

Brandt

NÁVOD K POUŽITÍ

Trouba

FV1000

FV1040

FV1245



Brandt

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

právě jste si zakoupil(a) troubu BRANDT, za což Vám děkujeme.

Vložili jsou do tohoto přístroje veškerý svůj um, naše know-how, aby nejlépe odpovídal Vaším potřebám. S důrazem na inovaci a výkon jsme jej zkonstruovali tak, aby jeho použití zůstalo snadné.

Ve škále výrobků pod značkou BRANDT najdete také širokou nabídku sporáků, mikrovlnných trub, varných desek, digestoří, myček nádobí, praček, sušiček, ledniček a mrazniček, které můžete doplnit k Vaší troubě BRANDT.

Snažíme se neustále co možná nejlépe uspokojovat požadavky, které kladete na naše výrobky, a proto pracovníci našeho oddělení péče o zákazníky kdykoliv rádi odpovídí na Vaše dotazy nebo náměty (kontakty na konci této brožury).

Také se můžete připojit na naše stránky www.Brandt.com, kde najdete všechny naše výrobky a rovněž užitečné a doplňující informace.

BRANDT

Ve snaze neustále zlepšovat naše výrobky si vyhrazujeme právo provádět v souvislosti s technickým vývojem změny technických, funkčních nebo vzhledových vlastností.



Důležité upozornění:

Před instalací a použitím spotřebiče si pozorně přečtete tento návod na instalaci a použití, abyste se rychle seznámili s jeho funkcemi.

www.brandt.com

1 / PRO UŽIVATELE

- Parní pečení04
- Bezpečnostní pokyny05
- Ochrana životního prostředí06

2 / INSTALACE SPOTŘEBIČE

- Výběr umístění07
- Zabudování07
- Elektrické připojení08

3 / POPIS SPOTŘEBIČE

- Princip fungování09
- Popis trouby09
- Doplnky10
- Ovládací lišta a programátor11

4 / POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Nastavení a změna času12
- Nastavení kontrastu12
- Zablokování displeje13
- Okamžité parní pečení14
- Rozmrazování15
- Rady16
- Řízení vody17
- Naprogramované pečení18
- Funkce časového spínače19

5 / POPIS FUNKCÍ A TABULKA PEČENÍ

- Tabulka pečení v troubě20

6 / ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE

- Čištění vnějšího povrchu22
- Čištění vnitřních částí22
- Čištění trubice pro přívod vody22
- Čištění parního generátoru22
- Čištění zlábků22

7 / PŘI PROVOZNÍCH ANOMÁLIÍCH

- Výměna žárovky23

8 / POPRODEJNÍ SERVIS

- Opravy24

• PARNÍ PEČENÍ

Všeobecné informace

Parní pečení je velmi užitečné, pokud dodržíte návod k použití. Je zdravé a přirozené a uchovává pokrmům jejich dobrou chuť. Jemná omáčka s aromatickými bylinkami přidává něco význačného navíc.

Nepřenáší žádný pach. Je zbytečné ochucovat vodu pro pečení bylinkami nebo kořením, naproti tomu lze aromatizovat rybu jejím uložením na lůžko z řas nebo drůbež na svazek rozmarýnu nebo estragonu.

Současně peče maso, rybu a zeleninu.

Jemně ohřívá těstoviny, rýži a kaše bez rizika připečení a vysušení.

Uspodňuje pečení krémů, dortů, rýžových nákyků atd. zabalených v hliníkové fólii, zkondenzovaná voda je nezmáčí.

Je zbytečné dopředu solit, což platí i pro vodu na pečení.

Pro optimální vzhled masa je rychle dozlatova opečte ze všech stran na horkém másle na pánvi.

Ve srovnání s vařením ve vodě má pára pouze výhody:

Je rychlá: pečení začne okamžitě, zatímco doba vaření pokrmů v nádobě s vodou začíná plynout až po dosažení varu.

Je dietní: vitamíny (ty rozpustné ve vodě) a minerální soli jsou správně zachovány, protože se pouze málo rozpouštějí v kondenzované vodě, která pokrmy pokrývá.

Navíc se pro toto pečení nepoužívá žádný tuk.

Pára zachovává chuť potravin. Nepřidává žádné aroma ani chuť grilování nebo pečení, ale ani jich pokrm nezbujuje, protože nedochází k rozpouštění ve vodě.

Obrácená strana mince: nemá smysl tímto způsobem péct rybu, která není čerstvá, nebo zeleninu týden zapomenutou v ledničce. Výsledek by byl katastrofální!

Pára nepředává chuť ani vůně, neváhejte tedy ušetřit čas i peníze pečením např. ryby a dezertu vedle sebe, aniž by se dotýkaly.

Pára je rovněž vhodná pro blanšírování, ohřívání nebo udržování teploty, zejména pokud jde o omáčky.

Masa typu drůbeže, telecího nebo vepřového nejdříve osmahněte na pánvi s velmi malým množstvím tuku, aby získala chutný dozlatova opečený vzhled. Následně dokončete jejich pečení v páře.

Pokrmy rozkrájené na kousky se upečou rychleji a rovnoměrněji, než když zůstanou v celku.



Důležité upozornění:

Tento návod k použití si uschovejte. Pokud byste přístroj chtěli prodat nebo darovat, zkontrolujte, zda je k němu přiložen tento návod. Před instalací a použitím Vašeho přístroje si přečtete tyto rady. Uvádíme je pro bezpečnost Vaši a Vašeho okolí.

• **BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

– Příklad nesmí být používán osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi ani osobami bez zkušeností či znalostí přístroje, jedině pokud by nad nimi osoba zodpovědná za jejich bezpečnost prováděla dozor nebo jim podala předběžné pokyny ohledně používání přístroje.

– Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.

– Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

– Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

UPOZORNĚNÍ: Přístupné části přístroje se mohou během používání přístroje zahřát. Nedotýkejte se topných prvků uvnitř trouby. Do kontaktu se spotřebičem by neměly přijít malé děti.

– Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Je určen výhradně pro přípravu potravin. Tato trouba neobsahuje žádné azbestové komponenty.

– Při převzetí spotřebiče jej ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady formulujte písemně do dodacího listu, jehož jeden výtisk si nechte.

– Váš spotřebič je určen pro běžné domácí použití. Nepoužívejte jej pro obchodní, průmyslové nebo jiné účely, než ke kterým je určen.

– Neměňte nebo nepokoušejte se měnit vlastnosti spotřebiče. Bylo by to pro vás nebezpečné.

– Udržujte malé děti v dostatečné vzdálenosti od přístroje během jeho provozu. Zabráňte tak tomu, aby se spálily převrácením nádoby na pečení.

– Nikdy spotřebič nevytahujte uchopením za madlo dvířek.

– Při pečení se ujistěte, že jsou dvířka trouby dobře uzavřena, aby těsnění mohlo správně plnit svou funkci.

– Při používání se trouba zahřívá. Nedotýkejte se topných prvků uvnitř trouby. Riskovali byste těžké popáleniny.

– Při vkládání a vytažování pokrmů z trouby používejte kuchyňské ochranné rukavice.

– Po pečení dejte pozor na to, abyste opékací náčiní neuchopili holýma rukama.

– Nepokládejte těžká břemena na otevřená dvířka trouby a přesvědčte se, že na troubu nemůže dosáhnout ani si na ni sednout malé dítě.

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

– Kromě příslušenství dodaného s troubou používejte pouze plechy odolné vůči vysokým teplotám (řídte se pokyny výrobce).

– Po použití trouby se přesvědčte, že jsou všechny ovládací prvky v poloze vypnutí.

• OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

– Obalové materiály tohoto zařízení jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí – Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu.

– Také Váš přístroj obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je tedy označen tímto logem, které sděluje, že se vyřazené přístroje nemají mísit s jiným typem odpadů. Recyklace přístrojů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení. Informujte se na obecním úřadě v místě bydliště nebo u svého prodejce, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbližší Vašemu bydlišti.



– Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.



Upozornění

Instalaci smí provádět výhradně kvalifikovaní technici.

Přístroj odpovídá následujícím evropským směrnicím:

- Směrnice č. 73/23/EHS - nízké napětí ve znění směrnice č. 93/68/EHS pro udělení značky CE.
- Směrnice č. 89/336/EHS o elektromagnetické kompatibilitě ve znění směrnice č. 93/68/EHS pro udělení značky CE.
- Předpis ES č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

• VÝBĚR UMÍSTĚNÍ

Výše uvedená schémata stanovují rozměry nábytku, do něž se trouba vejde.

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

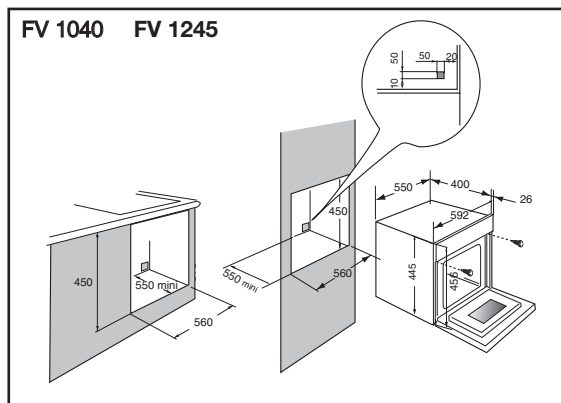
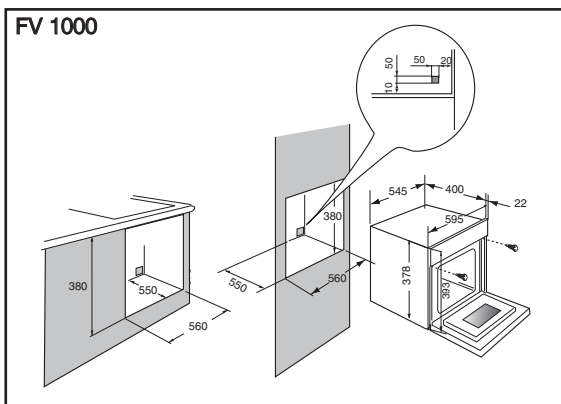
• ZABUDOVÁNÍ (PODLE MODELU)

Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 20 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem).

- Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů na bočních stranách trouby určených k tomu účelu.

1) Vyvrtejte otvor o průměru 2 mm do stěny nábytku, abyste předešli prasknutí dřeva.

2) Upevněte troubu pomocí 2 šroubů.



Rada

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

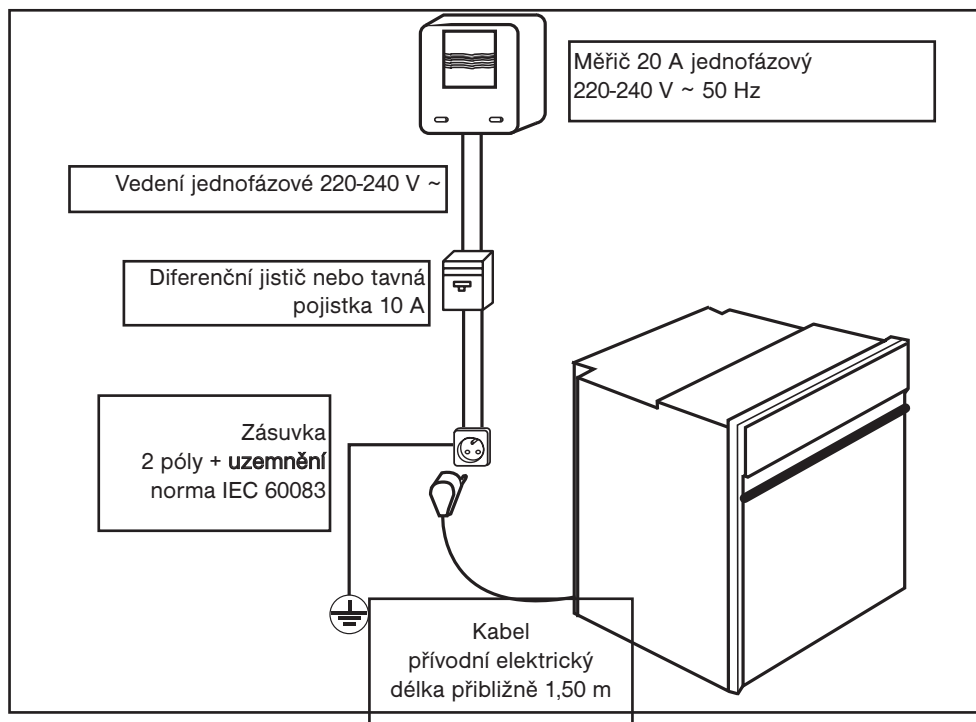


Upozornění

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

Vyžaduje-li elektroinstalace Vaší domácnosti pro připojení spotřebiče úpravu, zavolejte kvalifikovaného elektrikáře.

Je-li na troubě jakýkoli nedostatek, odpojte ji nebo vyjměte pojistku připojovacího vedení přístroje.



• ELEKTRICKÁ PŘÍPOJKA

Elektrická bezpečnost musí být zajištěna správným zabudováním. Při instalaci a údržbě musí být přístroj odpojen ze sítě, pojistky musí být odpojené nebo vyjmuté.

Elektrické připojení je třeba provést před zabudováním spotřebiče do linky.

Zkontrolujte, zda:

- je příkon zařízení dostatečný,
- je napájecí vedení v dobrém stavu,
- průměr drátů odpovídá pravidlům pro instalaci.

Trouba musí být zapojena (normalizovanou) napájecí šňůrou se 3 vodiči o průměru 1,5 mm² (1 fáze + 1 N + uzemnění), které musí být zapojeny do jednofázové sítě 220-240 V~.


prostřednictvím zásuvky 1 fáze + 1 nulový vodič + uzemnění normalizované podle IEC 60083 nebo prostřednictvím zařízení s vypnutím na všech pólech v souladu s pokyny k instalaci.

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.



Upozornění

Ochranný drát (zeleno-žlutý) je napojen

na svorku přístroje  a musí být uzemněn. V případě zapojení do zásuvky musí být tato zásuvka po instalaci přístupná.

Použijte pojistku 10 ampér.

Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být nahrazen novým kabelem či speciální soupravou, které jsou k dostání u výrobce či jeho servisního oddělení.

• PRINCIP FUNGOVÁNÍ

Voda obsažená v nádrži se dostává do vnitřního prostoru prostřednictvím trubice. Tato voda je přeměňována na páru kontaktem s horkým povrchem, který se nachází v dolní části vnitřního prostoru.

Jedná se o parní generátor.

Není nutné přidávat vodu do pekáče. Aby bylo zaručeno **OPRAVDOVÉ PARNÍ PEČENÍ**, je trouba nabízena s náčiním speciálně vyvinutým pro dokonalé pečení.



Upozornění

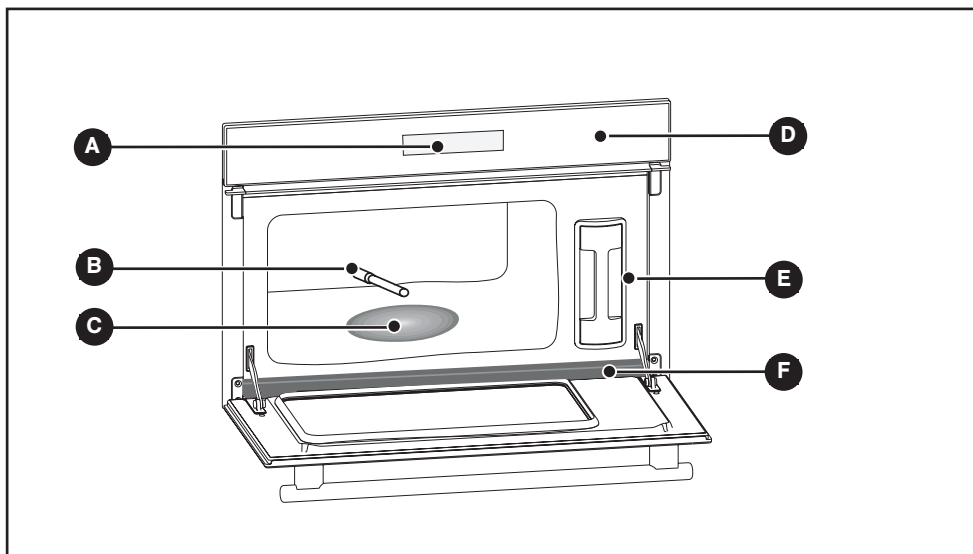
Před pečením MUSÍTE naplnit nádrž na vodu na maximální úroveň. Vraťte nádrž zpět do jejího uložení, přičemž ji zasuňte NA DORAZ, až ucítíte PŘÍPNUTÍ DRÁŽKY.



Upozornění

Během pečení se trouba zahřívá. Když otevřete dveře spotřebiče, unikne horká pára. Zamezte přístup k troubě dětem.

• POPIS TROUBY



A Displej

B Trubice pro přívod vody

C Parní generátor

D Ovládací lišta

E Nádrž

F Žlábek

• PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Plech pod pokrmy (obr. 1)

Perforovaný nerezový plech zamezující kontaktu mezi pokrmy a zkondenzovanou vodou

• Plech na kondenzát (obr. 2)

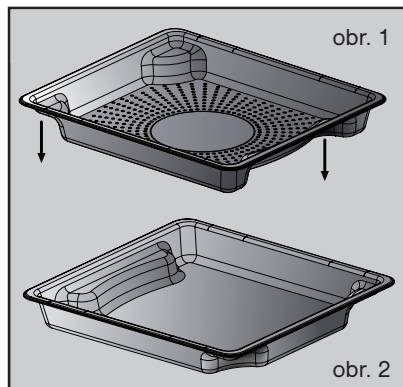
Nerezový plech umožňující zachycovat zkondenzovanou vodu



Rada

Pro pečení položte plech obr. 1 na plech obr. 2 v obráceném směru, aby se do sebe nezasunuly (viz vedlejší nákres).

Pro uložení položte plech obr. 1 na plech obr. 2 ve stejném směru, aby se do sebe zasunuly.



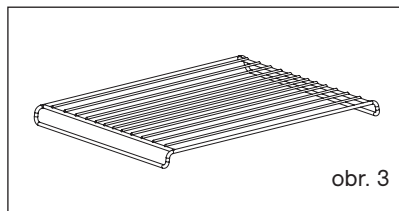
• Rošt (obr. 3)

Snímatelný nerezový rošt: povinně vložit do trouby.



Rada

Náčiní lze nechat umýt v myčce.



• Snímatelná nádrž (obr. 4)

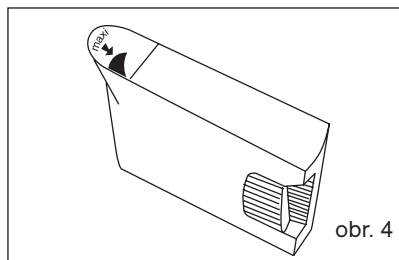
Nádrž umožňující nezávisle přivádět vodu do trouby.

Její objem je přibližně 1 litr (na maximální úrovni).



Rada

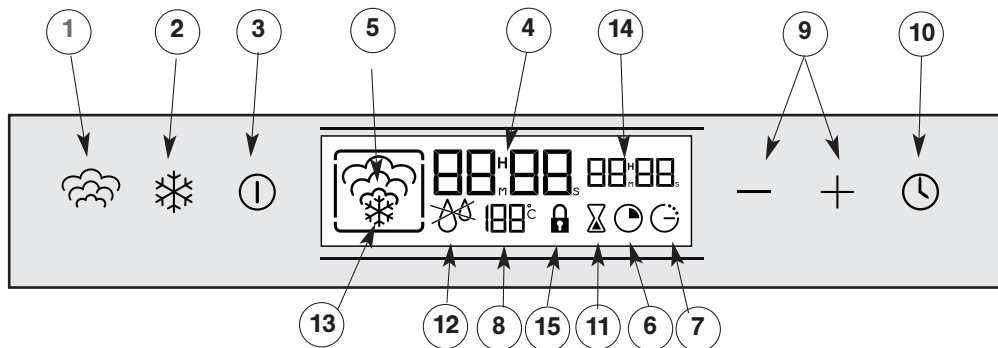
Údržbu trouby usnadní používání vody s malým obsahem vápenatých minerálů.



Upozornění

Použití destilované vody je zakázáno (není určena pro potravinářské účely).

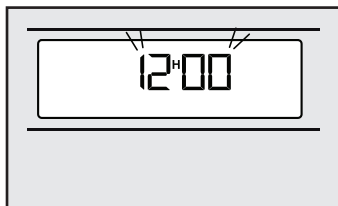
• OVLÁDACÍ LIŠTA A PROGRAMÁTOR



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tlačítko pro parní pečení 2. Tlačítko pro rozmrazování 3. Tlačítko Start/Stop 4. Zóna zobrazení času nebo uplynulé doby 5. Symbol parního pečení 6. Značka doby pečení 7. Značka ukončení pečení | <ol style="list-style-type: none"> 8. Indikace teploty 9. Tlačítka pro nastavení času + nebo - 10. Volicí tlačítko: SET 11. Značka nezávislého časového spínače 12. Indikátor problému na vodním okruhu 13. Symbol rozmrazování 14. Zóna zobrazení uplynulé doby nebo odloženého startu pečení 15. Zablokování tlačítek |
|---|---|

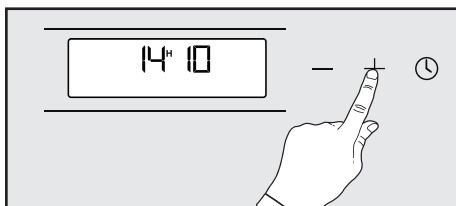
• NASTAVENÍ A ZMĚNA ČASU

Po připojení přístroje nebo delším výpadku proudu bliká „12:00“ na displeji.

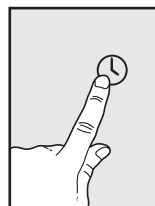


- 1** Displej zobrazí blikající 12h00.

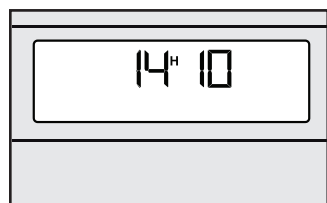
Zobrazení času



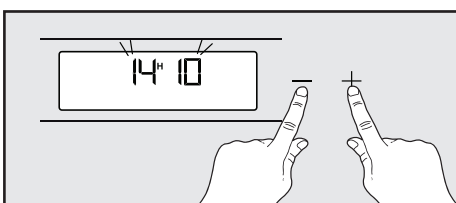
- 2** Stiskněte tlačítka + nebo -, čímž se bude čas posouvat.



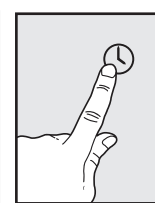
- 3** Potvrďte stisknutím SET.



- 1** Je pevně zobrazen čas.



- 2** Současně stiskněte tlačítka + a - až do rozblíkání času.
Nastavte čas tlačítky + nebo -.



- 3** Potvrďte stisknutím SET.



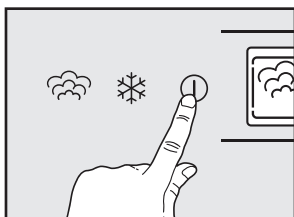
Nepotvrďte-li nastavení tlačítkem SET, nastavení se po jedné minutě potvrdí automaticky.

Omezení spotřeby energie

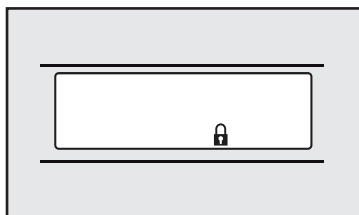
Po jedné minutě bez používání jas displeje poklesne, aby byla omezena spotřeba energie.

Zablokování displeje

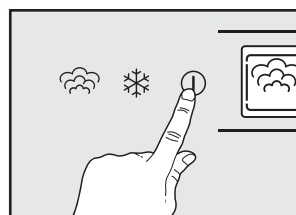
Je umožněno zablokování displeje. To může být aktivováno pouze mimo pečení v režimu času nebo v režimu odloženého pečení.



1 Stiskněte tlačítko „START/STOP“ na několik sekund.



2 Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí zámek. Od tohoto okamžiku není žádné tlačítko aktivní.

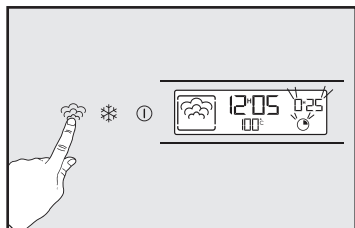


3 Pro odblokování na několik sekund stiskněte tlačítko START/STOP, zazní zvukový signál a zámek zmizí.

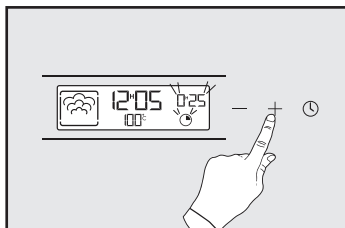
• OKAMŽITÉ PARNÍ PEČENÍ

Pečení v páře

Parní pečení na 100°C.



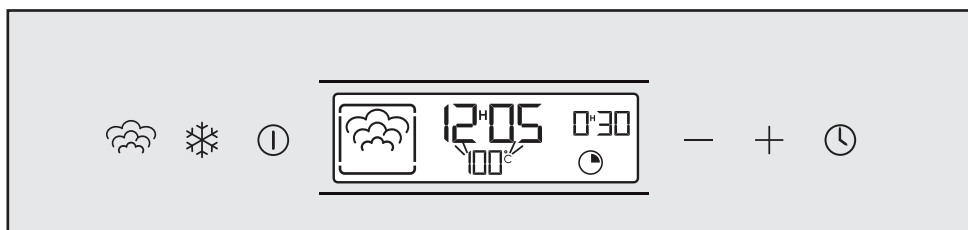
1 Stiskněte tlačítko .
Je nabídnut čas 25 minut.



2 Nastavte požadovaný čas
(min. 5 min a max. 60 min)
stisknutím + nebo -



3 Potvrďte tlačítkem
START.



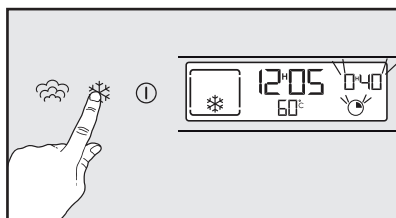
4 Zobrazí se symbol . Když je dosaženo teploty, pevně se zobrazí 100°C a zazní zvukový signál.



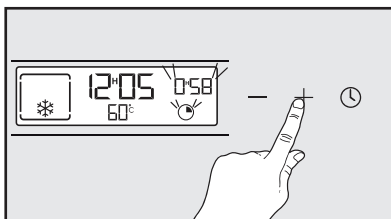
Abyste nebyly narušeny výsledky pečení, neotevírejte během pečení dveře spotřebiče.

Rozmrazování

Rozmrazování na 60°C.



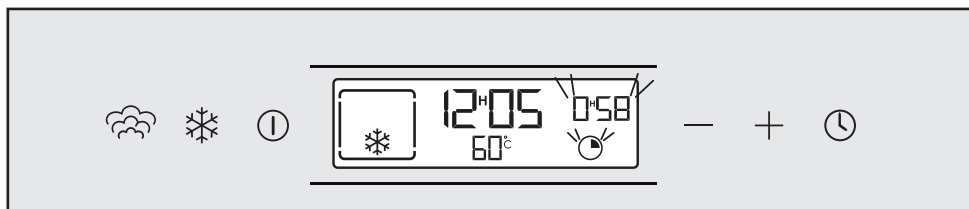
- 1** Stiskněte tlačítko ❄️.
Je nabídnut čas 40 minut.



- 2** Nastavte požadovaný čas (min. 5 min a max. 60 min) stisknutím + nebo -



- 3** Potvrďte tlačítkem START.



- 4** Zobrazí se symbol ❄️. Když je dosaženo teploty, pevně se zobrazí 60°C a zazní zvukový signál.

Změna doby pečení

Během pečení můžete měnit dobu pečení prostřednictvím tlačítek + nebo -.

Vypnutí během pečení

V každém okamžiku můžete pečení zastavit stisknutím START/ STOP (dlouhé stisknutí na přibližně 1 sekundu). Pokud ještě nebylo spuštěno vyvíjení páry (přibližně 1 minuta), trouba se okamžitě zastaví a čas zmizí. Pokud již začalo vyvíjení páry, čas přejde na 3 minuty a provede se odpočítávání, pára je před otevřením odvedena.

Na konci pečení

Zobrazí se 0m00s. Indikace zhasne. Je vyslán přerušovaný zvukový signál po dobu 3 minut. Zvukový signál vypnete stisknutím STOP nebo otevřením dveří.

⚠️ MUSÍTE vyprázdnit nádrž.



Aby byla zaručena dobrá spolehlivost trouby, ventilátor po určitou dobu po ukončení pečení dále běží.

Rady

Rozmrazujte malé porce, rozmrazení pak bude rychlejší a rovnoměrnější a bude zachována kvalita. V půli rozmrazování můžete pokrmy obrátit nebo rozprostřít (např. kolečka zeleniny). Ochraňte jemné pečivo potravinářskou fólií nebo zachovejte původní balení. Před grilováním ryby a klobásy osušte: vlhkost by zamezila opečení dozlatova. U větších kusů (pečeně atd.) postupujte po etapách, přičemž kus několikrát obraťte a příslušně nastavte čas.

ZELENINA	Na kolečka (špenát...)	uložené na pekáč	25 min
	V celku	uložené na pekáč	40/45 min
RYBY	Pstruzi (celí)	uložené na pekáč	30 min
	Kostky lososa	uložené na pekáč, v půli obrácené	25 min
	Filety (chráněné fólií)	uložené na pekáč	15/20 min podle tloušťky
	Krevety	uložené na pekáč	10/12 min
MASA	Kuřecí stehna	uložené na pekáč, v půli obrácené	40/45 min
	Drůbeží prsíčka (chráněná fólií)		25 min
	Párky	uložené na pekáč	25 min
	Kotlety (vepřové, telecí...)	uložené na pekáč, chráněné fólií, v půli obrácené	25/30 min
	Kostky z jater (na rožeň)	v půli oddělit	55/60 min
OVOCE	Míchané červené ovoce	uložené na pekáč	15 min
	Kompot (jablka..)	chráněné fólií	35/40 min
PEČIVO	Lívance	ponechané v obalu, uložené na gril	15 min
	Pečivo s čokoládou	ponechané v obalu, uložené na gril	15 min

Ohřívání

V troubě můžete ohřívát hotové pokrmy, pokrm nebude vysušený ani přepečený, nehrozí odstříkávání ani připálení. Při parní sekvenci na 100°C položte pokrm nebo talíř na rošt, ochraňte jej hliníkovou nebo potravinářskou fólií, abyste zamezili skrápění kapkami vody, a ohřívajte jej po 20 až 25 min podle typu pokrmu a své chuti.

Příklady:

Talíř kyselého zelí: 20 min

Miska s polévkou (30 cl): 20/25 min

Řízení vody

V případě problému spojeného s vodním okruhem během pečení se zobrazí indikátor „není voda“ a zazní zvukový signál.

Tato porucha je spojena zejména:

- s prázdnou nádrží.
- se špatně zasunutou nádrží.

Po zkontrolování těchto dvou bodů se pečení automaticky znovu spustí po zavření dveří.



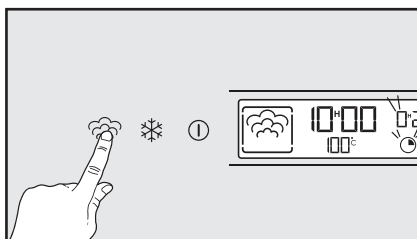
• JAK PROVÉST PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Parní pečení na 100°C.

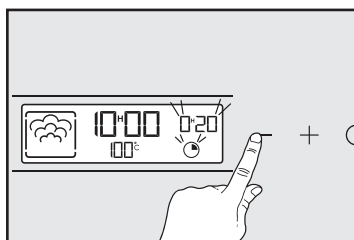
Čas pečení můžete naprogramovat tak, aby byl pokrm připraven v požadovanou hodinu.

Příklad:

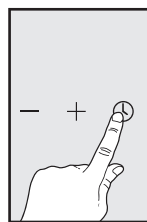
Je 10h00 a musíte odejít, pokrm musí být připraven na 12h00 a pečení trvá 20 min.



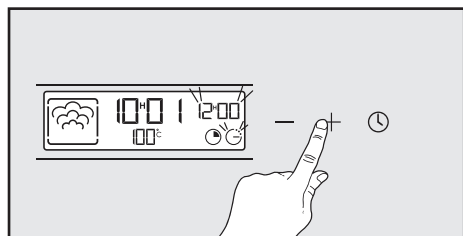
1 Stiskněte tlačítko . Je nabídnut čas 25 minut.



2 Nastavte požadovaný čas (min. 5 min a max. 60 min) stisknutím tlačítek + nebo -
Příklad: 20 min.



3 Potvrďte tlačítkem SET.

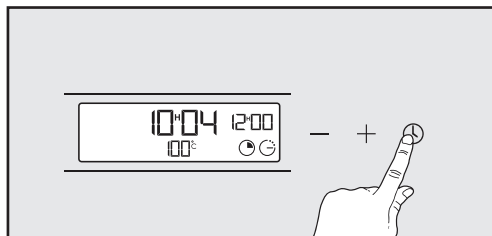


4 Zobrazí se a blikají čas a symbol ukončení pečení.

Nyní je umožněno nastavení času ukončení pečení:

Stiskněte tlačítka + nebo -.

Příklad: 12h00



5 Potvrďte tlačítkem SET.

Čas a symbol ukončení pečení se zobrazí pevně.

Zobrazí se symbol ukončení pečení a čas.



Pokud není provedeno potvrzení tlačítkem SET, programování je zrušeno, zobrazení doby zmizí a je znovu zobrazen čas.

**Změna
doby pečení
a času ukončení
pečení**

V každém okamžiku máte možnost vidět nebo změnit dobu pečení a čas ukončení pečení stisknutím tlačítka SET.
Pro zrušení programování stiskněte START/STOP.

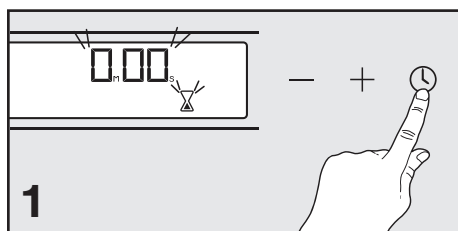
• ČASOVÝ SPÍNAČ

Vaše trouba je vybavena elektronickým časovým spínačem nezávislým na fungování trouby umožňujícím odpočítávání času.

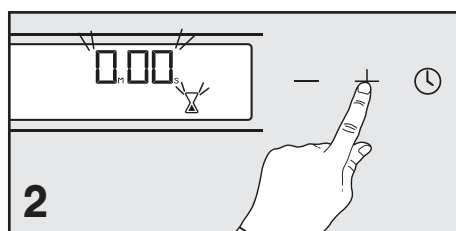


Tato funkce je nezávislá na troubě. Nemůže ovládat automatické zastavení pečení.

Tuto funkci však lze použít i za provozu trouby. V tomto případě má zobrazení časového spínače přednost před zobrazením hodiny dne.



1 Na několik sekund stiskněte tlačítko SET. 0m00s a symbol časového spínače blikají.



2 Nastavte požadovaný čas (max. 59 min 50 sekund) stisknutím tlačítek + nebo -. Po uplynutí několika sekund časový spínač odpočítává čas.

Jakmile čas uplyne, zazní na několik sekund zvukový signál. Zobrazí se a bliká 0m00s.

• ZMĚNA A VYPNUTÍ ČASOVÉHO SPÍNAČE

Vypnutí zvukového signálu se provede dlouhým stisknutím SET nebo START.

Když je zahájeno odpočítávání, můžete změnit zbývající čas stisknutím SET na několik sekund a následně tlačítek + nebo -.

Pro vypnutí časového spínače stiskněte SET na několik sekund a následně nastavte čas na 0m00s.

POTRAVINY Na množství nezáleží		ČAS	°C	PŘIPRAVOVANÝ POKRM	POZNÁMKY
ZELENINA	Artyčoky (malé)	40 až 45 min	100	položené obráceně na plech	<ul style="list-style-type: none"> • Tyto časy závisí na typu, velikosti a čerstvosti zeleniny. Dodržte specifikace uvedené ve sloupci „připravovaný pokrm“. • Čas pečení zůstává stejný bez ohledu na pečené množství. <i>Příklad:</i> 1 nebo 4 artyčoky mají stejný čas pečení. • Pro kontrolu stupně upečení píchnete do nejsilnější části zeleniny, je-li upečená, nepocítíte odpor.
	Chřest	35 až 40 min	100	u výhonků čas zkrátte	
	Brokolice	18 min	100	v malých růžicích	
	Karotka	20 až 22 min	100	na drobná kolečka	
	Kořenový celer	25 až 30 min	100	na tenké plátky	
	Dýně	15 až 20 min	100	na kostičky	
	Houby	15 min.	100	na jemné plátky	
	Zelí	30 až 35 min 22 min 30 až 35 min	100	Růžičková kapusta V malých růžicích Zelené rozkrájené	
	Tykve	10 až 15 min	100	na kolečka	
	Čínské artyčoky	20 min.	100		
	Špenát	20 min. 35 min	100	(čerstvý) během pečení míchat (mražený) " "	
	Čekankové puky	30 min.	100	odstranit košťál a rozkrájet na 2 na délku	
	Fenykl	22 min.	100	rozkrájené na 2	
	Fazolové lusky	30 až 35 min	100		
	Tuřín	15 až 20 min	100	na kostičky	
	Zelený hrášek	20 až 25 min	100	/	
Pórek	25 min	100	rozkrájené na 2		
Brambory	25 min 40 až 45 min	100	rozkrájené na kolečka celé		
MUŠLE KORYŠI	Mušle Svatého Jakuba	10 až 12 min	90	s kořením	<ul style="list-style-type: none"> • Rozložte mušle na rošt skleněného pekáče, přidejte aromatické bylinky. • Uložte koryše na lůžko z řas.
	Mušle	20 až 25 min	95	s kořením	
	Krabi	25 min.	95	/	
	Humři	30 až 35 min	95	podle hmotnosti	
	Langustiny	12 až 15 min	90	/	
OVOCE KRÉMY	Jablka/ broskve/hrušky	10 až 15 min	90	celé, oloupané	<ul style="list-style-type: none"> • Čas podle zralosti.
	Kompot	25 min.	95	ovoce na plátky	
	Krémy	10 min.	90	v miskách	

POTRAVINY Na množství nezáleží		ČAS	°C	PŘIPRAVOVANÝ POKRM	POZNÁMKY
RYBY	Štika	25 až 30 min	85	celý (1 kg)	<ul style="list-style-type: none"> * Podkovy: příčné řezy ryby tloušťky 2 až 3 cm (180/200 g) na osobu. • Vyžadujte velmi čerstvé produkty. • Uložte celé ryby do prázdného pekáče nebo na bobkové či fenyklivé listy nebo jiné aromatické bylinky. • Na konci pečení odstraňte kůži, která se velmi lehce sloupne.
	Treska	13 až 15 min	85	podkovy (180 g)*	
	Pražma	20 až 25 min	85	celá (1 kg)	
	Bachně	15 min.	75	filety	
	Sleď	20 min.	85	celý (200 g)	
	Treska polak (černá a žlutá)	15 až 20 min	85	podkovy (180 g)	
	Mořský đas	15 min.	80	podle tloušťky	
	Makrela	20 min.	85	celá (250 g)	
	Treska bezvousá	15 min	75	filety	
	Rejnok	25 až 30 min	80		
	Parmice	15 min.	80	celá (200 g)	
	Mořský jazyk	10 min.	75	filety	
	Máčka	20 min.	85	velké kusy (délky 6 až 10 cm)	
	Losos	15 až 20 min	85	podkovy (180/200 g)	
	Tuňák	20 až 25 min	100	podkovy (180/200 g)	
Pstruh celý (1kg)	20 až 25 min	100	celý (200 g) 13 až 15 min		
MASO	Hovězí	15 až 30 min	100	Pečené 800 g: 55 až 60 min	<ul style="list-style-type: none"> • Pak dozlatova opečte na roštu v jiném pekáči.
	Vepřové (svíčkové filety)	25 min.	100	Kuřecí stehna: 35 až 40 min	
	Drůbež (bílé maso)	20 až 25 min	100		
	(Masové závitky)	25 min.	95	Krúti pečené: 50-60 min	
	Párky	20 min.	90	Klobása 400 g	
Jelíta	10 až 15 min	90			
VEJCE	od velmi čerstvých vajec uchovaných při okolní teplotě	7 min	100	Naměkko: položené přímo na rošt	
		8 min	100	Nahniličko: položené přímo na rošt	
		10 až 12 min	100	Natvrdo	
		5 až 6 min	100	Sázené: rozklepnuté na individuální pekáč položený na rošt a přikryté potravinářskou fólií	
			90	Dušené: viz podrobné recepty.	
RÝŽE, TĚSTOVINY KRUPICE	Nasypte přímo do pekáče, přelijte vodou nebo mlékem. Pára totiž nestačí k nasycení těchto potravin, které bobtnají. Položte na pekáč hliníkovou fólii, abyste zamezili skrápění kapkami vody.				
	Mléčná rýže	30 min.	100	100 g opláchnuté rýže - 20 cl mléka - 2 polévkové lžíce cukru	<ul style="list-style-type: none"> • Na konci pečení odrolte vidličkou.
Krupice	20 min	100	200 g (1/4 litru vody)		

• ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU

K čištění okénka elektronického programátoru a dvířek trouby použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken.

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

• ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH ČÁSTÍ (PO KAŽDÉM PEČENÍ)

Po vychladnutí parního generátoru utřete vnitřní části suchou utěrkou nebo je nechte uschnout při otevřených dvířkách.

• ČIŠTĚNÍ TRUBICE PRO PŘÍVOD VODY (1KRÁT ZA MĚSÍC)

Vyjměte trubici pro přívod vody jejím odšroubováním.

Odstraňte usazený vodní kámen, který by se případně mohl uvnitř nacházet (pomocí tenkého a špičatého předmětu typu pletací jehlice).

• ČIŠTĚNÍ PARNÍHO GENERÁTORU (1KRÁT ZA MĚSÍC)

Nalijte na generátor 1/2 sklenice bílého lihového octa

Nechte několik minut působit, vyčistěte a opláchněte vodou.

Nepoužívejte drátěnku, abrazivní prášky ani prostředky na odstranění kamene.

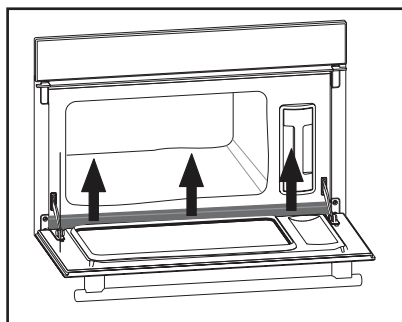
• ČIŠTĚNÍ ŽLÁBKU

Demontujte tento žlábek tahem nahoru, utřete jej a umístěte zpět do tří zářezů určených k tomuto účelu.



Upozornění

Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.



Máte-li pochybnosti o správném fungování Vaší trouby, nemusí se nutně jednat o poruchu. V každém případě ověřte tyto body:

ZJISTÍTE, ŽE...	MOŽNÉ PŘÍČINY	CO JE TŘEBA UDĚLAT?
Displej se nerozsvítí.	<ul style="list-style-type: none"> - Porucha napájení trouby. - Elektronická karta mimo provoz. 	<ul style="list-style-type: none"> - Zkontrolujte napájení (pojistku instalace). - Obraťte se na servisní oddělení.
Únik vody nebo páry v oblasti dvířek během pečení.	<ul style="list-style-type: none"> - Dvířka jsou špatně zavřena. - Těsnění dvířek je vadné. 	<ul style="list-style-type: none"> - Obraťte se na servisní oddělení.
Žárovka Vaší trouby je nefunkční.	<ul style="list-style-type: none"> - Žárovka nefunguje. - Trouba není zapojena nebo pojistka je nefunkční. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vyměňte žárovku. - Zapojte troubu nebo vyměňte pojistku



Upozornění

- Přístroj může opravovat výlučně odborný personál. Nerespektování určitých pravidel může představovat nebezpečí pro uživatele.



Rada

Vždy, když Vaše oprava nestačí, se bez prodlení obraťte na servisní oddělení.



Upozornění

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 vymontování.

• VÝMĚNA ŽÁROVKY

Žárovka se nachází v pravé zadní části vnitřního prostoru trouby.

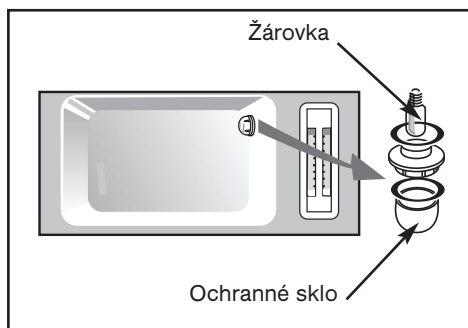
- Před každým zásahem na žárovce odpojte elektrické napájení trouby, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.
- Otočte ochranné sklo o čtvrt otáčky doleva.
- Žárovku vyšroubujte stejným směrem .

Technické údaje žárovky:

- 15 W - 220-240 V
- 300 °C - patice E 14

- Vyměňte žárovku a následně namontujte zpět ochranné sklo, přičemž dbejte na správné umístění těsnění.

- Připojte zpět napájení trouby.



8 / POPRODEJNÍ SERVIS

• OPRAVY

Případné opravy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem. Při telefonickém objednání zásahu uveďte kompletní údaje o Vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo). Tyto informace naleznete na výrobním štítku.

ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

Při zákroku v rámci údržby požadujte používání výlučně původních **certifikovaných náhradních dílů**.

