aby zapadnul na své místo. Zkontrolujte, zda je panel správně usazen (Obrázek B).





4. Vložte skleněný panel na podpěrný rám.

5. Ustavte panel na kryt a upevněte šrouby.
   Pokud kryt nelze přišroubovat, zkontrolujte, zda jsou skleněné panely správně usazeny.

6. Uzavřete dvířka s rámem.

   Pokud byly skleněné panely správně usazeny, je trouba připravená k dalšímu použití.

Co dělat v případě závady

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

Tabulka závad

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

Chybová hlášení

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

U následujících chybových hlášení můžete závadu odstranit sami.

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

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

Výměna žárovky v pečicí troubě

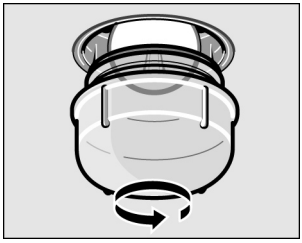
Pokud je žárovka pečicí trouby poškozena, musí být vyměněna. Náhradní tepelně odolné žárovky jsou dostupné u technického servisu nebo ve specializované prodejně. Používejte jen takovéto žárovky.

⚠

1. Nebezpečí úrazu el. proudem!
   Vypněte spotřebič z el. zdroje. Ujistěte se, že je skutečně vypnutý.

2. Abyste zabránili poškození, vložte do studené pečicí trouby utěrku.

3. Otáčením doleva vyšroubujte ochranný skleněný kryt.



4. Nahraďte žárovku podobným typem.

5. Opět našroubujte ochranný kryt.

6. Vyjměte utěrku a zapojte spotřebič.

Skleněný kryt

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

Technický zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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

č. E:	č. FD:

Autorizovaný servis ☎

Typy jak šetřit energii a životní prostředí

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

Úspora energie

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

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

Dvířka trouby během pečení otevírejte co možná nejméně často.

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

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

Ekologická likvidace

Při likvidaci obalu myslete na životní prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí o starých elektrických a elektronických přístrojích (WEEE) pod číslem 2002/96/EC.
Tato směrnice definuje v rámci území EU způsob recyklace či nového používání spotřebičů, které již dosloužily.

Tabulky a návrhy na přípravu

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

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

Koláče a pečivo

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Formy na pečení vždy pokládejte na rošty.

Tabulky

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

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

Další informace jsou poskytovány v oddílu „Praktické tipy.“

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

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

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

* Když pečete na dvou výškových úrovních, vložte aluminiový plech vždy na nižší úroveň a hluboký smaltovaný plech na vyšší úroveň.
Přídavné pečicí plechy můžete získat ve specializovaných obchodech či prostřednictvím technického zákaznického servisu.

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

* Nikdy nelejte vodu přímo do horké trouby.

Drobné pečivo		Výška	Druh ohřevu	Teplota v ºC	Doba pečení v minutách
Pečivo a sušenky	Plech na pečení 2 plechy na pečení*	3 2+3		150 - 170 140 - 160	10 - 20 25 - 35
Cukroví	Plech na pečení	3		80 - 100	120 - 150
Krémové křehké pečivo	Plech na pečení	2		190 - 210	30 - 40
Makarónky	Plech na pečení 2 plechy na pečení*	3 2+3		100 - 120 100 - 120	30 - 40 35 - 45

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

Tipy pro pečení

Chcete-li péct podle svého vlastního receptu.	Můžete se orientovat podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená?	Deset minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu, zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Koláč je propečený, když po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto.
koláč „spadne“.	Příště použijte méně tekutiny nebo snižte teplotu pečicí trouby o 10 stupňů. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Bábovka vyběhla uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Nevymazávejte formu. Po upečení koláč z formy opatrně uvolněte nožem.
Koláč je na vrcholku příliš tmavý.	Vložte koláč do trouby o úroveň níže, snižte teplotu trouby a pečte o něco déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte vidličkou několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkraťte dobu pečení.
Chléb nebo koláč (např. tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).	Příště používejte méně tekutiny a pečte pokrm trochu déle a při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Respektujte recepty a dodržujte dobu pečení.

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

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat jakékoliv žáruvzdorné nádoby.

Nádobu postavte vždy doprostřed roštu.

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

Praktické rady pro pečení

Výsledek pečení závisí na druhu a kvalitě masa.

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

V polovině doby pečení převraťte plátky masa.

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

Praktické rady pro grilování

Když grilujete, dvířka musí být vždy uzavřena.

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

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

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

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

Maso

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

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

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

* Hovězí maso obraťte po uplynutí poloviny doby pečení. Po ukončení pečení nechte aluminiovou fólii ještě 10 minut v troubě.
** Vepřovou pečeni s kůží několikrát nařízněte. Pečeni položte do nádoby nejprve kůží dolů.
*** Zasuňte smaltovaný plech na výškovou polohu 1.

Drůbež

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

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

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

Po uplynutí 2/3 uvedené doby celou drůbež obraťte.

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

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

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

Ryby

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

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

* Vložte smaltovaný plech na úroveň 1.

Tipy pro grilování a pečení

Pro danou hmotnost nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Údaje vybírejte podle nejblíže nižší hmotnosti a prodlužte dobu přípravy.
Jak poznáme, že je pečeně již hotová?	Použijte teploměr na maso (dostupný ve specializovaných obchodech) nebo proveďte zkoušku lžičkou. Zatlačte lžíci na pečené maso. Pokud je pečeně pevná, je maso hotové; pokud povolí, pak potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	Zkontrolujte výškovou úroveň zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu, nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu a přidejte méně tekutiny.

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

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Doba přípravy uvedená v tabulce nepočítá s předehříváním trouby.

Pokrm	Nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C Stupeň grilování	Doba v minutách
Soufflé, deserty (t.j. sýrový nákyp s ovocem)	Nákypová forma	2		180 - 200	40 - 50
Pikantní pokrm pro zapékání, který obsahuje ingredience jako například těstoviny se zapékaným nákypem	zapékací forma smaltovaný plech	3 3		210 - 230 210 - 230	30 - 40 20 - 30
Pikantní pokrm pro zapékání, který obsahuje syrové přísady (např. dafneovské brambory)	Nákypová forma nebo smaltovaný plech	2 2		150 - 170 150 - 170	50 - 60 50 - 60
Zapečené toasty	rošt	5		3	45
Sýrové toasty	rošt**	4		3	58

* Pokrm pro zapékání nesmí mít tloušťku větší než 2 cm.
** Na úroveň 1 vždy položte smaltovaný plech.

Rozmrazování

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

Následujte instrukce uvedené na obalu.

Doba rozmrazování záleží na druhu a množství potravin.

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

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

Sušení

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

Nechte řádně okapat a osušit.

Na smaltovaný plech položte papír na pečení nebo pergamenový papír.

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

Poznámka

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

Hotové zmražené pokrmy

Řiďte se instrukcemi výrobce uvedenými na obalu.

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

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

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

Poznámka

Při rozmrazování pokrmu se může plech zdeformovat. Toto se stává díky použití příslušenství určeného k různým teplotám. Během rozmrazovacího procesu tato deformace zmizí.

Zavařování

Příprava:

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

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

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

Do trouby nevkládejte více než 6 sklenic najednou.

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

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

Jak provést nastavení

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

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

Zavařování

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

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

Zavařování zeleniny

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

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

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

Normované potraviny

Podle normy DIN 44547 a EN 60350.

Pečení Doba přípravy v tabulkách nepočítá s dobou pro předehřátí trouby.

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

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

** Koláčky umístěte na příslušenství diagonálně.
Rošty a pečicí plechy jsou k dispozici jako speciální příslušenství ve specializovaných prodejnách.

Grilování

Doba přípravy v tabulkách nepočítá s dobou pro předehřátí trouby.

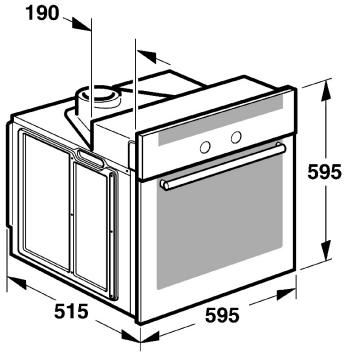
Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Grilovací stupeň	Doba ohřevu v minutách
opečený toast (nutno 10 minut předehřát	rošt	5		3	1 - 2
12 telecích hamburgrů*	rošt	4		3	25 - 30

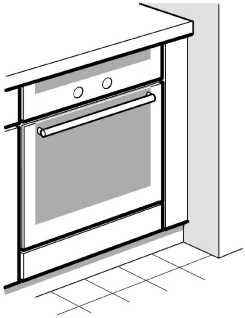
* V polovině doby pečení pokrm otočte. Na úroveň 1 vždy vložte smaltovaný plech.

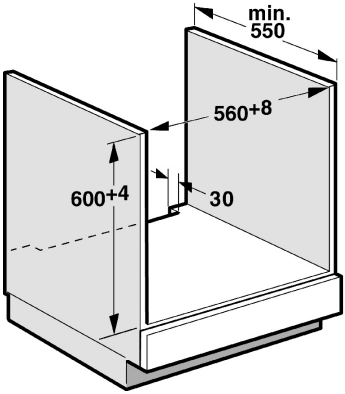
Montážní návod

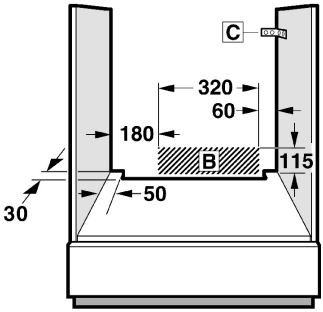
HBB 43C350

1

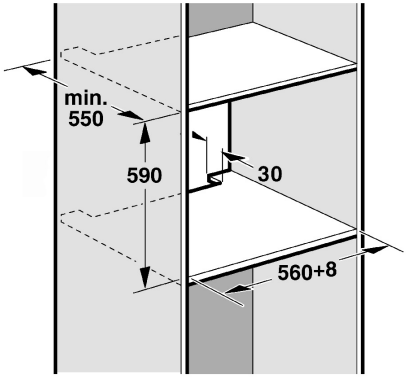


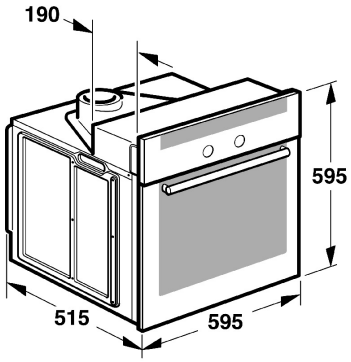


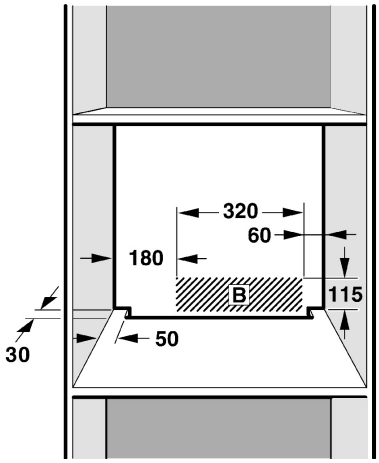


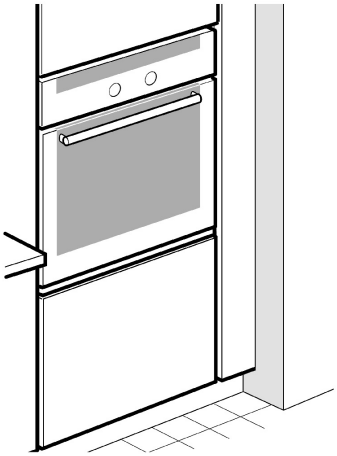


2

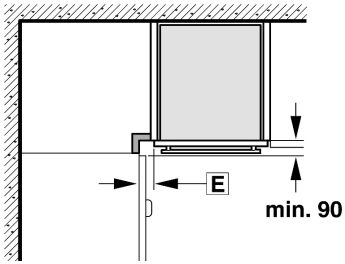

min.
550
590
30
560+8


190
595
515
595

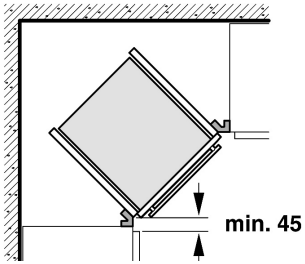

320
60
180
B
115
30
50



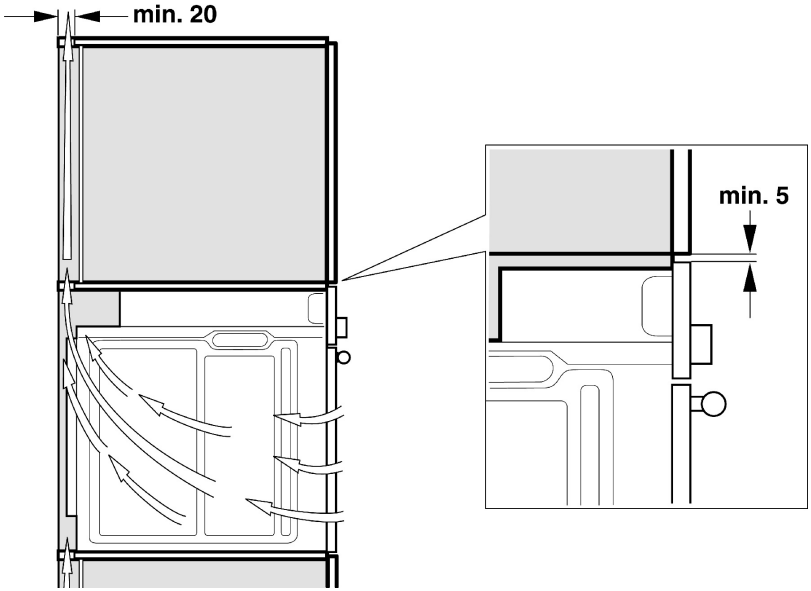
3

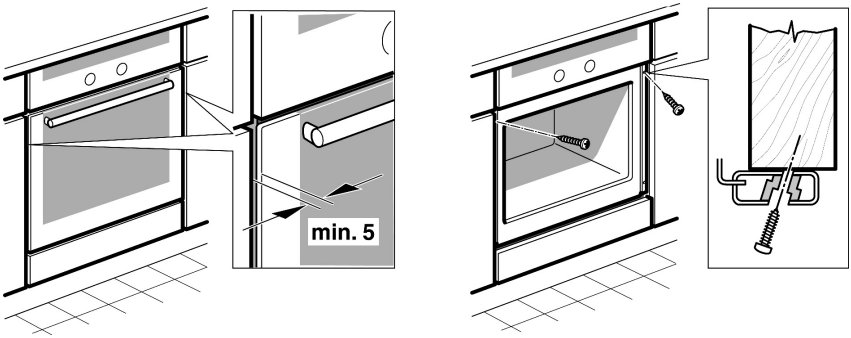

E
min. 90

D


min. 45

4





Zapojení pečicí trouby do rozvodných sítí

- Před prvním použitím pečicí trouby se ujistěte, že je Vaše domácí elektrická síť náležitě uzemněna a že odpovídá všem platným bezpečnostním normám. Váš spotřebič musí být zapojen autorizovaným elektrikářem. Normy regionální společnosti dodávající elektrický proud i celonárodní normy jsou aplikovatelné na provoz tohoto spotřebiče. Použití tohoto spotřebiče bez patřičného uzemnění nebo po nesprávné instalaci může způsobit vážná zranění (smrtelná zranění po zásahu el. proudem), třebaže k nim dochází velmi zřídka. Výrobce na sebe nepřebírá žádnou zodpovědnost za funkční poruchy či poškození spotřebiče, pokud jsou tyto způsobeny nesprávnou elektrickou instalací.
- Během jakékoliv montáže nesmí být spotřebič zapojen do el. sítě.
- Pečicí trouba je spotřebičem 1. třídy a smí být používána pouze na základě uzemněného připojení.
- Pro el. připojení je třeba použít kabel typu H05 V V-F nebo také typu o třídu vyššího. Žlutý a zelený kabel, které jsou používány pro zemní připojení, musejí být připojeny jako první a jejich délka musí být delší než délka ostatních kabelů.
- V zájmu dodržení bezpečnostních norem je zapotřebí, aby se pracovník, který spotřebič instaluje, ujistil, že vypínač pro odpojení spotřebiče má na všech svých pólech kontaktní spoj v délce alespoň 3 mm. Toto není nutné v případě, kdy je spojení zabezpečeno uzemněným kabelem, pokud jím tedy uživatel disponuje.
- Toto zařízení musí zaručovat ochranu proti ručnímu kontaktu.
- Pečicí trouba musí být zapojena podle rozvodného diagramu, který je vykreslen na štítku s technickými daty spotřebiče. Všimněte si údaje o voltáži uvedeného na tomto štítku.
- Spotřebič musí být před svým napojením umístěn před kuchyňskou linkou. Spojovací kabel musí být dostatečně dlouhý. Pozor! Nedopusťte, aby se spojovací kabel během instalace někde nechtěně zachytil nebo aby přišel do styku s horkými částmi pečicí trouby.
- Jakékoliv seřizování spotřebiče, včetně změny či instalace přiváděcího kabelu, musí být prováděno pracovníkem zákaznického servisu.

Příprava jednotky - Plánek 1

- Dýhované a plastické stěny okolního nábytku ve vestavěné jednotce musí být opatřeny takovým povrchem, který dokáže odolat teplotám do 90 °C na vnitřní straně nábytku (kde je umístěna pečicí trouba) a teplotám do 70 °C u vzdálenějších kusů nábytku. Pokud tyto dýhované a plastické povrchy nebo přilnavé fólie nejsou dostatečně žáruvzdorné, může dojít k deformaci nebo k spálení nábytku. V takových případech na sebe výrobce nebere žádnou zodpovědnost za vzniklou škodu.
- Před instalací spotřebiče musí být zajištěn vývodový otvor. Dbejte na to, abyste odtud odstranili případné hobliny nebo špony, jelikož tyto by mohly mít negativní vliv na správnou funkci komponentů pečicí trouby.
- Samotná pečicí trouba musí být umístěna ve stinné pozici B a na takovém místě, kde nebude problematické provádět případnou údržbu spotřebiče.
- Volně stojící okolní nábytek musí být upevněn ke zdi pomocí úhelníkových konzolových spojek C.
  V místě, kde bude stát pečicí trouba, musí v rámci kuchyňského nábytku probíhat ventilační mezera. Pokud je pečicí trouba v jednotce pod varnou deskou (plotnou), je třeba dodržovat montážní pravidla související s touto varnou deskou.

Pečicí trouba umístěna ve vyšší poloze (do kuchyňské skříně) - Plánek 2

Pečicí trouba může být také namontována ve vyšší poloze, vestavěná do skříně kuchyňského nábytku. Pro zajištění potřebné ventilace musí být ponechána 30 mm mezera mezi spodní a horní policí, dále je také zapotřebí zachovat mezeru 20 mm mezi vrchní policí a nosnou zdí.
Kvůli adekvátnímu provzdušnění se však mezi vrchní a spodní policí doporučuje ponechat mezeru 590 mm. Pokud chcete prostor provzdušnit ještě více, než je doporučováno, můžete zvětšit tuto mezeru na 595 mm. Pečicí trouby s vyztuženými dvířky musejí být nainstalovány tak, aby bylo možno snadno vytáhnout pečicí plechy.

Instalace trouby v rohu místnosti – Plánek 3

Při instalaci spotřebiče do rohu kuchyňského prostoru je nutno dodržovat rozměry a vzdálenosti uvedené v plánku D. U rozměrů v plánku E se při instalaci doporučuje mít na zřeteli šířku čelní strany jednotky a šířku uchycovacího madla.

Instalace trouby do kuchyňské linky - Plánek 4

- Pokud má spotřebič vyztužená dvířka, tato musejí být demontována.
- Zasuňte spotřebič do určeného prostoru v kuchyňské lince. Ujistěte se, že se kabelové vedení nemůže zatrhnout o hrany pečicí trouby a že nepřijdou do styku s jakýmkoliv horkým povrchem. Ujistěte se také, že kabel není zablokován dole pod pečicí troubou.
- Usaďte pečicí troubu do kuchyňské linky a pevně ji upevněte pomocí šroubů (4x25), které jsou poskytovány výrobcem.
- Pokud byla kuchyňská linka konstruována podle poskytovaných rozměrů, bude nad horní plochou pečicí trouby malá mezera. Nezakrývejte tento prostor dřevěnými lištami, slouží totiž k umožnění správné ventilace.
- Mezi spotřebičem a okolním nábytkem kuchyňské linky musí být dodržena vzdálenost alespoň 5 mm.

Demontáž

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

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 Sb. a příslušných nařízení vlády.
Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

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

Záruční podmínky

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

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazním dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.
Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.
Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

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

Rozšířená záruka nad rámec zákona

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

Upozornění pro prodejce

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

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis: BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5
telefon: +420 251 095 546
fax: +420 251 095 559

Prodej náhradních dílů: BMK servis, Mahenova 2, 150 00 Praha 5
telefon: +420 800 231 231
e-mail: servis@bmkservis.cz

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

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

E - elektro
P - plyn
CH - chlazení
K - kávovary
S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-spotrebice.cz