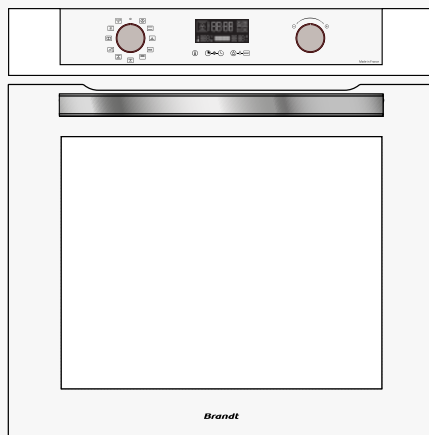




UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA CS

TROUBA



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Vážený kliente,

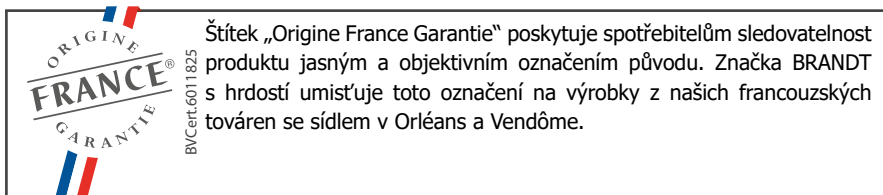
Právě jste si zakoupili produkt **BRANDT** a děkujeme vám za důvěru v nás.

Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s ohledem na vás, váš životní styl a vaše potřeby tak, aby nejlépe odpovídal vašim očekáváním. Vložili jsme naše know-how, našeho inovačního ducha a veškerou vášeň, která nás poháněla více než 60 let.

V trvalém zájmu vždy lépe vyhovět vašim požadavkům je vám k dispozici náš zákaznický servis a můžete nám odpovědět na všechny vaše dotazy nebo návrhy.

Přihlaste se také na naší webové stránce **www.brandt.com**, kde najdete naše nejnovější inovace a užitečné a další informace.

Společnost **BRANDT** vás denně ráda podpoří a přeje si, abyste si nákup plně užili.



<https://brandt.com/>



DŮLEŽITÉ:
PŘED ZAPNUTÍM ZAŘÍZENÍ SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE TUTO PŘÍRUČKU, ABYSTE SE MOHLI RYCHLEJI SEZNÁMIT S JEHO PROVOZEM.



Bezpečnostní pokyny	4
instalace spotřebiče	6
Výběr místa a instalace spotřebiče	6
Elektrické připojení	7
PROSTŘEDÍ	8
Životní prostředí	8
Popis vašeho spotřebiče	9
Přehled trouby	9
Displej a ovládací tlačítka	9
Příslušenství 1	0
Používání spotřebiče	11
Nastavení	11
Nabídka nastavení	11
Režimy vaření	13
Zahájení procesu vaření	14
Funkce průvodce vařením	16
Funkce průvodce službou Steam	17
Údržba spotřebiče	18
Čištění interiéru a exteriéru	20
Závady a řešení	22
Poprodejní servis	23
Intervence	23
POMŮCKY PRO VAŘENÍ	24
Pečicí stoly	24
Testy funkčnosti	26



POZORNĚ SI PŘEČTĚTE DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách značky.

Při převzetí spotřebič ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu a jednu kopii si ponechte.



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika.

— Děti si nesmějí hrát se zařízením. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.



VÝSTRAHA:

— Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bez-

pečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

— Než spustíte pyrolytické čištění trouby, vyjměte všechna příslušenství a seřete největší nečistoty.

— Během funkce čištění se mohou plochy zahřát více než při běžném použití.

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.



VÝSTRAHA:

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vy-montování.



Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná. Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.

— Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

— Tento přístroj může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí

být odolný vůči teple (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

— Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

— Toto zařízení je určeno pro použití v domácích a podobných prostředích, jako jsou kuchyňské kouty určené pro pracovníky obchodů, kanceláří a dalších profesionálních zařízení, farmy, používání u klientů v hotelích, motelích a dalších ubytovacích zařízeních, zařízení typu hostinských pokojů.

— Při každém čištění vnitřních částí trouby musí být trouba vypnutá.

Neměňte vlastnosti tohoto přístroje, mohlo by to být pro vás nebezpečné.

Po použití nepoužívejte troubu jako spíž ani ke skladování žádných potřeb.



VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do nějž se trouba vejde.

Tento přístroj lze nainstalovat pod pracovní plochu (obr. A) nebo vertikálně (obr. B).

Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu (pod pracovní plochou či při vertikální instalaci), mezi stěnou a prknem, na němž trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 cm* (obr. C,D).

Je-li nábytek vzadu zavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech 50 x 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumové kryty a předvrtejte si v panelu nábytku otvory o průměru 2 mm, čímž se zamezí odštipnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte gumové kryty na místo.



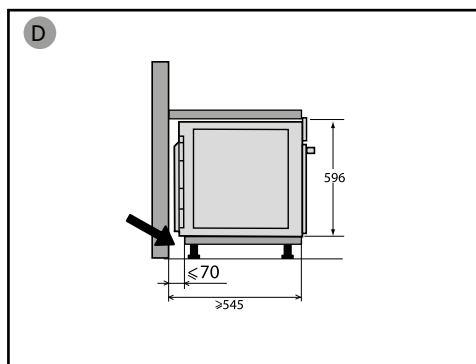
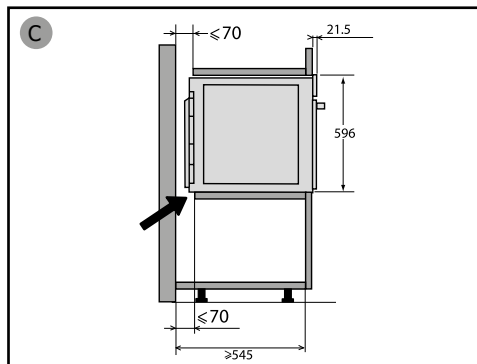
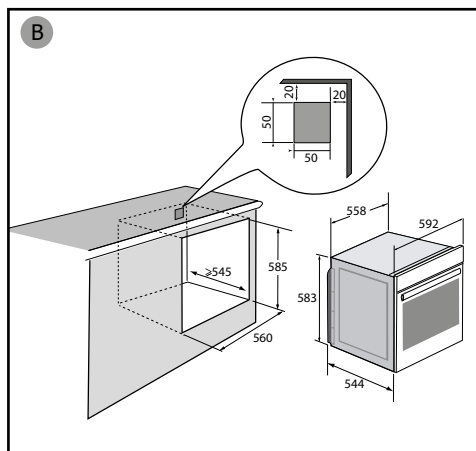
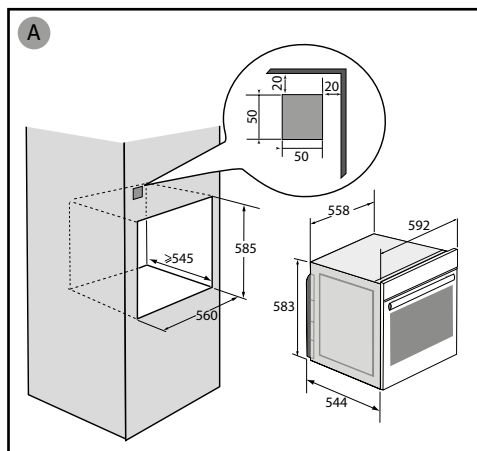
Doporučení

Abyste se ujistili, že je vaše instalace vyhovující, neváhejte se obrátit na odborníka v oboru domácích elektrospotřebičů.



UPOZORNĚNÍ

Pokud elektroinstalace vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení přístroje, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Pokud trouba vykazuje jakoukoli poruchu, odpojte přístroj nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.





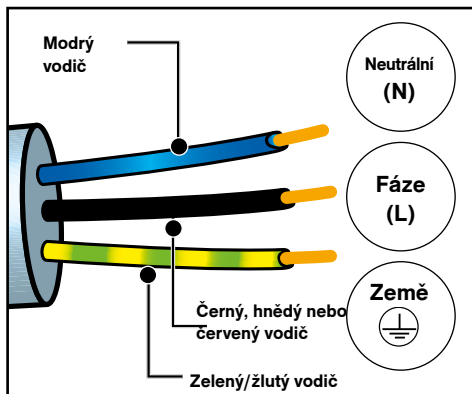
PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO

Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti 220–240V~ prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo omnipolárního odpojovacího zařízení v souladu s pravidly instalace.

UPOZORNĚNÍ

Ochranný drát (zeleno-žlutý) je napojen na uzemňovací svorku přístroje a musí být uzemněn. Pojistka na vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A.

Neneseme odpovědnost za nehody způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním či nevhodným připojením.





OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v příslušných kontejnerech určených k tomu účelu.



Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče nemají mísit s jiným typem odpadů.

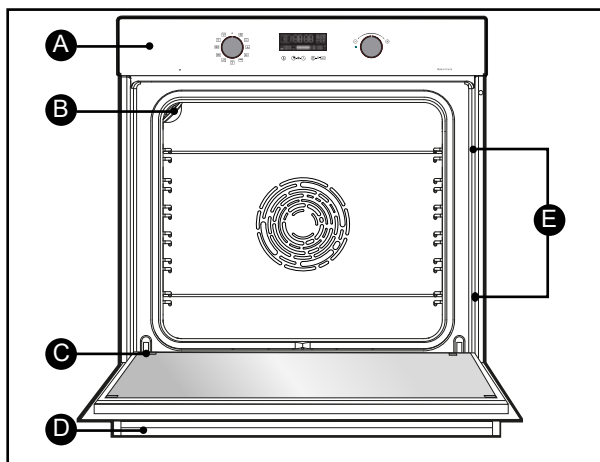
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Obrat'te se na obecní úřad nebo na prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.



POPIS TROUBY



A Ovládací panel

B Světlo

C Dvířka

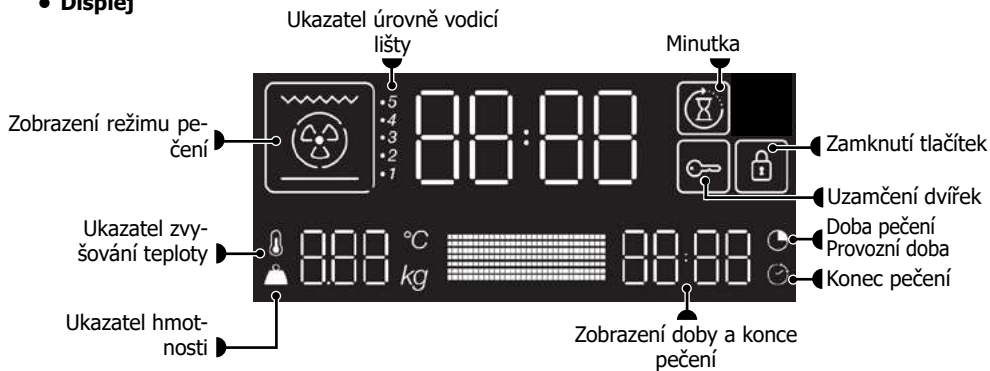
D Madlo

E Vodicí lišty

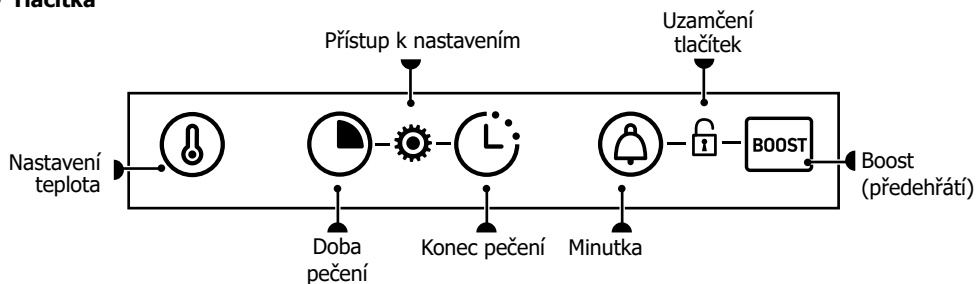
(Tato trouba nabízí 5 poloh vodicích lišt pro příslušenství: úroveň 1 až 5).

DISPLEJ A OVLÁDACÍ PANEL

• Displej



• Tlačítka



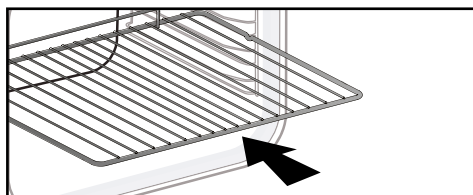


PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

• Bezpečnostní rošt proti překlopení

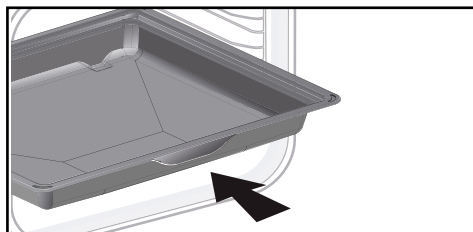
Rošt může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládá přímo na něj).

Vložte bezpečnostní rošt proti překlopení směrem ke spodní části trouby.



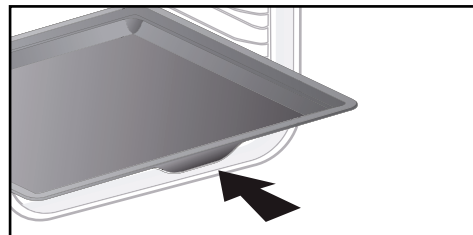
• • Multifunkční plech 45 mm

Vkládá se do vodicích lišt pod rošt. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



• Multifunkční plech 20 mm

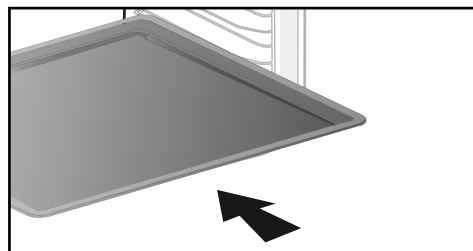
Vkládá se do vodicích lišt. Vhodný k pečení cukroví, sušenek, cupcaků. Nakloněná strana slouží ke snadné manipulaci s pekařskými výtvary. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



• Plech na pečení 8 mm

Vkládá se do vodicích lišt. Ideální na pečení sušenek, cukroví a cupcaků.

Jeho nakloněná strana usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



Rada:

Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno multifunkčního plechu 45 mm.

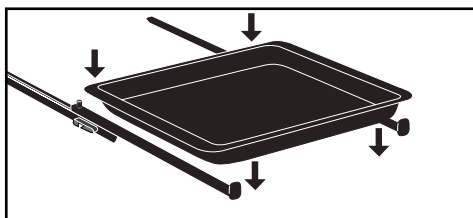


PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

• Rošty pro šťavnatost

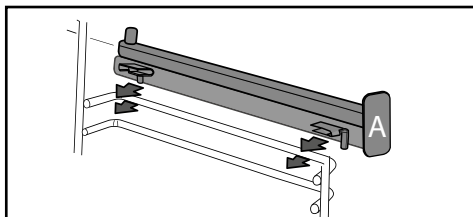
Poloviční rošty pro šťavnatost se používají nezávisle na sobě, ale vždy musí být položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby.

Použijete-li jen jeden rošt, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.



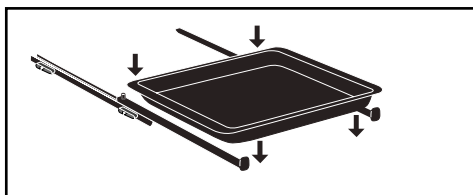
INSTALACE A DEMONTÁŽ POSUVNÉ TRATĚ

Po demontáži 2 schodových vodičů zvolte výšku schodů (od 2 do 5), ke kterým chcete upevnit kolejnice. Zaklapněte levou kolejnici proti levému kroku pomocí dostatečného tlaku na přední a zadní část kolejnice tak, aby 2 jazýčky na boku kolejnice zapadly do drátěné police. Stejným způsobem postupujte u pravé kolejnice.

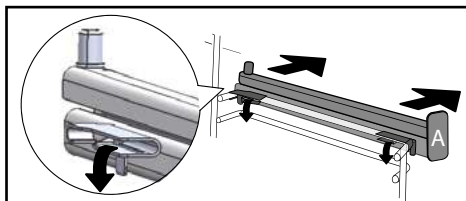


POZNÁMKA: teleskopická posuvná část kolejnice se musí rozvinout směrem k přední části trouby, stop A směrem k vám.

Umístěte 2 krokové vodiče na místo a poté položte desku na 2 kolejnice, systém je připraven k použití.



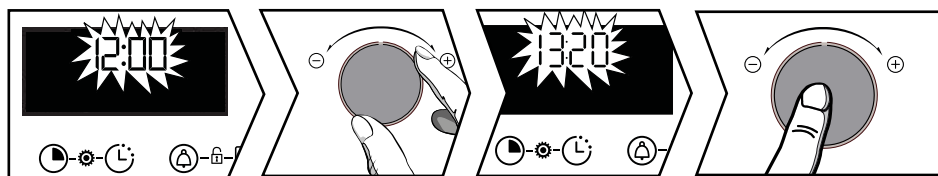
Chcete-li demontovat kolejnice, znovu odstraňte kabelové stupně. Mírně roztáhněte jazýčky připevněné ke každé kolejnici směrem dolů, abyste je uvolnili z kroku. Přitáhněte zábradlí k sobě.





NASTAVENÍ

• Nastavení času

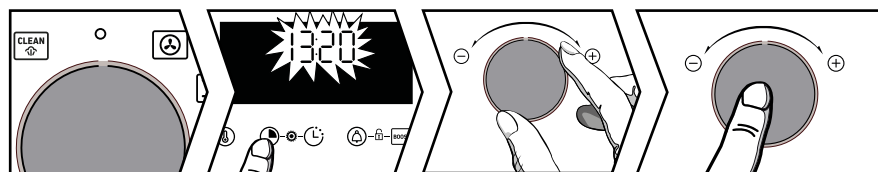


Po zapojení trouby do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.


Hodiny nastavte pomocí otočného voliče + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.

V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj rovněž bliká. Nastavte ho stejným způsobem.

• Změna času

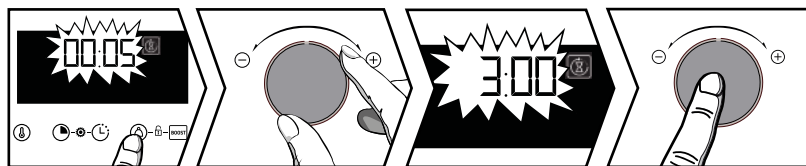




Otočný volič funkcí musí být bezpodmínečně v poloze 0.


Držte stisknuté tlačítko , dokud nezačne blikat zobrazený čas.


Nastavení provedte otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.

• Minutka



Stiskněte tlačítko , zobrazí se symbol . Symbol minutky bliká.

Čas na minutce nastavte pomocí otočného voliče + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazí se znovu čas a spustí se odpočítávání. Stisknutím tlačítka  zobrazíte odpočítávání. Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál. Odpočítávání zastavíte stisknutím otočného voliče.

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit. Pro zrušení minutky nebo pro provedení změny stiskněte dvakrát tlačítko  pro návrat do menu minutky a minutku znovu nastavte; pro její zrušení nastavte 00:00.

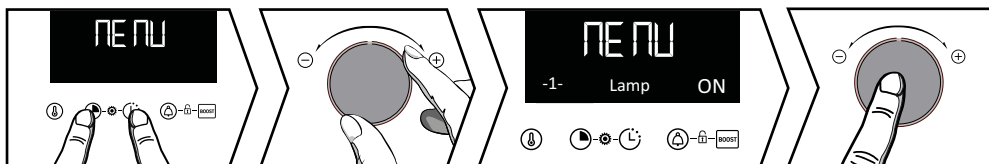


• Uzamčení tlačítek (dětská pojistka)



Tiskněte současně tlačítka a , dokud se na displeji nezobrazí symbol . Chcete-li ovládání odemknout, tiskněte současně tlačítka a , dokud symbol z displeje nezmizí.

MENU NASTAVENÍ



Tiskněte současně tlačítka a , dokud se nezobrazí „MENU“. Procházejte jednotlivé nabídky pomocí otočného voliče +/- (viz tabulku). Potvrďte výběr stisknutím otočného voliče +/-, pomocí voliče + a - vyberte **OFF** nebo **ON** a potvrďte stisknutím otočného voliče +/-.

Pro opuštění „MENU“ stiskněte libovolné tlačítko.

1 - Světlo	AUTO: V režimu pečení světlo uvnitř trouby zhasne po 90 sekundách. ON: V režimu pečení světlo vždy svítí, s výjimkou režimu EKO.
2 - Zvuk	ON: Aktivace OFF: Deaktivace zvukového signálu tlačítek
3 - Demo	Aktivace/Deaktivace ukázkového režimu
4 - Jazyk	Volba jazyků: FR, EN, ES, PL, CZ Mezinárodní jazyky
5 - Kód	Informace Poprodejní servis



REŽIMY PEČENÍ

Manuální funkce:



ROTUJÍCÍ TEPLA

Minimální teplota 35 °C maximální 250 °C Doporučená teplota: 180 °C Doporučuje se pro udržení měkkosti bílého masa a ryb a pro vícenásobné vaření až na 3 úrovních. Rychlé zvýšení teploty: některé pokrmy lze vložit do trouby studené.



KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C Doporučení: 200 °C

Doporučuje se pro maso, ryby a zeleninu, umístěné nejlépe v keramické nádobě.



KONVENČNÍ

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C Doporučení: 200 °C

Tento způsob vaření není kompatibilní s vařením v bain-marie.

Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení, např. k přípravě šťavnaté pečené zvěřiny. K prudšímu pečení červeného masa. Nebo k dušení pokrmů (v hrnci pod pokličkou) předvařených na varné desce (kohout na víně, ragú).



Spodní ohřev s ventilátorem

Minimální teplota 75 °C, maximální 250 °C Doporučení: 180 °C

Doporučeno pro vlhká těsta (quiche, koláče se šťavnatým ovocem...). Těsto bude vespuďu dobře upečené. Doporučeno pro těsta, která kynou (dort, brioška, bábovka...) a na soufflé, která nebudou blokována svrchní kůrkou.



EKO*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C Doporučení: 200 °C

Tento způsob vaření není kompatibilní s vařením v bain-marie.

Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení.

Veškeré pečení probíhá bez předehřívání.

**Tento režim pečení probíhá dle předpisů normy EN 60350-1 a je ve shodě s požadavky evropského nařízení EU/65/2014 o uvádění spotřeby energie na energetických štítcích spotřebičů.*



SILNÝ GRIL

Pozice 1 až 4

Doporučení: **Pozice 4**

Doporučuje se pro grilování toustů, zapékání jídel a povrchové koncové úpravě pokrmu crème brûlée...



GRIL S VENTILÁTOREM

Minimální teplota 100 °C, maximální 250 °C

Doporučení: 200 °C

Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran.

Zasuňte víceúčelový plech 45 mm do spodní vodicí lišty.

Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, kýtou, hovězí žebra. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybiho masa.



CHLĚB

Minimální teplota 35 °C, maximální 220 °C

Doporučení: 205 °C

Program doporučený pro pečení chleba. Nezapomeňte umístit na dno zapékací misku s vodou pro získání křupavé a zlatavé kůrky.



FUNKCE „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“

Funkce „Kuchařský průvodce“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“

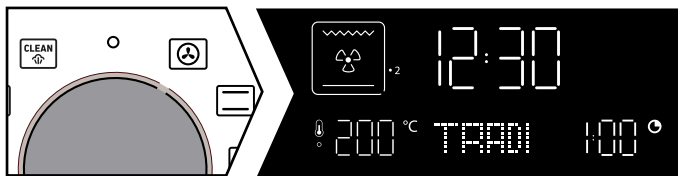
Vyberte funkci „Průvodce – pára“

Trouba pak navrhne různé skupiny potravin: Kuře, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).



ZAHÁJENÍ PEČENÍ


• Zahájení okamžitého pečení



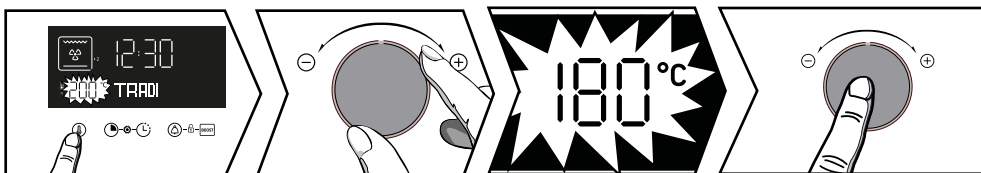
Jakmile se trouba spustí, zobrazí se provozní doba.


Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat. Otočte voličem funkcí do požadované polohy. Pečení se spustí.

U manuálních funkcí:

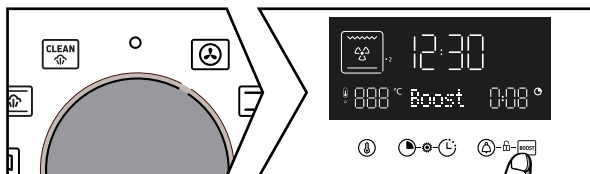
Teplota se začne zvyšovat okamžitě. Trouba vám doporučí teplotu, kterou lze změnit. Trouba se ohřívá a ukazatel teploty  bliká. Jakmile trouba dosáhne naprogramované teploty, zazní série zvukových signálů. Můžete vložit pokrm.


• Změna teploty



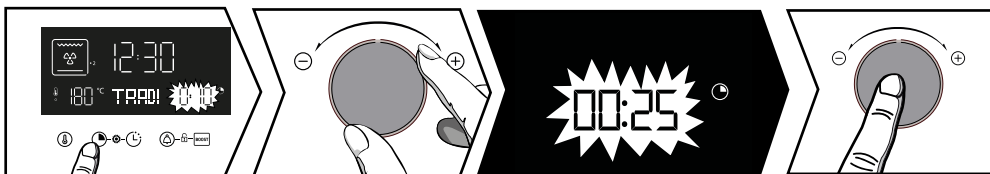
Stiskněte tlačítko , teplota začne blikat. Nastavte teplotu otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.


• Použití režimu Boost (předehřátí)



Stiskněte tlačítko **Boost** pro rychlé zvýšení teploty. Ukazatel teploty  bliká a jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní série zvukových signálů.

• Změna doby



Stiskněte tlačítko . Trouba vám doporučí dobu, kterou lze změnit. Nastavte dobu pečení otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.



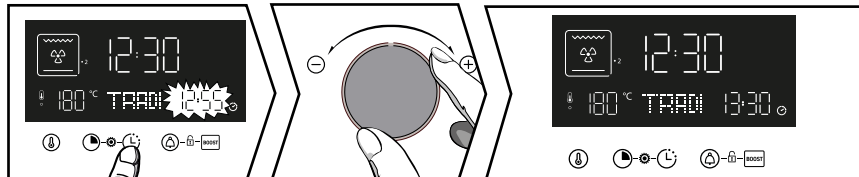
Systém „Smart Assist“

Trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která při nastavování pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení; tuto dobu lze upravit (viz tabulku).

Změnu doby potvrdíte stisknutím otočného voliče. Počítání doby trvání se provádí okamžitě.

FUNKCE PEČENÍ	DOBA
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

• Úprava času konce pečení



Po nastavení doby pečení tiskněte tlačítko , dokud se nerozblíká čas ukončení pečení.

Nastavte otočným voličem + a - nový čas ukončení pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká.

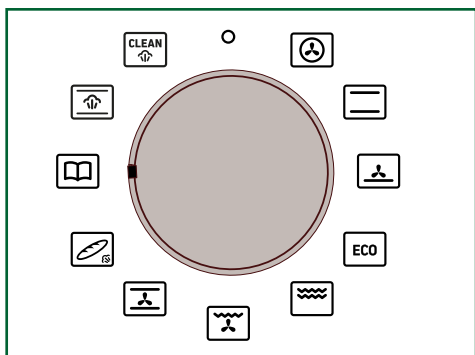
Trouba se spustí později a ukončí pečení ve vybraný čas.

Pozn.: Tato funkce není k dispozici s funkcí Gril.



FUNKCE „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“

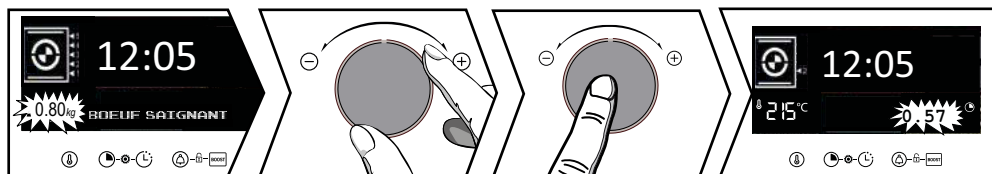
Funkce „**Kuchařský průvodce**“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



- r1** : Středně propečený steak
- r2** : Hodně propečený steak
- r3** : Málo propečený steak
- r4** : Zapékané brambory
- r5** : Celé brambory
- r6** : Plněná rajčata
- r7** : Zeleninový nákyp
- r8** : Pizza
- r9** : Quiche
- r10** : Lasagne
- r11** : Koláč s ovocem
- r12** : Sušenky (Cookies)*

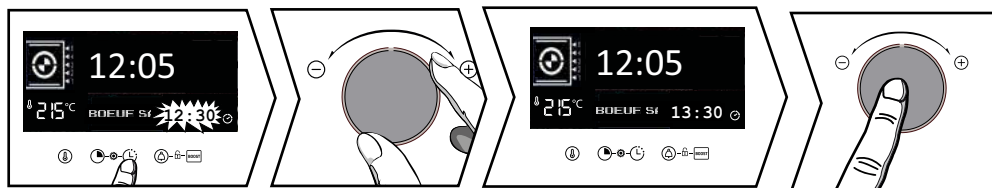
*** U těchto pokrmů je nutné troubu předeheat. Vložte pokrm do trouby po zaznění signálu předehevu.**

Otočte voličem funkcí na „Kulinářský průvodce“. Otočným voličem + a - vyberte přednastavený recept. Potvrďte stisknutím otočného voliče + a -.



V závislosti na pokrmu bliká nabízená hmotnost . Zadejte skutečnou hmotnost potraviny pomocí otočného voliče + a - a volbu potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazí se automaticky vypočítaná ideální doba pečení. Trouba vám doporučí úroveň vodicí lišty, do které máte vložit plech. Vložte plech do trouby na doporučenou úroveň (lišta úroveň 1 se nachází dole, úroveň 6 nahoře). Trouba se zapne.

• Úprava času konce pečení



Stiskněte tlačítko , čas konce pečení začne blikat. Nastavte otočným voličem + a - nový čas konce pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká. Zobrazí se naprogramované pečení, které skončí ve vybraném čase.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

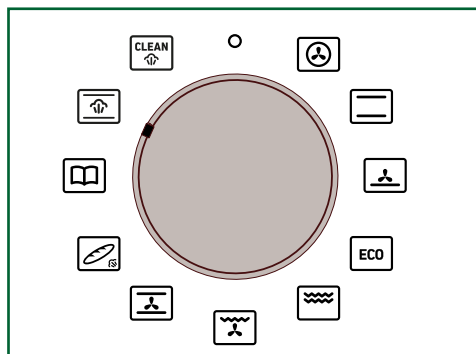
U receptů vyžadujících předeheatí nelze nastavit odložený start pečení.



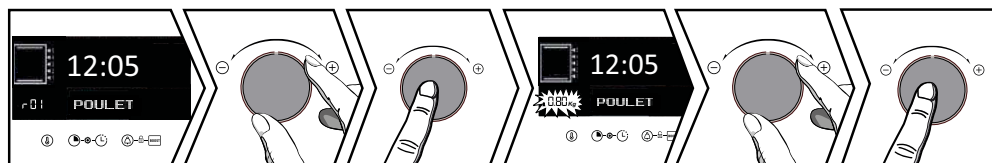
FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“

Vyberte funkci „Průvodce – pára“

Trouba pak navrhne různé skupiny potravin: Kuře, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).



Tabulka KOMBINOVANÝCH automatických funkcí S POUŽITÍM páry		
Jídla	Potraviny	Množství přidávané vody
A Drůbež	A1 Kuře	500 ml vlažné vody do víceúčelového plechu 45 mm
	A2 Perlička	
	A3 Kachna	
	A4 krocán	
B Ryba	B1 velká ryba	
	B2 Platýs	
	B3 malá ryba	
	B4 Stihl	
C Pečeně	C1 Pečené telecí	
	C2 Vepřová pečeně	



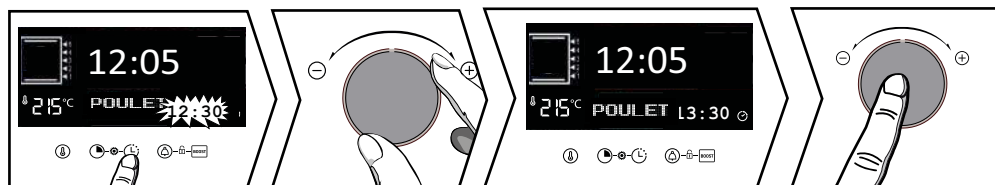
Vyberte skupinu potravin otočným voličem + a -, potvrďte stisknutím otočného voliče. Dále vyberte skupinu potravin otočným voličem + a - a potvrďte stisknutím otočného voliče.

Hmotnost bliká . Zadejte skutečnou hmotnost potraviny otočným voličem + a - a potvrďte stisknutím otočného voliče.

Umístěte multifunkční plech 45 mm (s vložnou vodou) na spodní vodící lištu v úrovni 1 a potravinu, kterou budete péct, na vodící lištu v úrovni 3.

Nemusíte nic jiného nastavovat, teplota a délka pečení budou vypočítány automaticky. Je-li třeba, upravte dobu konce pečení a potvrďte. Pečení ihned započne.

• Úprava času konce pečení

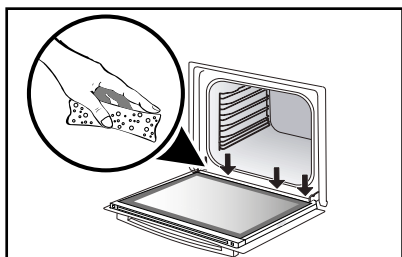


Stiskněte tlačítko , čas konce pečení začne blikat.

Nastavte otočným voličem + a - nový čas konce pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká. Zobrazí se naprogramované pečení, které skončí ve vybraném čase.



FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“




Při pečení s párou dochází na vnitřní straně skla ke kondenzaci. Může se stát, že voda vzniklá kondenzací zůstává ve žlábků (*). V tomto případě je nutné ji na konci pečení odsát houbičkou, aby se zabránilo jejímu hromadění. (*) Žlábek je umístěn pod těsněním dvířek úplně dole v rámu trouby.



Údržba spotřebiče

INTERIÉR - ČIŠTĚNÍ EXTERIÉRU

• Parní čištění dutiny

Díky této funkci strávíte méně času čištěním trouby ekologicky odpovědnou činností. Chcete-li to provést, nastříkejte svou dutinu 300 ml vody a spusťte funkci čištění párou umístěním páky do polohy  po dobu 35 min.

• Čištění vnějšího povrchu

Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte tekutý prášek ani drsné houbičky.

• Čištění skel dvířek



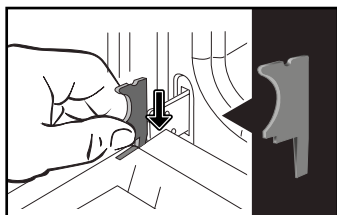
UPOZORNĚNÍ:

Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

Nejdříve odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skel pomocí měkkého hadříku a prostředku na mytí nádobí. Pro vyčištění jednotlivých vnitřních skel proveďte jejich vymontování takto:

• Čištění skel dvířek

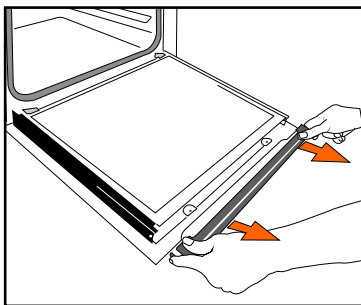
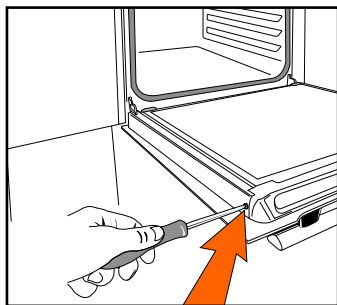
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte pomocí plastové zarážky dodané spolu se spotřebičem.





Údržba spotřebiče

Vyšroubujte oba šrouby umístěné po obou stranách sloupků dvířek šroubovákem Torx (T20) a poté vyjměte příčku táhnutím směrem k sobě.

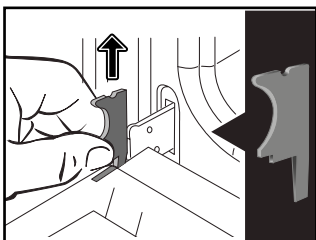
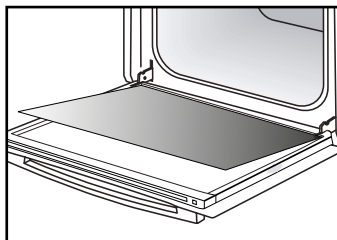


INTERIÉR - ČIŠTĚNÍ EXTERIÉRU

Odstraňte první panel. Skla neponořujte do vody. Opláchněte čistou vodou a osušte hadříkem, který nepouští vlákna.

• Opětovná montáž skel dvířek

Po vyčištění přemístěte všechna okna. Přemístěte příčnick a přišroubujte jej zpět. Před zavřením dveří odstraňte plastový klín. Vaše zařízení je opět funkční.

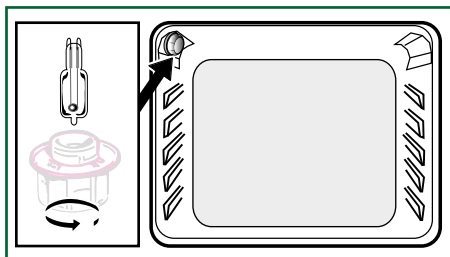


• Výměna žárovky



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je spotřebič odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proved'te, až spotřebič vychladne.



Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, patice G9.

Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování. Vložte novou žárovku a znovu nasad'te ochranné sklo. Tento produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti **G**.



PORUCHY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Trouba se nezahřívá.

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda je její pojistka funkční. Zvyšte zvolenou teplotu.

Světlo trouby je nefunkční.

Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.

To je normální, ventilace může fungovat až 1 hodinu po pečení v zájmu snížení vnitřní i vnější teploty trouby. V případě doby delší než hodina kontaktujte poprodejní servis.

Na displeji bliká symbol .

Porucha blokování dvířek, volejte poprodejní servis.

Vaření v bain-marie.

Při vaření v bain-marie používejte větrané způsoby vaření.

Vibrace.

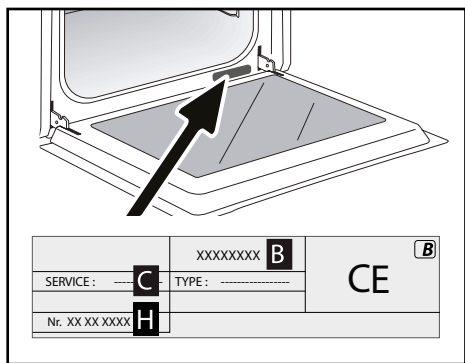
Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny.

Nemá to vliv na řádné fungování spotřebiče, nicméně může vyvolávat vibrace při ventilaci. Odtáhněte spotřebič a kabel přemístěte. Vraťte troubu zpět.



OPRAVY

Případné zásahy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.

























B: obchodní reference

C: servisní reference

H: výrobní číslo

Tabulka pečení

JÍDLA	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	
Cukrovinky															
Sušenky - Křehké pečivo	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Malé modelové pusinky	100	2											100	3	60-90
Velké modelové pusinky	100	2											100	3	70-90
Madlenky	220	3					200	3							5-10
Choux těstoviny	200	3					180	3					180	3	30-40
Listové těsto individuální	220	3					200	3							5-10
Moučník Savarin	180	3											175	3	30-35
Dort z křehkého těsta	215	1					200	1					180		30-40
Tenký koláč z listového těsta	215	1					200	1							20-25
Koláč z kynutého těsta	210	1					200	1							10-30
Různé															
Špejle	220	3			210	4									10-15
Paštika Terrine ve vodní lázni	200	2					190	2							80-100
Pizza z křehkého těsta	200	2													30-40
Pizza z chlebového těsta															15-18
Slané koláče	220	2													35-40
Suflé													180	2	50
Koláče	200	2													40-45
Chléb	220						200		220						30-40
Topinka	180				275	4-5									2-3
Litínový kastrol (dušení)	180	2											180	2	90-180

* Podle typu




















Veškeré údaje o teplotě a času pečení jsou uváděny pro předehřátou troubu.

Pozn.: Než vložíte jakékoliv maso do trouby, musí být minimálně 1 hodinu v pokojové teplotě.

NASTAVENÍ ČÍSLA T °C




















°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Číslo	1	2	3	4	5	6	7	8	Max. 9

Tabulka pečení

JÍDLA	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *			
	 ÚROVEN	 ÚROVEN	 ÚROVEN	 ÚROVEN	 ÚROVEN	 ÚROVEN	 ÚROVEN	 ÚROVEN	 ÚROVEN	min						
Maso																
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2				180	2									60
Telecí pečeně (1 kg)	200	2				180	2									60-70
Jemně propečená hovězí pečeně (1 kg)	240	2														30-40
Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	1			220					200	2					60
Drůbež (1 kg)	200	2			220		180	2				210	3			60
Drůbež, větší kusy	200	2														60-90
Kuřecí stehna					220	3				210	3					20-30
Vepřová žebra					210	3										30-40
Telecí žebra					210	3										20-30
Hovězí žebra jemně propečená (1 kg)					210	3				210	3					20-30
Skopová žebra					210	3										20-30
Ryby																
Malé ryby					275	4										15-20
Středně velká ryba (1 kg až 1,5 kg)	200	3					180	3								30-35
Rybí filety	220	3					200	3								15-20
Zelenina																
Gratinování (zapékání pokrmů)					275	2										15
Zapékané brambory	200	2					180	2								45
Lasagne	200	3					180	3								45
Plněná rajčata	170	3					160	2								30
Cukrovinky																
Piškotový dort – piškot			150	3								180	2			35
Piškotová roláda	220	3										180	2			25-35
Brioška	170	1	210									180	2			35-45
Čokoládové koláčky	180	2					175	3								20-25
Dort – Piškot	180	1	180	1								180	2			45-50
Třešňová bublanina	200	2					180	3								30-35
Krémy	165	2										150	2			30-40

* Podle typu

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY NF EN 60350

Pokrm	*Režim pečení	ÚROVEŇ	Příslušenství	°C	Min. DOBA	PŘEDE- HŘÁTÍ
Cukroví (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30–40	ano
Cukroví (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25–35	ano
Cukroví (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	25–45	ano
Cukroví (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25–35	ano
Cukroví (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	160	30–40	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	170	20–40	ano
Koláčky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	170	25–35	Ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		3		150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	30–40	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90–120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90–120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		3	rošt	180	90–120	ano
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	rošt	275	3–6	ano

* Podle typu

POZNÁMKA: Při pečení ve 2 úrovních lze pokrmy vyndávat v různých časech.

