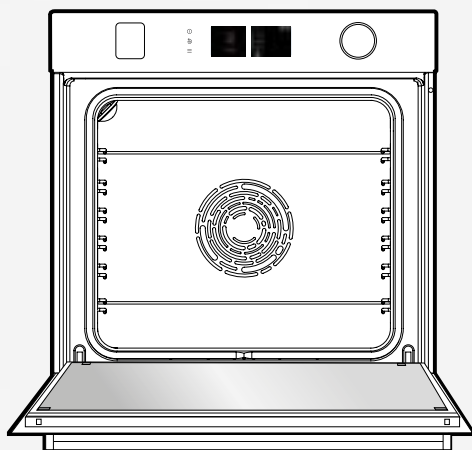


Brandt



NÁVOD K POUŽITÍ CS

TROUBA



BOR7586



Vážený zákazníku,

děkujeme vám za zakoupení produktu **BRANDT** a za to, že jste do něj vložili důvěru. Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s ohledem na vás, váš životní styl a vaše požadavky tak, aby splnil vaše očekávání. Přichází s více než 60 lety zkušeností, inovativním duchem a vášní.

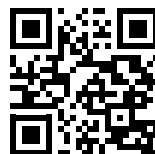
V neustálém úsilí o lepší uspokojení vašich potřeb je vám naše oddělení zákaznických služeb k dispozici, aby naslouchalo a odpovídalo na všechny vaše otázky a obdrželo vaše případné návrhy.

Navštivte naše webové stránky **www.brandt.com**, kde naleznete poslední inovace, jakož i užitečné a doplňkové informace.

Společnost **BRANDT** vám s potěšením může nabídnout každodenní podporu a pomoci vám co nejlépe využít váš nákup.

	Označení „Origine France Garantie“ zaručuje spotřebitelům zpětnou sledovatelnost produktu tím, že jim poskytuje jasné a objektivní označení původu. Společnost BRANDT je hrdá na to, že může tímto označením opatřit produkty vyrobené v našich francouzských závodech se sídlem v Orléans a Vendôme.
--	--

Retrouvez-nous sur
<https://brandt.fr/>



Důležité:

Před zapnutím spotřebiče si prosím pozorně přečtěte tento návod k obsluze, abyste se rychle seznámili s jeho ovládáním.



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
Instalace spotřebiče.....	6
Životní prostředí.....	7
Popis spotřebiče.....	8
Ovládací tlačítka a displej.....	9
Příslušenství	10
100% parní speciální příslušenství	11
Plnicí nálevka.....	13
První nastavení a uvedení do provozu.....	14
Režimy pečení	14
Režim Expert	15
Režim Parní Expert	15
° Procento páry.....	17
° Oblíbené.....	18
° Funkce pečení Expert.....	19
° Funkce Sušení.....	20
Režim Kulinářský průvodce.....	21
Režim Průvodce párou.....	21
° Seznam pokrmů bez páry.....	22
° Seznam pokrmů s párou	23
° Seznam pokrmů 100% pára	24
Nastavení.....	26
Uzamčení panelu.....	26
Minutka.....	26
Čištění a údržba.....	27
Vnější povrch	27
Demontáž vodících lišt	27
Vnitřní plochy skel.....	27
Demontáž a opětovná montáž dvířek.....	27
Výměna žárovky	29
Funkce čištění	29
° Pyrolýza	30
Vyprázdnění nádrže na vodu.....	31
Odstranění vodního kamene parního generátoru.....	32
Řešení případných problémů.....	33
Poprodejní servis.....	34
Tabulka pokrmů	35
Testy funkcí	36
Recept s kvasnicemi.....	36



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 bezpečné 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 setřete 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 vymontování.

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 pracovní deskou, nebo do vyšší skřínky, 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, zařízeních 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 něž se trouba vejde.

Tento přístroj lze nainstalovat pod pracovní pracovní desku (**obr. A**) nebo do vyšší skřínky (**obr. B**). Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu (pod pracovní deskou či při instalaci do skřínky), mezi stěnou a deskou, na němž trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 mm* (**obr. C, D**).

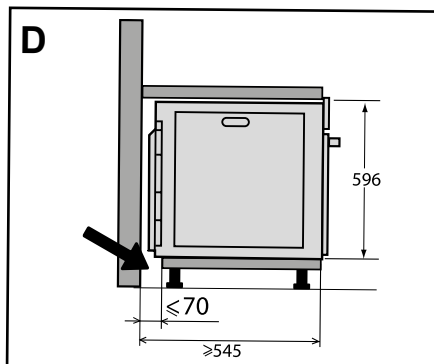
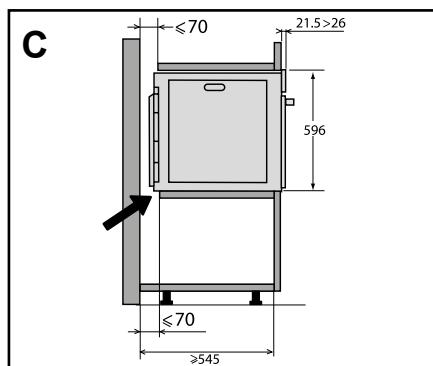
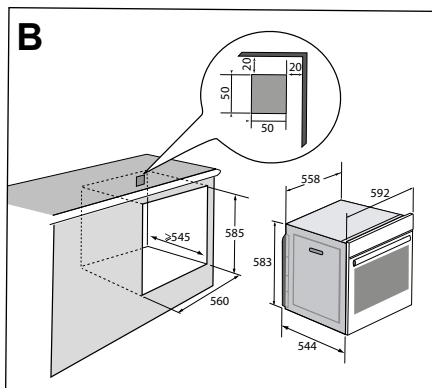
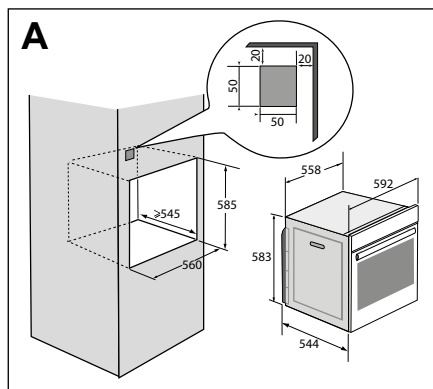
Je-li nábytek vzadu uzavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech 50 × 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumové krytky a předvrtějte si v panelu nábytku otvory o průměru 2 mm, čímž se zamezí odštěpní dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vratte gumové krytky na místo.



Doporučení

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



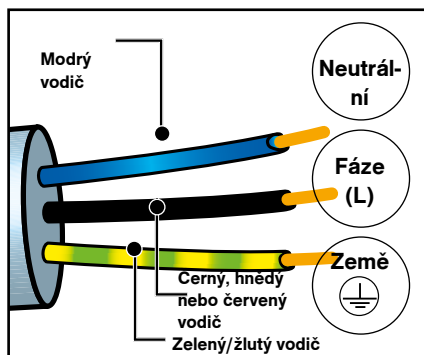


PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

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.

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.



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.



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 tomuto 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.

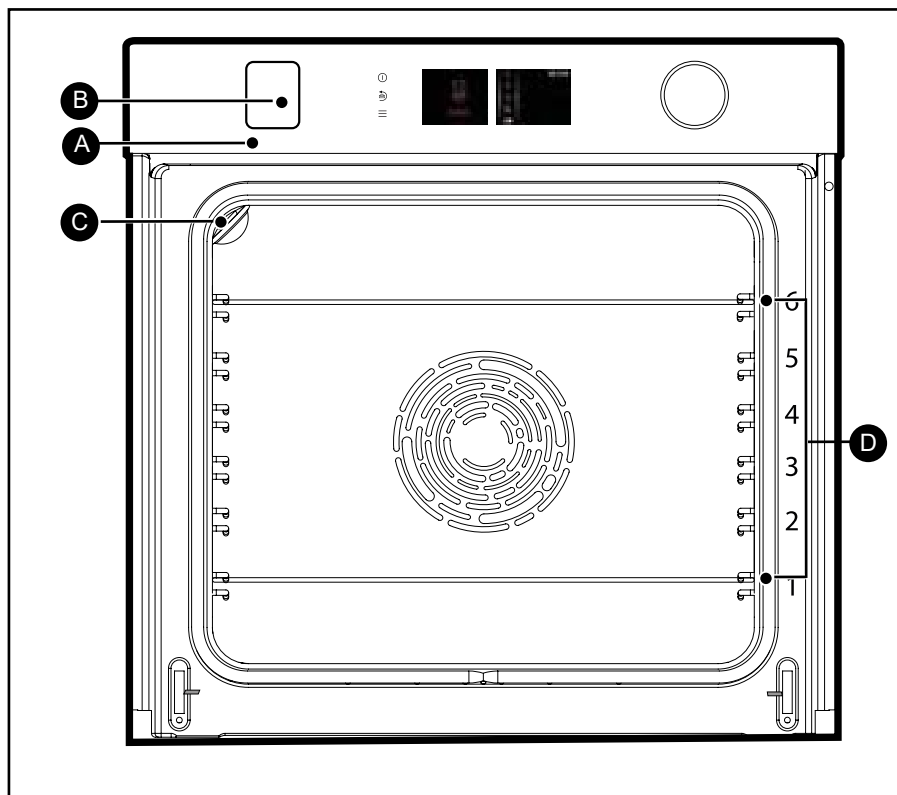
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Obráťte 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.



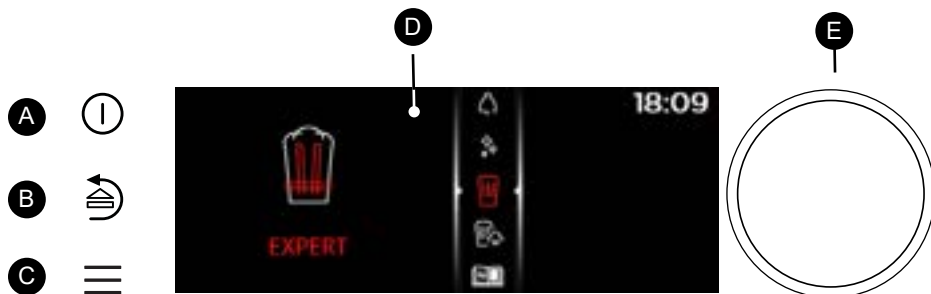
POPIS TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Plnicí nálevka nádrže na vodu
- C** Světlo
- D** Vodicí lišty (k dispozici 6 úrovní)



OVLÁDACÍ TLAČÍTKA A DISPLEJ



- A Tlačítko vypnutí trouby**
(dlouhý stisk)
- B Tlačítko pro návrat zpět**
(krátké stisknutí) a/nebo **Tlačítko otevření nálevky** (dlouhé stisknutí)
- C Tlačítko pro přístup do MENU**
(pečení, nastavení, minutka, čištění)

- D Displeje**
- E Otočný ovládač s tlačítkem uprostřed**
(nelze odmontovat):
- umožňuje volit programy, jeho otáčením lze zvyšovat či snižovat hodnoty.
 - umožňuje potvrdit každý úkon stisknutím uprostřed.

SYMBOLY NA DISPLEJÍCH

- | | |
|---|---|
| Zahájení pečení | Pára |
| Vypnutí pečení | Uložení pečení do paměti |
| Teplota | Ukazatel uzamčení tlačítek |
| Doba pečení | Ukazatel uzamčení dvířek během pyrolýzy |
| Čas konce pečení (odložený start) | |
| Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro vkládané pokrmy. | |

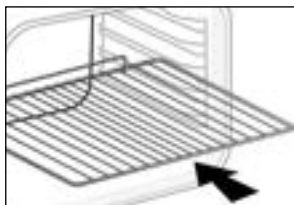


PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

- Rošt s pojistkou proti překlopení

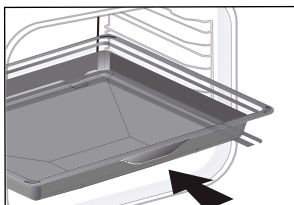
rošt může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj).

Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- Multifunkční odkapávací plech 45 mm

Vsouvá se do vodicích lišt pod rošt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



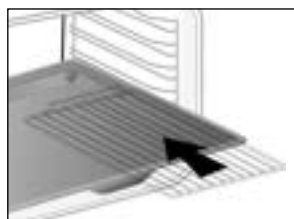
- Plech na pečení 20 mm

Vsouvá se do vodicích lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněný okraj usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



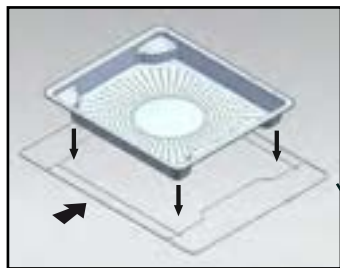
- Poloviční rošty pro šťavnatost

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 úchytem proti překlopení obráceným k zadní části trouby. Použijete-li jen jeden rošt, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.

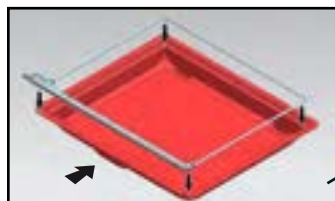




- 100% PARNÍ SPECIÁLNÍ PŘÍSLUŠENTVÍ



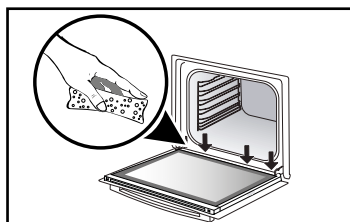
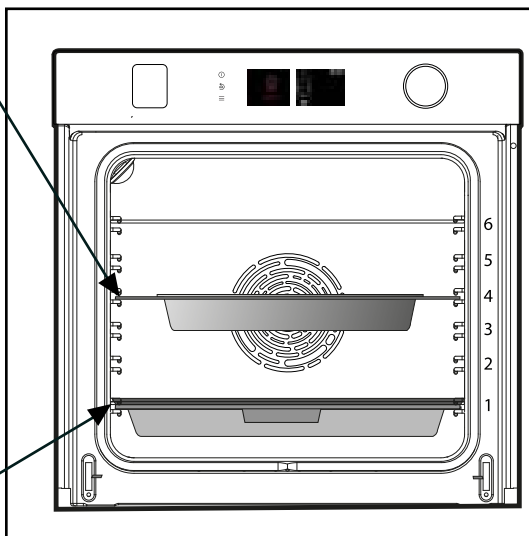
- ① - Miska z perforované nerezové oceli, která umožňuje odvedení kondenzované vody z potravin, vkládá se do úrovně 4.



- ② - Silikonové těsnění s podpůrným rámem. Umístěte rám na víceúčelovou odkapávací plech o hloubce 45 mm, aby se zachytila kondenzovaná voda z potravin. Vložte ji do spodní úrovně 1. Silikonové těsnění zajišťuje vodotěsnost dveří.

 **Ujistěte se, že je silikonové těsnění v kontaktu se sklem dveří.**

 **Důležité upozornění**
Používejte pouze pro funkci 100% vaření v páře. Nepoužívejte v jiných režimech pečení. Před spuštěním cyklu čištění pyrolýzou vyjměte nádobu z trouby.



 **Varování**
Po každém napařování nezapomeňte otřít veškerou vodu, která se nachází podél spodní části dveří.



- Systém teleskopických výsuvů

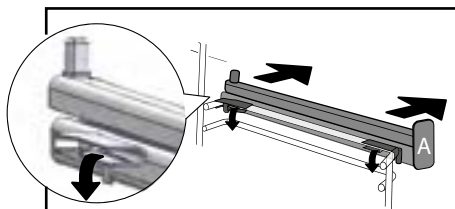
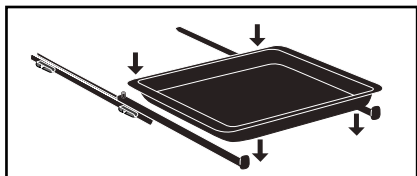
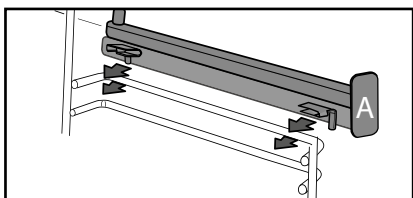
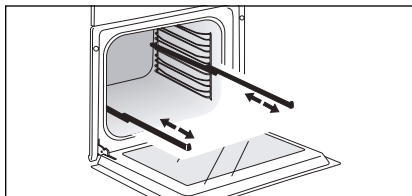
Díky systému teleskopických výsuvů je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy mohou být zcela vysunuty, což umožňuje úplný přístup. Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprosto bezpečně, což snižuje riziko popálení. Budete tak moci vyjmát pokrmy z trouby mnohem snadněji.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ VÝSUVŮ

Po vyjmutí obou rámců s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit výsuv. Nasadíte levý výsuv na levý rám tak, že na přední a zadní část výsuvu vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasadíte pravý výsuv. **POZNÁMKA:** Teleskopická část se musí vysouvat směrem dopředu, takže je zarážka obrácena směrem k vám.

A Nasadíte oba rámy s výsuvy na místo a na obě posuvné lišty položíte plech. Systém je připraven k použití.

Chcete-li teleskopické výsuvy odmontovat, vyjměte rámy s lištami. Výstupky na výsuvu jemně zatlačte dolů, abyste je uvolnili z rámu. Vytáhněte výsuv směrem k sobě.



Rada

Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno plechu pro zachytávání šťávy a tuku.



Příslušenství může vlivem tepla změnit tvar, což ovšem nemá vliv na jeho funkci. Jakmile vychladne, opět se vrátí do původního tvaru.



PLNICÍ NÁLEVKA

- Plnicí nálevka nádrže na vodu

Před každým novým pečením v páře se ujistěte, že je nádrž na vodu naplněna. Kapacita nádrže je 1 litr.

Při zahájení pečení v páře se plnicí nálevka otevře automaticky.

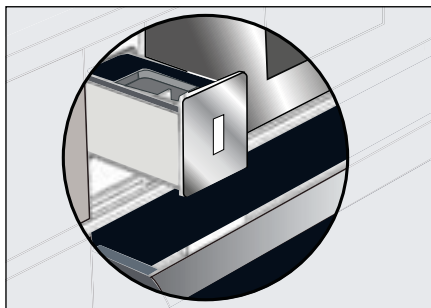
Naplňte nádrž.

Ujistěte se, že je nádrž naplněna na maximální úrovni.

Za tímto účelem zkontrolujte rysku maximálního naplnění na jedné straně nálevky.

Následně nálevku ručně zavřete.

Vaše trouba je připravena na pečení v páře.



Doporučení

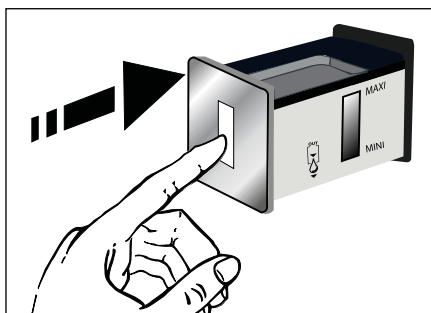
Při plnění nádrže trvá stabilizace vodní hladiny několik sekund.

Podle potřeby hladinu upravte.



Důležité upozornění

Nepoužívejte měkčenou ani demineralizovanou vodu.



Důležité upozornění

Před každým pečením vodu vypust'íte. Doba trvání automatického vypouštěcího cyklu je cca 3 min. Viz kapitola „Údržba – funkce vyprázdnění“.



PRVNÍ NASTAVENÍ A UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

Při prvním uvedení do provozu nebo po výpadku elektrického proudu vyberte jazyk otáčením voliče a stiskem výběr potvrďte.

- Nastavení času

Na displeji bliká 12:00.

Otáčením voliče postupně nastavte hodiny a minuty, potvrzujte je jeho stiskem.

Nyní trouba zobrazuje čas.

Pozn.: Pro opětovnou úpravu času viz kapitola „Nastavení“.



Před prvním použitím troubu přibližně 30 minut naprázdno zahřívejte na maximální teplotu. Místnost musí být dostatečně odvětrána.

- Spuštění - Hlavní menu

Pro přístup k hlavnímu menu, když trouba zobrazuje pouze čas, stiskněte tlačítko MENU .

Vyberte první režim pečení: Expert.

Otáčením voliče můžete procházet jednotlivé programy:

NASTAVENÍ



MINUTKY



ČIŠTĚNÍ



EXPERT



PARNÍ EXPERT



KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE



PRŮVODCE PÁROU



REŽIMY PEČENÍ

Podle toho, jak dobře jste oboznámeni se způsobem přípravy požadovaného receptu, zvolte jeden z těchto režimů:

1



Režim „**EXPERT**“ vám umožní připravit recept, u kterého si sami můžete zvolit typ pečení, teplotu a dobu pečení.

2



Režim „**PARNÍ EXPERT**“ vám umožní připravit recept, u kterého si sami můžete zvolit typ pečení, teplotu, procento páry a dobu pečení.

3



Režim „**KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE**“ je vhodný pro recept, u kterého potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla. Z nabídky si pouze vyberete druh potraviny, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

4



Režim „**PRŮVODCE PÁROU**“ je vhodný pro klasický recept využívající páru, u něhož potřebujete, aby vám trouba s přípravou pomohla. Z nabídky si pouze vyberete druh potraviny, její hmotnost a trouba se postará o výběr nejvhodnějších parametrů.

Požadovaný režim potvrdíte stisknutím otočného voliče.

Pro návrat zpět (vyjma během pečení) stiskněte tlačítko pro návrat  a pro vypnutí trouby stiskněte na několik sekund tlačítko vypnutí .



REŽIM „EXPERT“

V tomto režimu si můžete sami nastavit všechny parametry pečení – teplotu, typ pečení i dobu pečení.

Pokud trouba zobrazuje pouze čas, stiskněte tlačítko MENU  pro přechod do hlavního menu a poté režim „Expert“ potvrďte.

- V následujícím seznamu si otáčením knoflíku zvolte funkci pečení a stisknutím ji potvrďte:



Pečení s ventilátorem



Konvenční pečení



EKO vaření



Gril s ventilátorem



Spodní ohřev s ventilátorem



Variabilní gril



Udržování teploty



Rozmrazování



Chléb



Sušení



Shabbat



Oblíbené (umožňuje uložit do paměti 3 programy pečení)



REŽIM „PARNÍ EXPERT“

Tento způsob pečení umožňuje kombinovat tradiční pečení v kombinaci s párou k získání nadýchanějšího a lahodnějšího produktu, který si zachová chuť. Potraviny tak nevysychají a udržují si křupavou konzistenci.

Stejně jako v režimu Expert si můžete nastavit všechny parametry pečení a procento páry.

V hlavním menu vyberte režim „Parní expert“ a potvrďte.

Z níže uvedeného seznamu následně vyberte některou funkci pečení a potvrďte:

- K vaření pouze s párou



100% ve službě Steam

- Kombinace klasického vaření kombinovaného s párou (kombinovaný režim):



Tradiční odvětrávaná pára



Parní gril s ventilátorem



Horkovzdušná pára



Zregenerujte včerejší chléb

(Doporučená doba trvání 8 min.)

- Bageta

- Chléb

- Kulatý chléb

- Croissanty



Varování

Během vaření se spotřebič zahřívá. Když otevřete dveře, unikne horká pára. Udržujte děti mimo dosah. Dávejte pozor, abyste nezasekli v proudu páry.



EXPERT A PARNÍ EXPERT

OKAMŽITÉ PEČENÍ

Jakmile si vyberete a potvrdíte určitou funkci pečení, trouba vám doporučí jednu nebo dvě úrovně.

- Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň.
- Znovu stiskněte otočný volič pro zahájení pečení. Teplota se ihned začne zvyšovat.

Pozn.: Některé parametry lze upravovat (ve funkci zvoleného režimu) před spuštěním pečení (teplotu, dobu pečení, procento páry a odložený start), viz následující kapitoly.

ÚPRAVA TEPLOTY

V závislosti na zvoleném typu pečení vám trouba doporučí ideální teplotu. Tu můžete následujícím způsobem upravit:

- Zvolte symbol teploty  a poté potvrdte.
- Otáčením voliče upravte teplotu a svou volbu potvrdte.

DOBA PEČENÍ

Můžete zadat dobu pečení pokrmu zvolením symbolu doby pečení  a poté nastavení potvrdte. Otáčením voliče zadejte dobu pečení a poté nastavení potvrdte.

Trouba je vybavena funkcí „SMART ASSIST“, která při nastavování délky

programu navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení. Tuto dobu lze upravit.

Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.



PROCENTO PÁRY

(Pouze režim Parní expert)

U kombinovaného pečení vám trouba doporučí ideální procento páry. Chcete-li procento změnit, vyberte symbol Pára  a potvrdte. Zadejte procento páry (mezi 20 a 80 %), otáčením voliče a poté potvrdte zvolenou hodnotu.

Pro 100% vaření v páře 

Trouba doporučuje 100 % páry.

Chcete-li změnit procento, vyberte symbol páry  Poté potvrdte.

Otáčením voliče zadejte nové procento páry (v rozmezí 50 až 100 %)* a volbu potvrdte.

** Kromě regenerace chleba z předchozího dne.*



EXPERT A PARNÍ EXPERT

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Při nastavování doby pečení se automaticky mění čas konce pečení. Pokud chcete zvolit jiný čas konce pečení, můžete ho upravit.

- Vyberte symbol konce pečení a  potvrďte.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.

Pozn.: Pečení lze spustit i bez výběru doby nebo času konce pečení. Jakmile v tomto případě usoudíte, že doba pečení vašeho pokrmu je dostatečná, pečení přerušte (viz kapitolu „Vypnutí probíhajícího pečení“).

VYPNUTÍ PROBÍHAJÍCÍHO PEČENÍ

Právě probíhající pečení lze zastavit stisknutím otočného knoflíku.

Na displeji se zobrazí zpráva:

„Přejete si zastavit právě probíhající pečení?“

Pro vypnutí vyberte „Potvrzuji“ a poté potvrdte, nebo zvolte „Odmítám“ a potvrďte pro pokračování pečení.



OBLÍBENÉ

(pouze režim Expert)

- ULOŽENÍ NASTAVENÍ PEČENÍ DO PAMĚTI

Funkce „Oblíbené“ umožňuje uložit do paměti 3 často používané recepty režimu „Expert“.

V režimu Expert zvolte nejprve typ pečení, teplotu a dobu pečení. Poté otáčením voliče zvolte symbol  a pro uložení tohoto programu do paměti volbu potvrďte.

Na displeji se pak zobrazí informace o uložení těchto parametrů do paměti   nebo  zvolte jednu z nich a volbu potvrďte. Váš program pečení je nyní uložen do paměti.

Opětovným potvrzením zahájíte pečení.

Pozn.: Jsou-li všechny 3 paměti již obsazené, nově ukládaná hodnota nahradí jednu z dříve uložených hodnot.

Při ukládání do paměti nelze naprogramovat odložený start.

- S funkcí „Oblíbené“ používejte program již uložený v paměti.

Jděte do menu „Expert“ a potvrďte.

Otáčením voliče procházejte funkce až k symbolu „Oblíbené“.  Potvrďte.

Zvolte některou z již uložených pamětí   nebo  a stiskem potvrďte.

Trouba se zapne.



FUNKCE PEČENÍ EXPERT (podle modelu)



Před každým pečením prázdnou troubu předehřejte.

Program	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 Pečení s ventilátorem*	180 °C 35 °C – 250 °C	Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současné pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.
 Konvenční pečení	200 °C 35 °C – 275 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.
 EKO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení. V tomto režimu lze péct bez předehřátí trouby.
 Gril s ventilátorem	200 °C 100 °C – 250 °C	Drůbež a pečeně, šťavnatě a křupavě ze všech stran. Do spodní vodicí lišty zasuňte plech pro zachytávání tuku. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, pro dobré propečení kýt a hovězích žeber. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.
 Spodní ohřev s ventilátorem	180 °C 75 °C – 250 °C	Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.

* Režim tepelné úpravy prováděný v souladu s předpisy normy EN 60350-1: 2016 k prokázání shody s požadavky na označování energetickými štítky dle směrnice EU č. 65/2014.



Nikdy nepokládejte alobal přímo na dno trouby, akumulované teplo by mohlo poškodit smalt.



Program	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 Variabilní gril	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajíců chleba, krevet položených na roštu. Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa. Gril pokrývá celou plochu roštu.
 Uchování v teple	60 °C 35 °C – 100 °C	Doporučuje se pro kynutí chlebového těsta, těsta na buchty, bábovku. Pečicí nádobu položíme na dno trouby, teplota nesmí přesáhnout 40 °C (ohřívání talířů, rozmrazování).
 Rozmrazování	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideální pro jemné pokrmy (koláče s ovocem, s krémem...). Rozmrazování masa, rohlíků apod. probíhá při 50 °C (maso položte na rošt a umístěte pod něj plech, na který bude odkapávat šťáva).
 Chléb	205 °C 35 °C – 220 °C	Program doporučený pro pečení chleba. Po předehřátí položte bochník chleba na plech na pečení – 2. úroveň. Nezapomeňte položit na dno zapékací misticu s vodou, která zajistí křupavou a zlatavou kůrku.
 Sušení	80 °C 35 °C–80 °C	Program umožňující vysušení některých potravin, jako je ovoce, zelenina, zrna, kořenová zelenina, koření a aromatické byliny. Podrobnosti najdete v následující tabulce sušení.
 Shabbat	90°C	Speciální sekvence: trouba pracuje bez přerušení pouze 25 nebo 75 hodin pouze při 90 ° C.



Doporučení pro úsporu energie.

V průběhu pečení neotvírejte dvířka, abyste zabránili únikům tepla.



FUNKCE SUŠENÍ (pouze režim Expert)

Sušení patří mezi nejstarší způsoby uchovávání potravin. Cílem je zbavit potraviny veškeré vody nebo její části, aby se zachovala jejich výživná složka a zabránilo se množení mikrobů. Sušení zachovává výživové hodnoty potravin (minerály, bílkoviny a vitamíny). Umožňuje optimální skladování potravin díky snížení jejich objemu a po rehydrataci nabízí jejich snadné použití.

Používejte pouze čerstvé suroviny.
Pečlivě je omyjte, nechte okapat a osušte je.

Položte na rošt papír na pečení a na něj stejnoměrně rozložte nakrájené suroviny.

Použijte lištu na úrovni 1 (máte-li více roštů, zasuňte je na lišty na úrovních 1 a 3).

Velmi šťavnaté suroviny během sušení několikrát obraťte. Hodnoty uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na typu sušených surovin, jejich zralosti, jejich tloušťce a jejich vlhkosti.

Orientační tabulka pro sušení potravin

Ovoce, zelenina a bylinky	Teplota	Doba v hodinách	Příslušenství
Jádrovité ovoce (plátky o tloušťce 3 mm, 200 g na rošt)	80 °C	5–9	1 nebo 2 rošty
Peckovité ovoce (švestky)	80 °C	8–10	1 nebo 2 rošty
Kořenová zelenina (mrkev, pastinák) – nastrohaná a blanširovaná	80 °C	5–8	1 nebo 2 rošty
Houby nakrájené na plátky	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Rajče, mango, pomeranč, banán	60 °C	8	1 nebo 2 rošty
Červená řepa nakrájená na plátky	60 °C	6	1 nebo 2 rošty



**REŽIM „KULINÁŘSKÝ
PRŮVODCE“**



**REŽIM „PRŮVODCE
PÁROU“**



PRŮVODCE PÁROU



**PRŮVODCE VAŘENÍ
V PÁŘE 100%**

V těchto dvou režimech za vás trouba vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu. Jedná se o recepty s párou, nebo bez ní nebo pouze s párou (100 % pára).

OKAMŽITÉ PEČENÍ

-V hlavním menu vyberte režim „KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE“, nebo „PRŮVODCE PÁROU“ a potvrďte.

Trouba vám nabídne několik kategorií obsahujících mnoho pokrmů (viz podrobný seznam pokrmů níže):

- Následně vyberte kategorii, např. „Prodavač“ a výběr potvrďte.

- Vyberte si konkrétní pokrm, který chcete připravit, např. „kuře“ a výběr potvrďte.

U některých pokrmů je nutné zadat hmotnost (nebo velikost).

- Zobrazí se nabídka hmotnosti. Zadejte hmotnost a potvrďte; trouba automaticky vypočte a zobrazí dobu pečení a úroveň vodící lišty.

- Vložte pokrm do trouby a potvrďte.



U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát.

Troubu lze kdykoli v průběhu pečení otevřít a polévat pokrm šťávou.

- Po uplynutí doby pečení trouba vydá zvukový signál a vypne se; displej oznámí, že je pokrm hotový.

PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Chcete-li upravit čas konce pečení, zvolte symbol konce pečení  a potvrďte.

Jakmile vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte dvakrát nastavení.



U receptů vyžadujících předehřátí nelze nastavit odložený start pečení.



SEZNAM POKRMŮ BEZ PÁRY



DRŮBEŽAŘ

Kuřecí pečeně
Kachna
Kachní prsa *
Krůta



ŘEZNÍK

Narůžovělá jehněčí plec
Málo propečený hovězí steak
Středně propečený hovězí steak
Hodně propečený hovězí steak
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Telecí žebra *



PRODAVAČ RYB

Losos
Pstruh
Rybí terina



LAHŮDKAŘ

Lasagne
Pizza
Lotrinský koláč



ZELINÁŘ

Gratinované brambory
Plněná rajčata
Celé brambory



PEKAŘ

Listové těsto
Křehké těsto
Kynuté těsto
Chléb
Bagety
Brioška



CUKRÁŘ

Koláč s ovocem
Drobenkový koláč
Piškotové těsto
Cupcake
Karamelový krém
Čokoládová buchta
Sušenky *
Koláč
Jogurtová buchta

*** U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát.**



Na displeji se zobrazí informace o nevkládání potravin, dokud nebude trouba ohřátá.

Zvukový signál vám ohlásí konec předehřevu, od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.



SEZNAM POKRMŮ S PÁROU



DRŮBEŽÁŘ

Kuře
Prsa *
Kachna



ŘEZNÍK

Jehněčí
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Telecí svíčková
Vepřový roštěnec



PRODAVAČ RYB

Vařené ryby
Rybí nákyp
Celé ryby
Zapečený losos



ZELINÁŘ

Zapékané brambory
Nadívaná zelenina
Celé brambory



CUKRÁŘ

Píškotové těsto
Nákypy/krémy
Biskupský chlebiček
Košíčky
Piškot
Jablečný koláč
Ořechový koláč
Kokosový nákyp



PEKAŘ

Chléb
Bagety
Předpečený chléb
Mražené těsto
Regenerace starého chleba



LAHŮDKÁŘ

Lazaně
Kláfoutis
Kandovaná zelenina
Brambory
Rizoto
Čerstvá jídla
Mražená jídla



ROZMRAZOVÁNÍ

Maso
Ryby
Chleby – dorty

*** U některých receptů je nutné před vložením pokrmu troubu předehřát.**



Na displeji se zobrazí informace o nevkládání potravin, dokud nebude trouba ohřátá.

Zvukový signál vám ohlásí konec předehřevu, od tohoto okamžiku se začne odpočítávat čas.

Vložte pokrm do trouby na doporučenou úroveň lišty.



! Používejte pouze pro funkci 100% vaření v páře. Nepoužívejte v jiných režimech vaření. Před spuštěním cyklu čištění pyrolýzou vyjměte nádobu z trouby.



SEZNAM POKRMŮ 100% PÁRA



100% PÁRA (PRŮVODCE VAŘENÍ V PÁŘE)



ŘEZNÍK

Kuřecí prsa
Krůtí řížky
Vepřové maso - svíčková



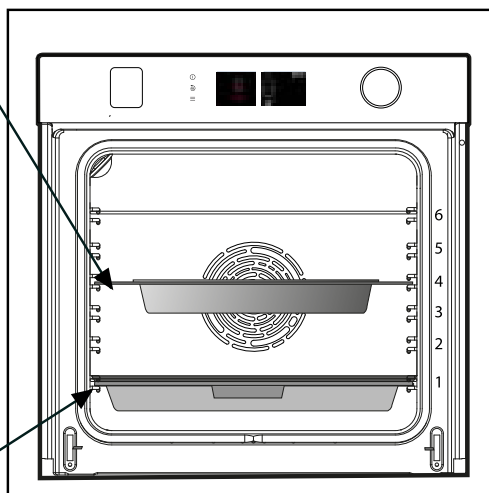
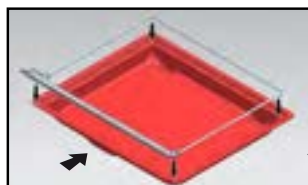
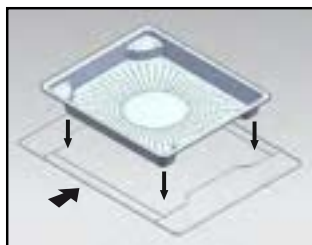
PRODAVAČ RYB

Celé čerstvé ryby
Filety z čerstvých ryb
Slávky jedlé
Mušle
Krevety
Humr



ZELINÁŘ

Květák
Brokolice
Fazole lusky
Mrkev nakrájená na kolečka
Brambory nakrájené na kousky
Hrášek
Pór nakrájený na kousky
Cuketa nakrájená na kousky
Dýně nakrájená na kostky
Artyčoky
Chřest
Celerová nať nakrájená na kousky
Tykev nakrájená na kousky
Mangold
Špenát
Růžičková kapusta





FUNKCE NASTAVENÍ

V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „NASTAVENÍ“ a potvrďte.

Zobrazí se jednotlivá nastavení:

- čas, jazyk, zvuk, režim Demo a ovládání světla.

Otočným voličem zvolte požadovanou funkci a volbu potvrďte.

Dále nastavte parametry a potvrďte je.



Čas

Upravte hodiny a nastavení potvrďte, dále upravte minuty a znovu potvrďte.



Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrďte.



Zvukový signál

Při používání tlačítek vydává trouba zvukové signály. Pro zachování těchto zvukových signálů zvolte ZAP, v opačném případě zvukové signály deaktivujete zvolením VYP a následným potvrzením.



Režim DEMO

Trouba je standardně nastavena v normálním režimu ohřevu.

V případě aktivovaného DEMO režimu (poloha ZAP), což je ukázkový režim výrobků v obchodě, se trouba nebude ohřívat.

Pro přepnutí trouby do normálního režimu zvolte polohu VYP a potvrďte.



Ovládání světla

Zobrazí se dvě volby nastavení:

Poloha ZAP, světlo zůstává během pečení rozsvícené (s výjimkou režimu EKO).

Poloha AUTO, světlo se při pečení po 90 sekundách zhasne.

Zvolte polohu a potvrďte.

Po 90 sekundách bez zásahu uživatele se jas displeje ztlumí v



zájmu snížení spotřeby energie, světlo trouby zhasne (je-li v režimu „AUTO“).

Jedním stiskem tlačítka pro návrat zpět ↵ nebo tlačítka menu ≡ se obnoví jas displeje a případně se aktivuje světlo v průběhu pečení.



UZAMČENÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Dětská pojistka

Tiskněte současně tlačítka pro návrat  a menu , dokud se na displeji nezobrazí symbol zámku .

Ovládací tlačítka lze zamknout v průběhu pečení i při vypnuté troubě.

POZNÁMKA: Zůstane aktivní pouze tlačítko vypnutí ①.

Chcete-li ovládací tlačítkaodemknout, tiskněte současně tlačítka pro návrat  a menu , dokud symbol  z displeje nezmizí.



FUNKCE MINUTKA

Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vypnutá.

- V hlavní nabídce zvolte otáčením knoflíku funkci „MINUTKA“ a potvrďte.

Na displeji se zobrazí 0m00s. Nastavte minutku otáčením knoflíku, nastavenou hodnotu potvrďte stisknutím a vzápětí se spustí odpočítávání. Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál. Chcete-li odpočítávání zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit.

Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do menu minutky a nastavte 0m00s.

Pokud v průběhu odpočítávání stisknete otočný volič, minutka se zastaví.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

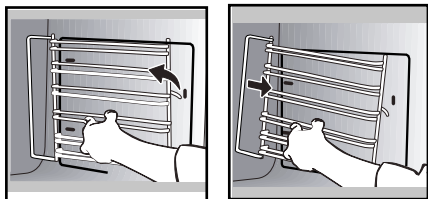
VNĚJŠÍ POVRCH

Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte krémové čisticí prostředky ani drátěnku.

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠŤ

Boční strany s vodicími lištami:

Nadzvedněte přední část rámu s lištami, zatlačte na celý rám a vyjměte háček na přední straně z jeho uložení. Potom za rám jemně zatáhněte směrem k sobě, abyste uvolnili i zadní háčky. Vyjměte tak oba rámy.



VNITŘNÍ PLOCHY SKEL

Před čištěním vnitřních skel demontujte dvířka. Před vyjmutím skel odstraňte z vnitřní části skel přebytečný tuk pomocí jemného hadříku a prostředku na mytí nádobí.

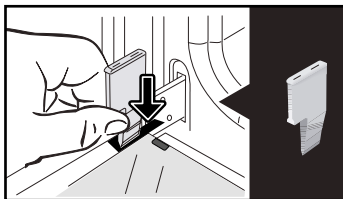


Upozornění

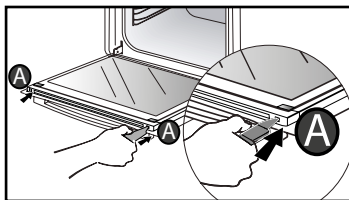
Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

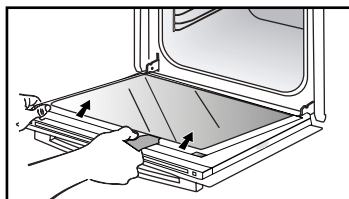
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové zarážky dodané s troubou v plastovém sáčku.



Vyjměte první nacvaknuté sklo: Pomocí druhé zarážky (nebo šroubováku) zatlačte do zářezů **A** a sklo vycvakněte.

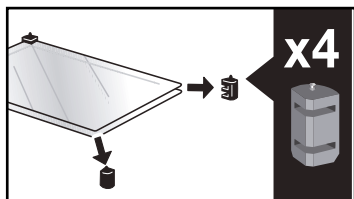


Vyjměte sklo.





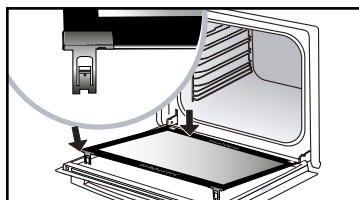
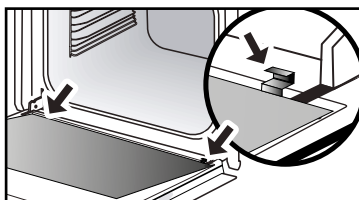
Dvířka jsou vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně opatřena černou pryžovou distanční vložkou.



Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

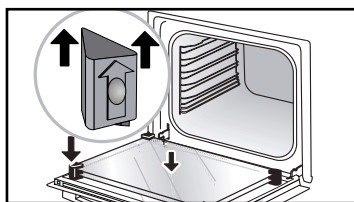
Neponořujte skla do vody. Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

Po vyčištění znovu nasadte 4 pryžové zarážky zelenou šipkou směrem nahoru a skla opět nainstalujte.



Vyjměte plastovou zarážku.

Váš spotřebič je opět provozuschopný.



Poslední sklo nasadte na kovové zarážky a zacvakněte je. Strana s nápisem „**PYROLYTIC**“ musí být **obrácena směrem k vám a nápis musí být čitelný.**



VÝMĚNA ŽÁROVKY

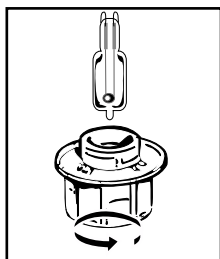


Upozornění

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

Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.



Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Odšroubujte ochranné sklo a vyjměte žárovku (použijte k tomu kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování). Vložte novou žárovku a znovu nasadte ochranné sklo.

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



FUNKCE ČIŠTĚNÍ

(vnitřek trouby)



Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodící lišty. Je velmi důležité, aby byla během čištění pyrolýzou z trouby odstraněna veškerá příslušenství neslučitelná s pyrolýzou (posuvné lišty, plech na pečivo, chromované rošty) a rovněž všechny nádoby.

SAMOČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Tato trouba je vybavena funkcí samočištění pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, při kterém se vnitřek trouby zahřeje na velmi vysokou teplotu, čímž lze odstranit všechny nečistoty, jako jsou připečené kousky pokrmů nebo tuk.

Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky. V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka pak nelze otevřít.

PROVEDENÍ SAMOČISTICÍHO CYKLU

K dispozici jsou tři cykly pyrolýzy. Doby jsou přednastavené a nelze je upravit.



Pyro Express: do 59 minut

Tato speciální funkce využívá teplo nashromážděné při předchozím pečení k rychlému automatickému čištění vnitřku trouby. Mírně zašpiněnou troubu vyčistí za necelou hodinu. Elektronické sledování teploty v troubě určí, zda je zbytkové teplo v troubě dostačující k zajištění dobrého výsledku čištění. V opačném případě **se automaticky spustí pyrolýza trvající 1:30 h.**



Pyro Auto: v rozmezí

1:30 h až 2:15 h

pro čištění umožňující úsporu energie.



Pyro Turbo: do 2:00 h

slouží k důkladnějšímu čištění vnitřku trouby.



Po vychladnutí trouby setřete vlhkým hadříkem bílý popel.

Trouba je čistá a lze v ní znovu libovolně péct.

SAMOČIŠTĚNÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v předchozím odstavci.

- Vyberte symbol času konce (odložený start)  a poté potvrďte.

- Nastavte otočným voličem požadovaný čas konce pyrolýzy a dvakrát potvrďte.

Za několik sekund se trouba přepne do pohotovostního režimu a začátek pyrolýzy je odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas.

Po ukončení pyrolýzy vypněte troubu stisknutím tlačítka ①.

OKAMŽITÉ SAMOČIŠTĚNÍ

- V hlavním menu vyberte funkci „ČIŠTĚNÍ“ a potvrďte.

- Vyberte nejvhodnější cyklus samočištění, např. Pyro Turbo, a potvrďte.

Spustí se pyrolýza. Odpočítávání doby se zahájí ihned po potvrzení nastavení. Během pyrolýzy se na programovací jednotce zobrazí symbol  oznamující, že dvířka jsou zablokovaná.

Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.

Po každé pyrolýze následuje 30minutová fáze ochlazování, během této doby nelze troubu používat.



FUNKCE VYPRÁZDNĚNÍ (nádrže na vodu)



Před každým pečením je nutné vodu vypustit.

Vypuštění je však možné provést mimo pečení.

Za tímto účelem vyberte možnost „Čištění“ v hlavním menu a potvrďte.

- Vyberte cyklus „Vypuštění“ a potvrďte. Nálevka se otevře.

- Vyberte některou ze 2 možností vypuštění, SPEED nebo AUTO (viz podrobnosti níže) a postupuje stejným způsobem jako při automatickém vypuštění po pečení.

Automatické vypuštění po pečení:

Na konci každého pečení v páře vám trouba navrhne vyprázdnění nádrže.

Můžete zvolit, že vypuštění neprovedete výběrem možnosti „Odmítám“ (Je refuse) a potvrzením. Jinak zvolte „Souhlasím“ (J'accepte).

Poté vyberte možnost vypuštění SPEED nebo AUTO a potvrďte.

Nálevka se automaticky při vypuštění otevře.



Vypuštění **SPEED**:

Pouze v případě, že uživatel chce okamžitě znovu zahájit pečení v páře. Čas vypuštění je cca 20 sekund.



Vypuštění **AUTO**:

Umožňuje úplné vypuštění vody z nádrže, aby se zabránilo jevu stojaté vody.

Čas vypuštění je cca 2 až 3 min.

Pod nálevku umístěte dostatečně velkou nádobu (minimálně 1 litr) pro zachycení vody.

Potvrďte vypuštění stisknutím otočného ovladače. Na displeji se zobrazí čas potřebný pro vypuštění.

Po dokončení vypuštění se na displeji zobrazí 0m 0s. Ručně zavřete nálevku.



FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE PARNÍHO GENERÁTORU

Odstraňování vodního kamene je čistící proces, při němž se odstraňuje vodní kámen z parního generátoru.

Vodní kámen byste měli odstraňovat pravidelně.

Jakmile trouba zobrazí hlášení „je doporučeno odstranění vodního kamene“, můžete zvolit, že to nebude provedeno volbou „Odmítám“ a potvrzením.

Budete mít možnost spustit ještě 5 pečení – poté již nebude možno provést funkci „s párou“. Nicméně, pokud se zobrazí zpráva „povinné odstranění vodního kamene“, je nutné tak učinit výběrem možnosti „Souhlasím“ a potvrzením.



Důležité upozornění

Když se na displeji zobrazí hlášení „povinné odstranění vodního kamene“, je nutné bezpodmínečně provést odstranění vodního kamene.

Pro odstranění vodního kamene vyberte možnost „ČIŠTĚNÍ“ v hlavním menu a potvrďte.

- Vyberte cyklus „Odstranění vodního kamene“ a potvrďte.

Nálevka se otevře automaticky.

Postupujte krok za krokem.

KROK 1: VYPUŠTĚNÍ

Pod nálevku umístěte dostatečně velkou nádobu (minimálně 1 litr) pro zachycení vody a potvrďte.

- Spustí se cyklus „Vypuštění“, který trvá 3 min 30 s.

KROK 2: ČIŠTĚNÍ

- Nalije 110 ml neředěného bílého octa do nádrže.

- Ručně zavřete nálevku. Spustí se cyklus „Čištění“, který trvá 30 minut. Na konci cyklu se nálevka automaticky otevře.

KROK 3: PROPLACH

Naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod nálevku nádobu a potvrďte.

- Spustí se cyklus „Proplach“, který trvá 3 min 30 s.

KROK 4: VYPUŠTĚNÍ

Je zapotřebí druhý proplach; naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístěte pod nálevku nádobu a potvrďte.

- Spustí se cyklus „Vypuštění“, který trvá 3 min 30 s.

Na konci cyklu je odstranění vodního kamene dokončeno.

Zazní zvukový signál. Ručně zavřete nálevku. Vaše trouba je opět provozuschopná.



- Zobrazí se údaj „AS“ (Auto Stop – automatické vypnutí).

Tato funkce vypne vyhřívání trouby, pokud to zapomenete udělat sami. Nastavte troubu do polohy VYPNUTO.

- Kód chyby začínající písmenem „F“.

Trouba zjistila závadu.

Troubu na 30 minut vypněte. Pokud potíže přetrvávají, minimálně na minutu troubu odpojte z elektrické sítě.

Pokud potíže nezmizí, kontaktujte servisní oddělení.

- Trouba nehřeje. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „DEMO“ (viz nabídku nastavení).

- Žárovka trouby nesvítí. Vyměňte žárovku nebo pojistku.

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

- Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby. Nejedná se o závadu, ventilátor může pracovat na odvětrání trouby až hodinu po konci pečení. Pracuje-li delší dobu, kontaktujte servisní oddělení.

- Neprobíhá čištění pyrolýzou.

Zkontrolujte, zda jsou zavřená dvířka.

Pokud potíže přetrvávají, obraťte se na servisní oddělení.

- Na displeji bliká symbol uzamčení dvířek. Porucha blokování dveří, obraťte se na servisní oddělení.

- Na dně trouby se nachází voda. Parní generátor je zanesený vodním kamenem.

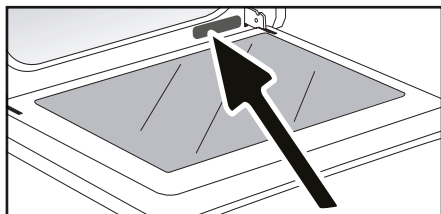
Postupujte podle pokynů pro ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE.

Pokud závada trvá, kontaktujte poprodejní servis.



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.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I
E	F	CE
Nr H		Made in France

B: Obchodní označení

C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo

POZNÁMKA:

- Ve snaze trvale naše výrobky zlepšovat si vyhrazujeme právo provádět u jejich technických, funkčních či estetických vlastností jakékoli změny související právě s technickým vývojem.

POKRMY		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Doba Přípravy
		°C	trouba	°C	trouba	°C	trouba	°C	trouba	°C	trouba	°C	trouba	
MASA	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60
	Telecí pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Hovězí pečeně (1 kg)	240	2									200	2	30-40
	Jehněčí (stehno, plec 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Drůbež (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kuřecí stehna			220	3			210	3					20-30
	Vepřová / telecí kotlety			210	3									20-30
	Hovězí žebro (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Skopové kotlety			210	3									20-30
RYBY	Grilované ryby			275	4									15-20
	Vařené ryby (pražma)	200	3									190	3	30-35
	Ryby smažené v papilotě (v papíře)	220	3									200	3	15-20
ZELENINA	Gratinovaná zelenina (vařená)			275	2									30
	Královská gratinovaná zelenina	200	3									180	3	45
	Lasagne	200	3									180	3	45
	Plněná rajčata	170	3									170	3	30
PEČIVO	Savojský – Janovský piškot									180	3	180	4	35
	Svinutý piškot	220	3							180	2	190	3	5-10
	Brioška	180	3			200	3			180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake – čtyři čtvrtiny	180	3							180	3	180	3	45-50
	Bublanina	200	3									190	3	30-35
	Cookies	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Sněhové pusinky	100	4							100	4	100	4	60-70
	Madelelinky	220	3									210	3	5-10
	Odpalované těsto	200	3							180	3	200	3	30-40
	Čajové pečivo z listkového těsta	220	3									200	3	5-10
	Savarín	180	3							175	3	180	3	30-35
	Dort z máslového těsta	200	1									200	1	30-40
RÚZNÉ	Dort z jemného listkového těsta	215	1									200	1	20-25
	Paštika zapékaná v hliněné misce	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Nákyp									180	2			50
	Koláče plněné masem	200	2									190	2	40-45
	Chleba	220	2									220	2	30-40
	Topinky			275	4-5									2-3

Před vložením do trouby musí všechna masa zůstat nejméně 1 hodinu na okolní teplotě.

* podle modelu



PŘED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŘEDEHŘEJTE

NASTAVENÍ TEPLoty → °C									
NASTAVENÍ	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max.
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TESTY FUNKČNÍCH SCHOPNOSTÍ V SOULADU S NORMOU CEI 60350

POTRAVINA	* REŽIMY PEČENÍ	STUPEN	PŘÍSLUŠENSTVÍ	°C	ČAS min.	Předeheřování
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	30-40	ANO
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	25-45	ANO
Sušenky (8.4.1)		3	plochý 45 mm	175	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	160	30-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	20-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		3	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	25-35	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mřížka	180	90-120	ANO
Zapečený povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3-6	ANO

* podle modelu

POZNÁMKA: Při ohřevu ve 2 úrovních lze potraviny vyndat v různých časech.

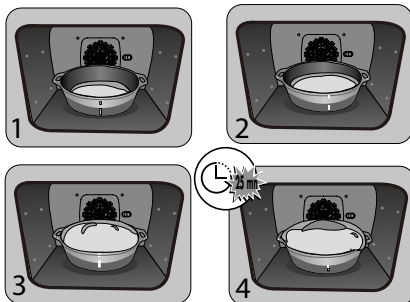
Recept s kvasnicemi (podle modelu)

Ingredience:

- Mouka 2 kg • Voda 1 240 ml • Sůl 40 g • 4 balení sušeného droždí
- Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

Postup: U receptů na těstoviny na bázi droždí. Nalijte těsto do žáruvzdorné nádoby, odstraňte drátěné vodící rámy a postavte nádobu do trouby.

Troubu předeheřte pomocí funkce horkovzdušného ohřevu na teplotu 40-50 °C po dobu 5 minut. Vypněte troubu a nechte těsto po dobu 25-30 minut dojít. Využíváte zbylého tepla.



[illegible]

Brandt

Výhradní distributor značky Brandt pro Českou republiku:

ELMAX STORE, a.s.

Topolová 777/2,

735 42 Těrlicko,

Česká republika

Záruční a pozáruční servis:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Prodej náhradních dílů:

tel: +420 599 529 250

email: servis@elmax.cz

www.brandt.cz