

Brandt



NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI CZ

INDUKČNÍ SPORÁK

**BCI6651
BCI6652
BCI6653
BCI6654
BCI6657**

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Právě jste si zakoupili výrobek značky **BRANDT** a my Vám děkujeme za důvěru, kterou nám tímto projevujete.

Tento výrobek jsme navrhli a vyrobili s ohledem na Vás, na Váš způsob života, Vaše potřeby, aby co nejlépe odpovídal Vaším očekáváním. Využili jsme veškeré naše zkušenosti, dovednosti a nadšení, které nás pohání a inspiruje již déle než 60 let.

Snažíme se neustále co nejlépe uspokojovat požadavky, které kladete na naše výrobky, pracovníci našeho oddělení péče o zákazníky jsou Vám k dispozici a kdykoliv rádi zodpoví Vaše dotazy nebo náměty.

Můžete navštívit také naše internetové stránky **www.brandt.cz**, kde naleznete nejen veškeré naše novinky, ale i mnoho užitečných doplňujících informací.

BRANDT Vám s radostí pomáhá v každodenním životě a přeje Vám maximální spokojenost s tímto novým spotřebičem.



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Před uvedením spotřebiče do provozu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze a instalaci, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi.



UPOZORNĚNÍ: Tento návod k obsluze a instalaci byl koncipován pro větší počet modelů, může proto obsahovat ilustrace, schémata a popisy příslušenství, které se u Vašeho modelu nevyskytují. Děkujeme za pochopení.

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
2. POPIS SPOTŘEBIČE	7
2.1 POPIS SPORÁKU	7
2.2 POPIS TROUBY	7
2.3 PŘÍSLUŠENSTVÍ	8
3. INSTALACE SPOTŘEBIČE	9
3.1 USTAVENÍ	9
3.2 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI	9
3.3 PŘIPOJENÍ NAPÁJECÍHO KABELU	10
3.4 VYROVNÁNÍ SPOTŘEBIČE	11
3.5 VÝMĚNA ŽÁROVKY VNITŘNÍHO OSVĚTLENÍ	11
4. OBSLUHA VARNÉ DESKY	12
4.1 VHODNÉ NÁDOBÍ	12
4.2 POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ	13
4.3 UVEDENÍ DO PROVOZU – VYPNUTÍ	13
4.4 NASTAVENÍ VÝKONU	13
4.5 ČASOVAČ	14
4.6 DĚTSKÝ ZÁMEK	14
4.7 BEZPEČNOSTNÍ PRVKY A DOPORUČENÍ	15
4.7 SPECIFIKA PROVOZU VARNÉ DESKY	16
5. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY	16
5.1 CHRAŇTE SVŮJ SPOTŘEBIČ	16
5.2 ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE	17
6. ŘEŠENÍ PROVOZNÍCH PROBLÉMŮ	17
7. PRŮVODCE VAŘENÍM NA INDUKČNÍ VARNÉ DESCE	18
8. POPIS SPOTŘEBIČE – POPIS TROUBY	19
8.1 DISPLEJ OVLÁDACÍHO PANELU	19
8.2 TLAČÍTKA OVLÁDACÍHO PANELU	19
9. OBSLUHA TROUBY	20
9.1 NASTAVENÍ AKTUÁLNÍHO ČASU	20
9.2 ÚPRAVA NASTAVENÍ HODIN	20
9.3 ČASOVAČ	20
9.4 DĚTSKÝ ZÁMEK	21
9.5 PEČENÍ S OKAMŽITÝM SPUŠTĚNÍM	21
9.6 ÚPRAVA NASTAVENÍ TEPLoty	21
9.7 NASTAVENÍ DÉLKY PEČENÍ	21
9.8 PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM	22
9.9 REŽIMY PEČENÍ	22
10. PRŮVODCE PEČENÍM	23
REŽIM MENU	25
11. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ TROUBY - PYROLÝZA	25
11. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ SPORÁKU	26
12. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	27
13. ŘEŠENÍ PROVOZNÍCH PROBLÉMŮ	28
14. POPRODEJNÍ SERVIS	29
15. POZNÁMKY	30

DŮLEŽITÉ: BEZPEČNOSTNÍ POKYNY SI PŘED POUŽITÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod k obsluze a instalaci je rovněž k dispozici ke stažení na internetových stránkách značky.



VÝSTRAHA: Používejte pouze ochranné prvky a prostředky dodané se zařízením, v něm instalované, navržené výrobcem spotřebiče nebo explicitně uvedené v tomto návodu k obsluze a instalaci jako vhodné nebo doporučené. Při použití jiných chráničů může dojít k vážným úrazům.

Tento spotřebič mohou používat děti a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pouze pokud na ně dohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost. Děti si nesmějí hrát s přístrojem. Čištění a údržbu spotřebiče nesmějí provádět děti bez dohledu. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. Děti se nesmí pohybovat v blízkosti spotřebiče bez dozoru.

VÝSTRAHA: Objeví-li se na povrchu varné desky prasklina, je zapotřebí spotřebič odpojit od zdroje napájení, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem. Do výměny skleněné horní plochy již přístroj nepoužívejte.

VÝSTRAHA: Spotřebič a jeho přístupné části se během provozu zahřívají. Je nutno přijmout taková opatření, aby nedošlo k dotyku nechráněných částí těla s horkou varnou zónou spotřebiče, popř. s horkými topnými tělesy umístěnými uvnitř trouby. Dohlédněte v tomto ohledu zvláště na děti a zajistěte, aby se v těsné blízkosti spotřebiče při jeho provozu nepohybovaly bez dohledu zodpovědné dospělé osoby.

K čištění skel dveří spotřebiče nepoužívejte prostředky s abrazivními složkami nebo funkcemi ani žádné ostré/kovové nástroje, čímž by mohlo dojít k poškození povrchu skleněné výplně dveří a v jeho důsledku k následnému popraskání nebo roztržení skla.

Vnitřek zásuvky pro příslušenství se může při běžném provozu spotřebiče zahřát.


Dveře spotřebiče nelze osadit dekorativním nábytkovým panelem (riziko přehřívání a poškození).

Před spuštěním pyrolytického samočistícího cyklu vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství a odstraňte větší nečistoty. Při pyrolytických samočistících cyklech se vnější povrchy spotřebiče mohou zahřát na teplotu vyšší, než při běžném provozu. Dbejte zvýšené opatrnosti, aby se při spotřebiči v průběhu pyrolýzy nepohybovaly děti bez dozoru.

Při čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní a vysokotlaké čističe.

Kovové předměty, jako nože, vidličky, lžice a pokličky, nepokládejte na desku, mohou se rozežhát na velmi vysokou teplotu.

Po ukončení přípravy varnou desku vždy vypněte příslušným provozním tlačítkem ovládacího panelu (nespoléhejte pouze na bezpečnostní prvky varné desky – automatickou detekci nádoby).

 **VÝSTRAHA:** Před výměnou žárovky vnitřního osvětlení se, pro prevenci rizika zasažení elektrickým proudem, nejprve přesvědčte o předchozím odpojení spotřebiče od zdroje napájení. K výměně rovněž přistupujte až po dostatečném ochlazení spotřebiče a použijte při něm ochranné gumové rukavice.


Tento spotřebič není určen k uvádění do provozu/obsluze prostřednictvím externího časového spínače nebo samostatného dálkového ovladače.

Tento spotřebič nelze instalovat na podstavci/soklu.

Instalace spotřebiče musí umožňovat jeho snadné a rychlé odpojení od zdroje elektrické energie buďto prostřednictvím zástrčky napájecího kabelu, volně přístupné v dosahu spotřebiče, nebo vybavením okruhu, který slouží k napájení spotřebiče, vypínačem, instalovaným ve shodě se všemi příslušnými platnými předpisy.


Zástrčka napájecího kabelu musí být po vestavbě spotřebiče volně přístupná, avšak mimo dosah dětí.

Poškozený napájecí kabel spotřebiče musí být nahrazen novým kabelem typu H05RR-F. Tento úkon musí být, z bezpečnostních důvodů, realizován výhradně pověřeným technikem autorizovaného servisu dovozce.

 **POZOR:** pro prevenci rizika nezáměrného resetování spotřebiče v důsledku přerušení přívodu proudu jističem silového obvodu, nesmí být tento spotřebič napájen prostřednictvím externího (časového) spínače, nebo být připojen ke kolísavé síti (časté přerušení a obnovení přívodu prou-

du dodavatelem).

Veškerá příprava v troubě probíhá výhradně při zavřených dveřích.

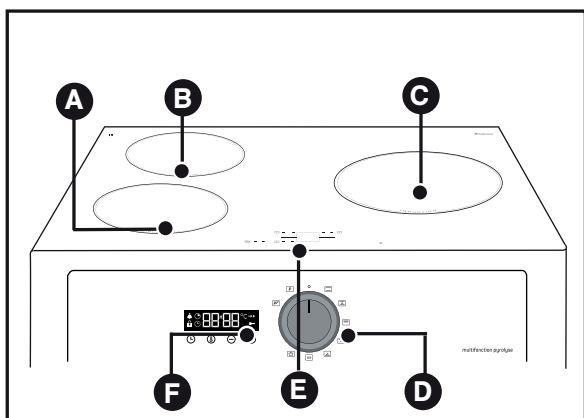
 **VÝSTRAHA:** Všechny přípravy, obzvl. s olejem nebo tukem, realizované bez nepřetržitého dohledu mohou být velmi nebezpečné a vést k požáru.

NIKDY se však nesnažte uhasit takto vzniklý oheň vodou, vypněte vždy nejprve napájení spotřebiče a plamen překryjte například pokličkou nebo protipožární (hasicí) dekou.

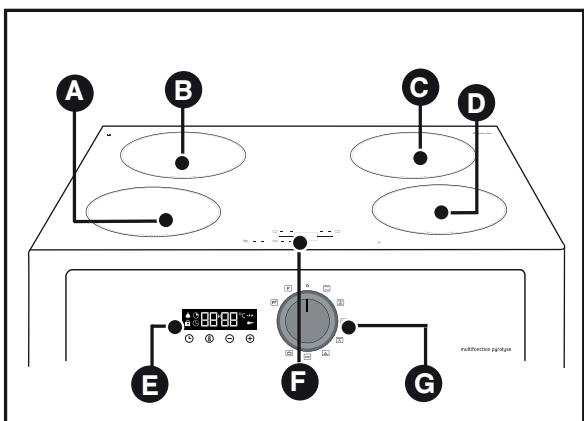
VÝSTRAHA: indukční varná deska není úložný prostor, k prevenci rizika vznícení a požáru na varné desce neskladujte žádné předměty!



2.1 POPIS SPORÁKU

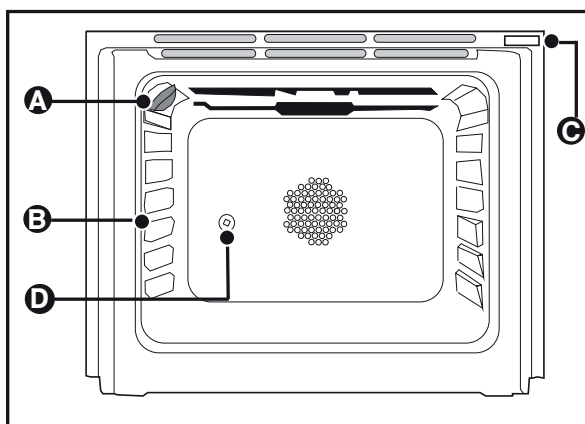


- A** Přední levá zóna 2800W, průměr 180 mm
- B** Zadní levá zóna 2200W, průměr 160 mm
- C** Pravá zóna 3100W, průměr 210 mm
- D** Otočný volič programů pečení trouby
- E** Ovládací panel varné desky
- F** Programovací panel trouby



- A** Přední levá zóna 2800W, průměr 180 mm
- B** Zadní levá zóna 2800W, průměr 180 mm
- C** Přední pravá zóna 2800W, průměr 180 mm
- D** Zadní pravá zóna 2800W, průměr 180 mm
- E** Programovací panel trouby
- F** Ovládací panel varné desky
- G** Otočný volič programů pečení trouby

2.2 POPIS TROUBY



- A** Osvětlení
- B** Indikace úrovně umístění příslušenství
- C** Kontakt systému detekce otevřených dveří
- D** Otvor pro umístění otočného rožně (v závislosti na variantě modelu)



2.3 PŘÍSLUŠENSTVÍ

A Víceúčelový plech

Tento plech se zkosenými hranami může být použit k pečení moučníků, jako jsou větrníky, sněhové pusinky, čajové pečivo nebo moučníky z listového těsta.

Jeho umístěním pod roštem, může být tento plech použit také k zachytávání odkapávajících šťáv a tuků z masa grilovaného přímo na roštu. Plech lze také z části naplnit vodou (příprava ve vodní lázni). Masa a pečinky nepokládejte při přípravě přímo na tento plech – riziko znečištění stěn trouby stříkajícím tukem. Tento plech nikdy (s výjimkou pečení při pozici GRIL) nepokládejte přímo na dno trouby.

B Bezpečnostní rošt (s ochranou proti sesunutí nádoby)

Na tento rošt lze umístit všechny typy plechů a forem sloužících k pečení a zapékání pokrmů.

Potraviny lze také při jejich grilování umístit přímo na rošt.

C Otočný rožeň (v závislosti na modelu)

Otočný rožeň je užitečná pomůcka pro přípravu šťavnatého a rovnoměrně propečeného masa.

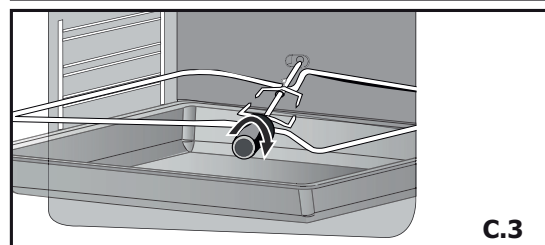
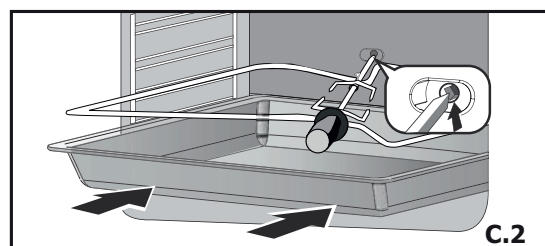
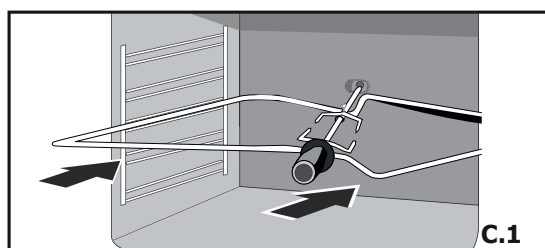
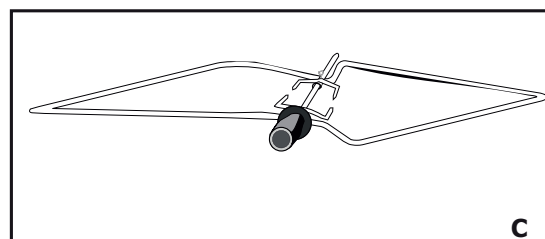
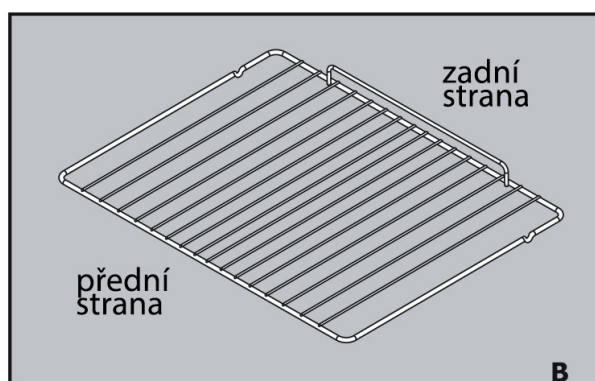
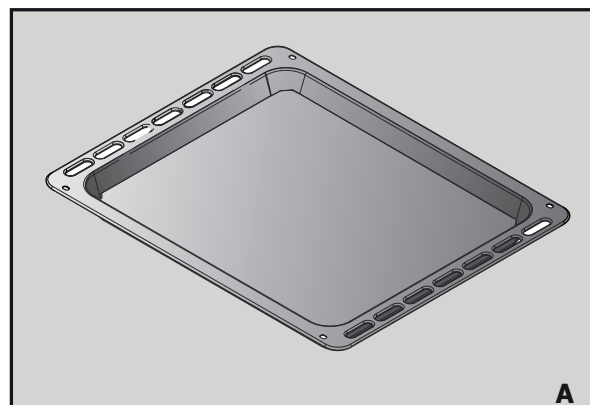
Postup použití:

- Umístěte oporu otočného rožně na 3 úroveň vodících drážek (odspodu) dle návodu na schématu C.1
- Nasuňte jednu z vidlic na rožeň a napíchněte na něj maso určené k rožnění; nasuňte druhou vidlici, pokrm vycentrujte a zajistěte dotažením obou vidlic.
- Umístěte rožeň na jeho oporu, jemně zatlačte, aby konec rožně zapadl do unášecího čtyřhranu v zadní stěně trouby, viz schéma C.2
- Zasuňte víceúčelový plech do vodících drážek pod rožněm pro zachycení šťáv a tuků z rožněného pokrmu, C.3



POZOR!

Disponuje-li otočný rožeň madlem, je toto třeba nejprve sejmout (jeho vyšroubováním z rožně) tak, aby bylo možné zavřít dvířka spotřebiče a zahájit přípravu.

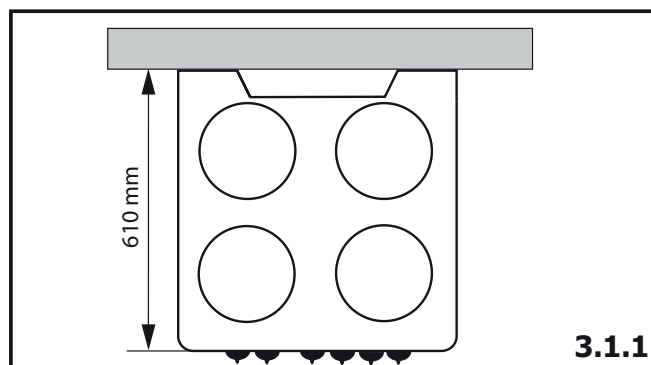




3.1 USTAVENÍ

Při ustavování spotřebiče je zapotřebí bezpodmínečně respektovat kótu uvedenou na schématu vpravo (3.1.1, pohled shora):

- Nezbytná bezpečná vzdálenost mezi přední hranou spotřebiče a zadní stěnou: **610 mm**.



3.2 PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI



POZOR: Spotřebič v žádném případě nepřipojujte sami. Tento úkon musí být svěřen kvalifikovanému specialistovi!

Napájecí kabel není součástí dodávky.

- Spotřebič připojte k elektrické síti prostřednictvím napájecího kabelu typu H05RRF a normalizované zásuvky nebo vícepólového spínače, jež splňuje předpisy o elektrických instalacích platné v EU.
- Zástrčka napájecího kabelu musí zůstat po jeho instalaci volně přístupná, avšak mimo dosah dětí.
- Ochranný vodič (zeleno-žlutý) musí být připojen k zemníci sorce spotřebiče a rozvodu.
- Před připojením spotřebiče do elektrické zásuvky se ujistěte, že vodiče elektrické instalace mají v místě připojení správný průřez, umožňující řádné napájení spotřebiče.
- Použijte přívodní kabel se správným nominálním průřezem (viz tabulka vpravo).
- Instalace spotřebiče musí bezpodmínečně umožňovat jeho snadné a rychlé odpojení od zdroje napájení v nouzových situacích a to buďto vytažením zástrčky napájecího kabelu ze síťové zásuvky, popř. instalací vypínače elektrického obvodu, zohledňujícího pravidla platná v EU, umožňujícího nouzové odpojení spotřebiče od sítě.
- Tento spotřebič **NENÍ KONCIPOVÁN** pro ovládání prostřednictvím externího časového spínače nebo prostřednictvím dálkového ovládání.

Pro připojení spotřebiče k elektrické síti použijte normalizovaný napájecí kabel s počtem vodičů dle požadovaného způsobu připojení. Řiďte se instrukcemi v tabulce níže:

NOMINÁLNÍ PRŮŘEZ NAPÁJECÍHO KABELU (TYP H05RRF nebo H07RNF) A DRUH POJISTKY:

Instalace		Jednofázová	Třífázová 3 fáze + neutrální	Dvoufázová 2 fáze + neutrální
Napětí		220-240V	400V	400V
Sporák se 2 silovými jednotkami a elektrickou troubou	Průřez vodiče	3x6 mm ²	5x1,5mm ²	4x4 mm ²
	Pojistka	40A	16A	32A



POZOR!

Poškozený napájecí kabel musí být nahrazen kabelem typu TYP H05RRF nebo H07RNF. Výrobce/dodavatel spotřebiče se zříkají zodpovědnosti za škody na spotřebiči nebo spotřebičem způsobené, které by byly důsledkem jeho nesprávného nebo nedostatečného uzemnění.

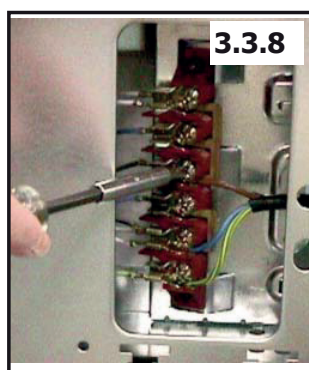
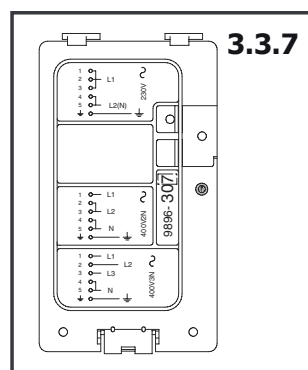
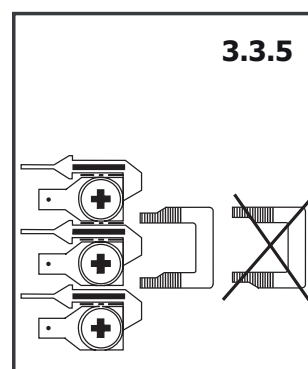
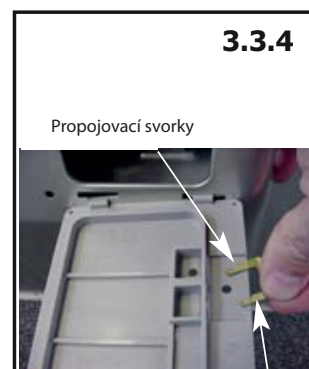
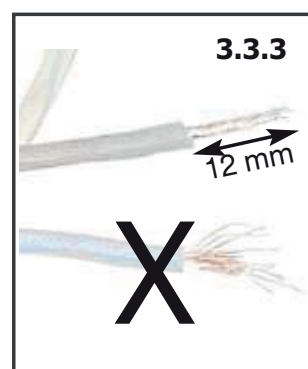
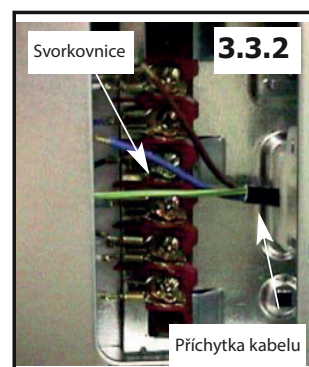
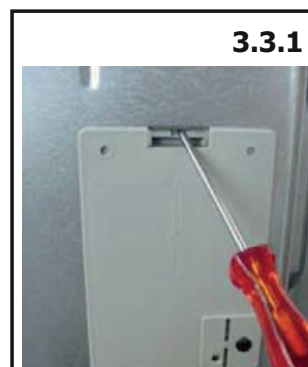


3.3 PŘIPOJENÍ NAPÁJECÍHO KABELU

NEBEZPEČÍ

Před připojováním spotřebiče se nejprve vždy ujistěte, že okruh, ke kterému chcete spotřebič připojit, není pod napětím.

- Otevřete plastový kryt svorkovnice umístěný v pravé dolní části zadního krycího panelu. Za tímto účelem:
- Mezi plechový zadní krycí panel a plastový kryt svorkovnice vsuňte šroubovák a kryt vyjměte (3.3.1).
- Uvolněte šrouby kabelové příchytky (3.3.2).
- Protáhněte přívodní kabel průchodkou v pravé straně skříňe (typ a průřez kabelu zvolte podle instrukcí v tabulce na s. 9, 3.3.2).
- Odizolujte konce vodičů napájecího kabelu v délce přibližně 12 mm a jejich vlákna poté spleťte dohromady (3.3.3).
- Uvolněte šrouby svorkovnice ↺.
- Po odstranění černého klipsu vytáhněte propojovací svorky umístěné na vnitřní straně krycích dvířek svorkovnice (3.3.4).
- Při orientaci svorek se řiďte instrukcemi na obr. 3.3.5. Svorky umístěte do svorkovnice podle typu připojení dle instrukcí na vnitřní straně krytu (3.3.6 a 3.3.7).
- Jednotlivé vodiče zapojte v souladu se schématem na obr. 3.3.7 tak, aby byla všechna vlákna vodičů fixována příslušnými šrouby svorkovnice. Žluto-zelený (ochranný) vodič musí být připojen ke svorce \oplus .
- Před dotažením šroubů se ujistěte, zda není pod žádným ze šroubů uchycena izolace vodičů.
- Dotáhněte šrouby svorkovnice a ověřte těsnost připojení zatažením za vodič (3.3.8).
- Napájecí kabel upevněte kabelovou příchytkou.
- Nepoužité propojovací svorky vraťte zpět do jejich uložení v horní části krytu, zajistěte je znovu černou klipsou a kryt zavřete.



DOPORUČENÍ

Zjistíte-li po připojení spotřebiče k elektrické síti jakoukoli odchylku od standardního stavu, ověřte nejprve jeho řádné připojení dle návodu výše.

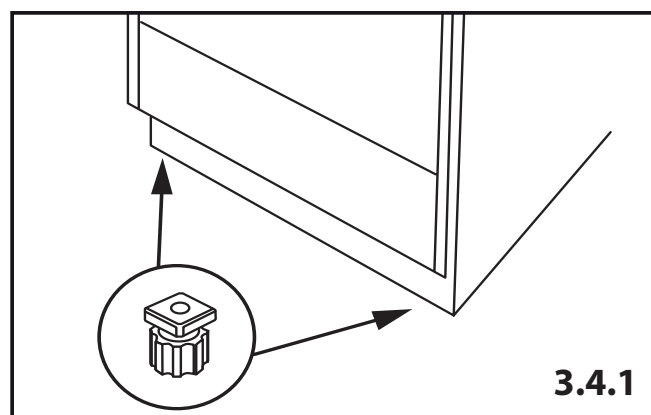


DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Pro řádné připojení spotřebiče k elektrické síti je bezpodmínečně nutné respektovat všechny instrukce a doporučení v návodu výše. Důsledkem nekorektního připojení spotřebiče může dojít k přehřívání vodičů a samotné svorkovnice.

3.4 VYROVNÁNÍ SPOTŘEBIČE

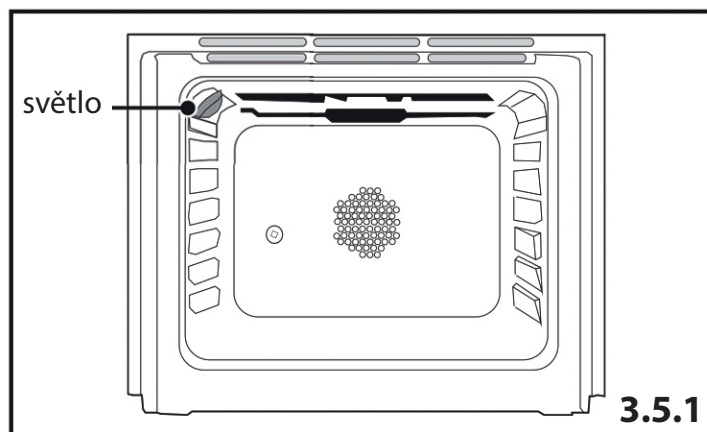
V závislosti na modelu disponuje spotřebič výškově stavitelnými nožičkami (**3.4.1**), jejichž vyšroubováním/zašroubováním z přední strany lze případně kompenzovat nerovnosti podlahy a spotřebič ustavit v dokonale horizontální pozici (doporučeno pro garanci řádné funkčnosti spotřebiče a všech částí jeho příslušenství).



3.5 VÝMĚNA ŽÁROVKY VNITŘNÍHO OSVĚTLENÍ

Žárovka vnitřního osvětlení trouby, která je dostupná z vnitřního prostoru po otevření dveří, je umístěna na stropě kavity (**3.5.1**).

- Sejměte kryt žárovky jeho otočením o čtvrt otáčky doleva.
- Ve stejném směru vyšroubujte vysloužilou žárovku.
- Typ žárovky: E14, 15W, 230V, odolnost proti teplotám 300 °C).
- Nahradte vysloužilou žárovku novou žárovkou o shodných parametrech, umístěte zpět kryt osvětlení a spotřebič připojte ke zdroji napájení.



DOPORUČENÍ

Při těchto krocích demontáže a montáže žárovky vnitřního osvětlení Vám doporučujeme používat ochranné gumové rukavice.

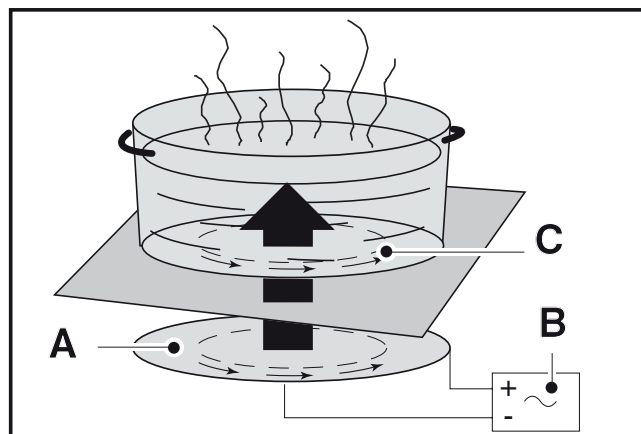
DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

K výměně osvětlení přistupujte až poté, co spotřebič dostatečně vychladne a před jeho zahájením se vždy nejprve přesvědčte o tom, že je spotřebič odpojen od zdroje napětí (prevence rizika úrazu v důsledku zasažení elektrickým proudem).



4.1 VHODNÉ NÁDOBÍ


- A** Indukující okruh
- B** Elektronický okruh
- C** Indukované proudy



Princip indukce

Princip indukce spočívá v magnetickém jevu. Postavíte-li nádobu na varnou zónu a zapnete ji, vytvářejí elektronické obvody varné desky „indukované“ proudy na dně nádoby a okamžitě zvednou jeho teplotu. Toto teplo se pak přenáší do pokrmu, který se pak v závislosti na nastavení mírně, rychle nebo velmi rychle ohřívá.

Nádobí

Většina běžně dostupného nádobí je vhodná pro indukci. U nádob označených symbolem  na dně nebo obalu garantuje jejich výrobce naprostou kompatibilitu s indukčními varnými deskami. Pro indukční vaření nejsou vhodné pouze skleněné, hliněné a hliníkové nádoby bez speciálního dna, dále pak měděné nádoby a některé druhy nemagnetických nerezových nádob.

DOPORUČENÍ PRO ÚSPORU ENERGIE

Pro úsporu energie Vám doporučujeme používat při přípravách na indukční varné desce pokličku. Použitím skleněných poklic nádob můžete mít nadto výbornou kontrolu nad celým průběhem přípravy.

VÝBĚR VHODNÉ ZÓNY V ZÁVISLOSTI NA PRŮMĚRU DNA NÁDOBÍ

Průměr varné zóny (cm)	Vhodný průměr dna nádoby (cm)
16	10 ... 18
18	12 ... 22
21	12 ... 24

DOPORUČENÍ

Pro ověření, zda je vaše nádobí vhodné pro indukční varnou desku, umístěte nádobu na varnou zónu a nastavte její výkon na úroveň 4. Konstantní zobrazení displeje varné zóny znamená, že je použitá nádoba kompatibilní s indukčním ohřevem. Problikávání displeje příslušné varné zóny indukuje nádobí nevhodné pro použití na indukčních varných deskách.

Pro toto ověření lze rovněž použít magnet. Přichytí-li se magnet ke dnu nádoby, znamená to, že je nádoba vhodná pro použití na indukční desce.

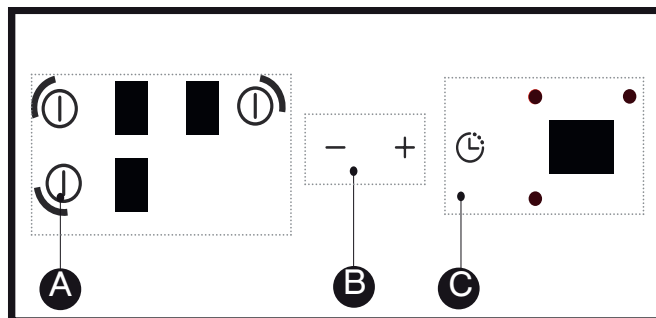
DOPORUČENÍ

Doporučujeme Vám používat nádoby se silným a plochým dnem, které zajistí rovnoměrnou distribuci tepla a homogenní přípravu.



4.2 POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ

- A** Tlačítko pro zapnutí/vypnutí varné zóny
- B** Tlačítka pro nastavení výkonu/časovače
- C** Tlačítko časovače



4.2.1

4.3 UVEDENÍ DO PROVOZU – VYPNUTÍ

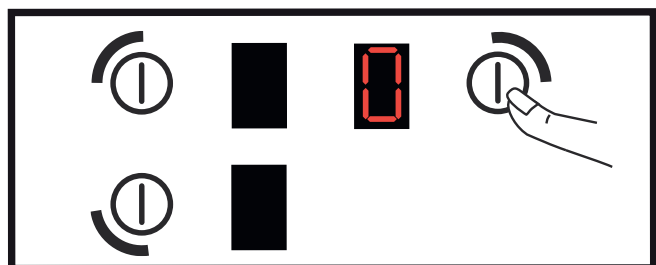
Uvedení do provozu

Stiskněte tlačítko vybrané varné zóny.

Zobrazením číslice **0** a zvukovým signálem indikuje spotřebič, že je vybraná zóna v provozu. Následně lze nastavit výkon zapnuté zóny. Bez úpravy nastavení výkonu se zóna automaticky vypne (**4.3.1**).

Vypnutí varné zóny

Stiskněte a přidržte tlačítko vybrané varné zóny. Spotřebič indikuje deaktivaci varné zóny dlouhým akustickým signálem, který doprovází deaktivaci displeje dané zóny, popř. se na něm zobrazí symbol indikace zbytkové teploty „H“.



4.3.1

4.4 NASTAVENÍ VÝKONU

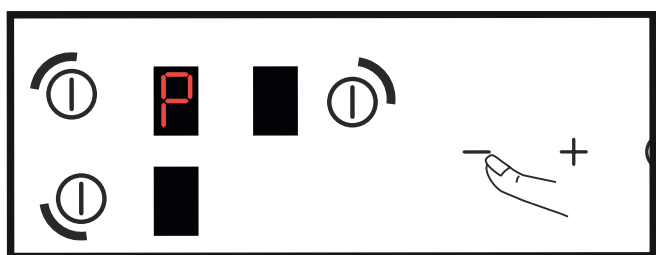
Stiskněte tlačítko + nebo - pro volbu stupně výkonu (**4.4.1**) v rozsahu od **1** do **9**, resp. **P** (= maximální výkon ohřevu).

Po zapnutí spotřebiče je možná okamžitá volba maximálního výkonu ohřevu **P**. Za tímto účelem stiskněte tlačítko - (**4.4.2**).

Nastavením vyššího stupně výkonu na jedné ze zón dojde k redukcí výkonu na druhé zóně stejné strany indukční desky (např. při aktivaci maximálního výkonu **P** lze výkon na druhé zóně nastavit v rozmezí stupňů **1–5**).



4.4.1




4.4.2



4.5 NASTAVENÍ ČASOVAČE

Variabilní časovač (nastavitelný až na 99 minut) lze použít na kterékoliv aktivované varné zóně.

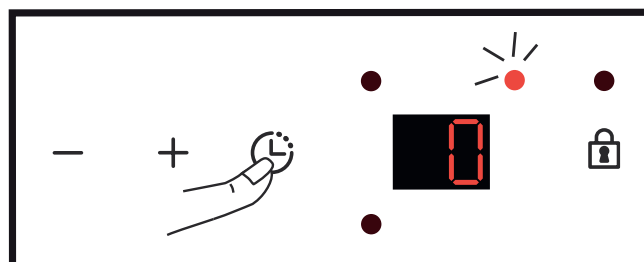
Opakovaným stisknutím tlačítka  vyberte zónu, které chcete přiřadit časovač. Rozsvícením příslušné kontrolky při displeji časovače indikuje spotřebič jeho přiřazení vybrané zóně (4.5.1).

K nastavení časovače slouží tlačítka + nebo -. V průběhu nastavení LED indikace problikává a konstantně svítí po jeho dokončení a registraci.

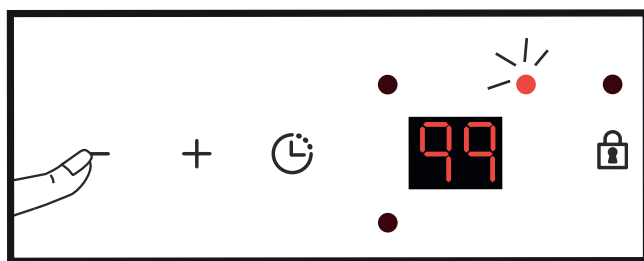
Pro přímou volbu maximálního nastavení časovače (99 minut) stiskněte bezprostředně po jeho aktivaci tlačítka - (4.5.2).

Na konci nastavené délky přípravy se na displeji časovače zobrazí číslice 0 a přibližně 20 vteřin zní zvukový signál, který můžete deaktivovat stisknutím jakéhokoli tlačítka.

K manuální deaktivaci časovače v průběhu odpočítávání času stiskněte a přidržte současně tlačítka + a - nebo prostřednictvím tlačítka - změňte nastavení časovače na 0.




4.5.1





4.5.2

4.6 DĚTSKÝ ZÁMEK



Spotřebič disponuje funkcí „dětská pojistka“, která umožňuje zablokovat ovládací panel varné desky, když není deska používána nebo během vaření (např. potřebujete-li očistit ovládací panel desky). Z bezpečnostních důvodů zůstávají aktivní tlačítka  tak, aby bylo možné vypnout varnou zónu i při aktivním režimu dětského zámku.

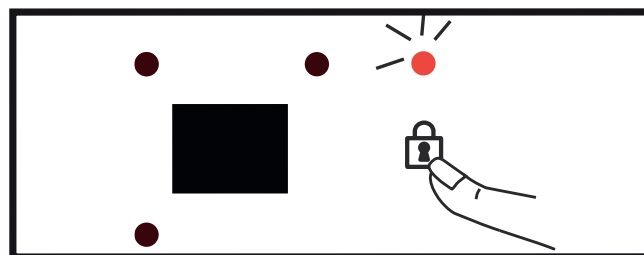
Uzamčení ovládacích prvků:

Stiskněte tlačítka , LED indikátor nad symbolem zámku se rozsvítí a zvukový signál potvrdí Vaši volbu nastavení (4.6.1).

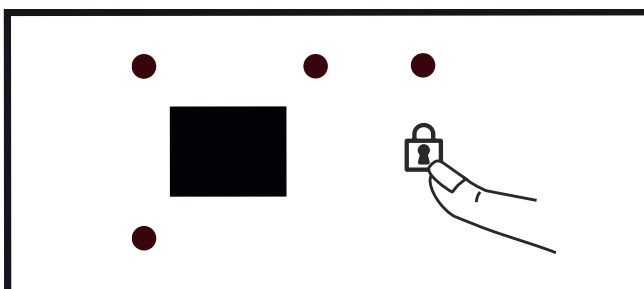
Displeje aktivních varných zón indikují střídavě nastavený výkon a symbol uzamčení .

Deaktivace režimu dětského zámku:

Stiskněte a přidržte tlačítka  až symbol  zmizí z displeje varné zóny a zvukový signál potvrdí realizovanou úpravu nastavení (4.6.2).




4.6.1



4.6.2

Funkce CLEAN LOCK

Tato funkce umožňuje krátkodobé uzamčení ovládacího panelu spotřebiče pro jeho vyčištění. K aktivaci funkce CLEAN LOCK krátce stiskněte (při aktivním spotřebiči) tlačítka , LED indikátor nad symbolem zámku problikává a zvukový signál indikuje realizované nastavení. Po uplynutí přibližně

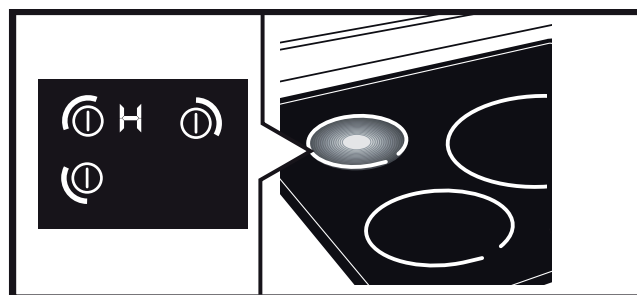


jedné minuty od jeho aktivace, dojde k automatické deaktivaci režimu CLEAN LOCK, zazní dva krátké zvukové signály a LED indikátor zhasne. Funkci lze ručně deaktivovat v kterémkoli momentu dlouhým stisknutím příslušného tlačítka.

4.7 BEZPEČNOSTNÍ PRVKY A DOPORUČENÍ

Indikace zbytkové teploty

Po intenzivní přípravě zůstává používaná varná zóna ještě i několik minut po své deaktivaci horká. Spotřebič indikuje tuto skutečnost zobrazením symbolu „H“ na displeji příslušné zóny (4.7.1). Vyhněte se proto nechráněnému kontaktu s těmito horkými zónami.



4.7.1

Zabezpečení proti přehřátí

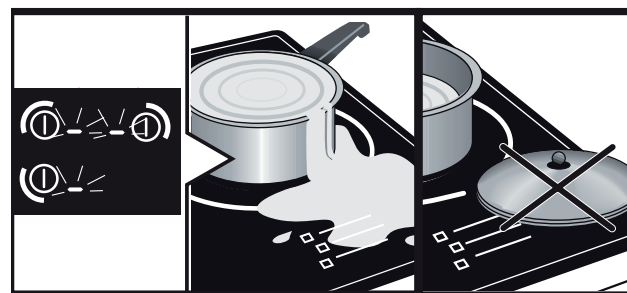
Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které sleduje teplotu dna nádoby. V případě, že umístíte na aktivní varné zóně prázdnou nádobu, spotřebič automaticky omezí svůj výkon, aby nedošlo k jeho poškození rozehřátou nádobou.

Zabezpečení proti přetečení

K automatické deaktivaci provozu varné desky, doprovázené zobrazením speciálního výstražného symbolu „_“ a zvukovou signalizací, může dojít v případech:

- vykypění nebo přetečení pokrmu na ovládací prvky desky (4.7.2);
- položení mokré utěrky na ovládacím panelu desky;
- položení kovového předmětu na ovládacím panelu desky (4.7.3).

Sejměte překážející předmět nebo otřete vykypělý pokrm nebo tekutinu a desku znovu zapněte.



4.7.2

4.7.3

Pojistka Auto-Stop

Auto-stop systém je bezpečnostní prvek, který automaticky vypíná provoz varné zóny v případě, že na to zapomene uživatel. K tomuto automatickému vypnutí dojde v rozmezí 1 - 10 hodin po předchozí aktivaci spotřebiče (v závislosti na nastaveném výkonu). Při aktivaci tohoto bezpečnostního režimu se na displeji příslušné zóny zobrazí symbol „AS“ a po dobu přibližně 2 minut zní akustická signalizace. Pro deaktivaci této akustické signalizace stiskněte libovolné tlačítko ovládacího panelu varné desky.



4.7 SPECIFIKA PROVOZU VARNÉ DESKY

Zvuky doprovázející provoz indukčních varných desek:

Při používání varné desky mohou být registrovány zvuky připomínající tikání hodin.

Tyto zvuky se vyskytují pouze, je-li varná deska v provozu a k jejich vymizení nebo ztišení dojde v závislosti na konkrétní konfiguraci ohřevu. V závislosti na modelu spotřebiče, materiálu a kvalitě používaných nádob, se při provozu spotřebiče můžete setkat také se zvuky slabého pískání.

Uvedené jevy jsou normální, souvisejí s technologií indukce a nejsou příznakem poruchy spotřebiče.



DOPORUČENÍ PRO ÚSPORU ENERGIE

V případě použití grilu nebo při přípravách s prázdnou nádobou nedoporučujeme nastavovat maximální výkon.



5.1 CHRAŇTE SVŮJ SPOTŘEBIČ


- Dávejte pozor na nárazy způsobené nádobím: sklokeramická plocha je velmi odolná, nikoliv však nezničitelná.
- Nepokládejte na varnou desku horkou pokličku. Existuje riziko, že vzniklý podtlak může poškodit sklokeramickou desku.
- Neposouvejte nádoby po varné desce. Při potřebě přesunout nádobu ji vždy zvedněte a položte na nové místo. Přesouvání nádobí může nezvratně poškodit sklokeramický povrch desky.
- Nepokládejte nádobí na rám nebo ozdobnou lištu (podle modelu).
- Nepoužívejte nádobí s nerovným nebo vypouklým dnem, na kterém se mohou zachycovat částice, které mohou na desce způsobit skvrny nebo rýhy.
- Nenahřívejte zavřenou plechovku, hrozí riziko jejího roztržení. Tento pokyn samozřejmě platí pro všechny způsoby vaření.
- Na vaření nikdy nepoužívejte alobal. Nikdy nepokládejte na varnou desku výrobky zabalené v alobalu nebo v hliníkové vaničce. Hliník by se roztavil a nevratně by poškodil varnou desku.
- Varná deska nesmí sloužit k odkládání čehokoliv – hrozí vznícení, roztavení, rýhy apod.
- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe. Proud páry by mohl desku poškodit.

Na tyto závady, které nezpůsobují nefunkčnost přístroje a jeho nezpůsobilost k používání, se nevztahuje záruka.

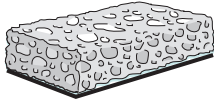


5.2 ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE


TYP ZNEČIŠTĚNÍ...	...POUŽIJTE...	...JAK POSTUPOVAT.
Na lehké nečistoty...	..použijte měkkou houbičku.	Znečištěné plochy omyjte teplou vodou a osušte.
V případě nahromadění zapečených nečistot, vykypění pokrmů s obsahem cukru apod.,...	... použijte měkkou houbičku a/nebo speciální škrabku na keramické sklo.	Omyjte zónu teplou vodou, k odstranění hrubých nečistot použijte speciální škrabku na sklo, nakonec zónu omyjte měkkou houbičkou a osušte.
Na skvrny kolem varných zón a stopy vodního kamene...	... použijte teplý bílý ocet a nechte působit, pak otřete měkkým hadříkem.	Naneste teplý bílý ocet a nechte působit, pak otřete měkkým hadříkem.
Na údržbu lesklých kovových povrchů a pro běžnou týdenní údržbu...	... použijte speciální přípravek na sklokeramiku, resp. nerez.	Na povrch naneste speciální přípravek na sklokeramiku, nejlépe s obsahem silikonu (ochranný účinek).




krém



mycí houba
speciální na jemné nádobí



prášek




abrazivní houba




6.1 POKYNY PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU:

- **Objeví se světelná signalizace.** To je normální. Zobrazení zmizí po 30 vteřinách.
- **Varná deska se vypne nebo funguje jen jedna její strana.** Nesprávné připojení. Ověřte korektnost připojení k elektrické síti (viz kapitola 3.3).
- **Při prvních vařeních uvolňuje deska zápach.** Nový spotřebič může vydávat lehký zápach, který je důsledkem výrobních procesů. Pro jeho eliminaci zahřejte nejprve každou zónu na dobu přibližně 1/2 hodiny s hrncem naplněným vodou.

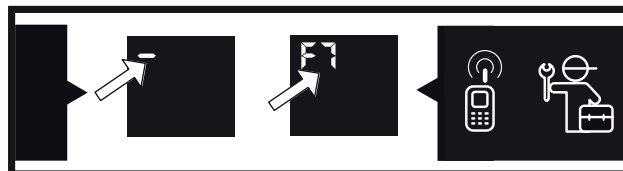
6.2 POKYNY PŘI UVÁDĚNÍ DO PROVOZU:

- **Varná deska nefunguje a displeje varných zón na ovládacím panelu nesvítlí.** Spotřebič není napájen. Přívod elektrického proudu nebo připojení jsou vadné/přerušené. Zkontrolujte pojistky a jistič.
- **Varná deska nefunguje a zobrazuje se jiné chybové hlášení.** Porucha elektronického obvodu. Kontaktujte poprodejní servisní oddělení.
- **Varná deska nefunguje, zobrazí se symbol .** Odblokujte dětskou pojistku (viz odstavec 4.6).
- **Kód chyby F9:** napětí nižší než 170 V.
- **Kód chyby F0:** teplota nižší než 5 °C.

6.3 V PRŮBĚHU POUŽITÍ:

- **Varná deska se vypne, zobrazí se symbol  a ozve se zvukový signál.** Pokrm překypěl na ovladače varné desky nebo na ovládacím panelu leží

nějaký předmět. Vyčistěte ovládací panel nebo odstraňte předmět, který na něm spočívá, a desku opět zapněte.



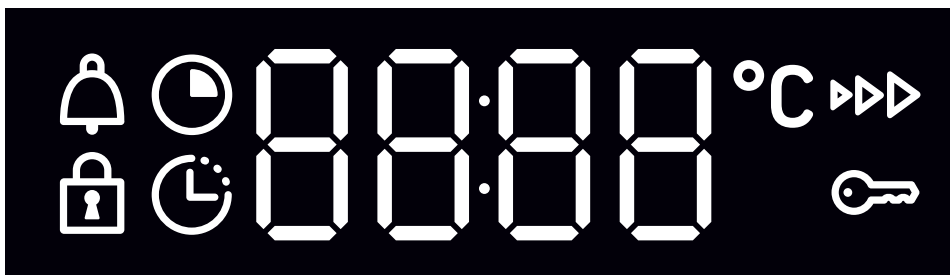
- **Zobrazí se kód F7.** Přehřály se elektronické obvody.
- **Při provozu varné zóny neustále problíká displej jejího výkonu.** Použitá nádoba není kompatibilní s indukci nebo její velikost není vhodná pro danou zónu (viz odstavec 4.1).
- **Nádoby jsou hlučné a při vaření se z varné desky ozývá tikání** (viz odstavec 4.7). Běžný jev, doprovázející (u některých typů nádobí) indukční ohřev, který je způsoben přenosem energie z varné desky na dno nádoby.
- **Chladicí ventilátor dobíhá ještě několik minut po vypnutí varné desky.** Normální jev, který umožňuje bezpečné ochlazení elektroniky.
- **V případě přetrvávajícího problému/poruchy.** Na 1 minutu odpojte spotřebič od napájení. Pokud stav nemizí, kontaktujte autorizované servisní oddělení dovozce spotřebiče.










		SMAŽENÍ Uvedení do varu	VAR / OSMAHNUTÍ Opětovné uve- dení do varu/ Var (menší nádoby)	VAR / DUŠENÍ	UDRŽO- VÁNÍ V TEPLE						
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
POLÉVKY	Vývary						•				
	Zahušťované polévky							•			
RYBY	Krátká příprava						•				
	Mražené							•			
OMÁČKY	Zahuštěné moukou							•			
	Na másle s vejci (Holandská, Bearnská)								•		
	Hotové omáčky								•		
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ZELENINA	Čekanka, špenát							•			
	Dušená zelenina							•			
	Vařené brambory							•			
	Smažené brambory							•			
	Rozmražení zeleniny							•			
MASO	Smažený steak			•							
	Grilování (litinová grilovací pánev)				•						
SMAŽENÍ	Zmražené hranolky	•									
	Čerstvé hranolky	•									
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
OSTATNÍ	Vaření v tlakovém hrnci (od natlakování)							•			
	Ovocné kompoty							•			
	Palačinky						•				
	Pudink							•			
	Čokoláda										•
	Marmeláda							•			
	Mléko							•			
	Smažená vejce							•			
	Těstoviny						•				
	Dětská jídla ve sklenicích (ohřívací lázeň)								•		
	Dušení						•				
	Kreolská (kořeněná) rýže						•				
	Rýžový nákyp								•		

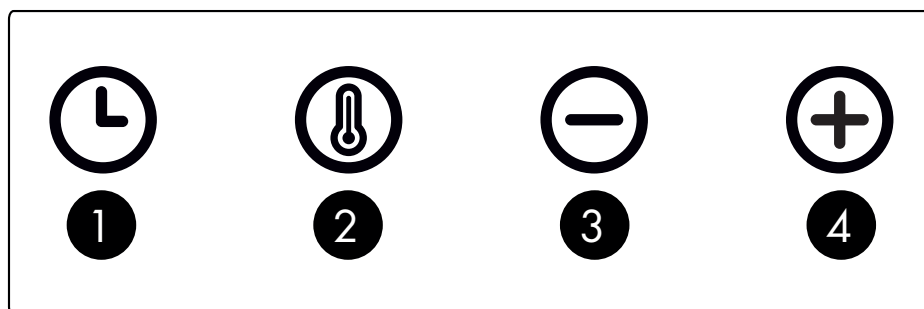


8.1 DISPLEJ OVLÁDACÍHO PANELU



-  Délka přípravy
-  Konec pečení
-  Zámek ovládacího panelu
-  Časovač
-  Indikátor teploty
-  Indikátor nárůstu teploty (předežhřátí)
-  Bezpečnostní zámek dveří

8.2 TLAČÍTKA OVLÁDACÍHO PANELU

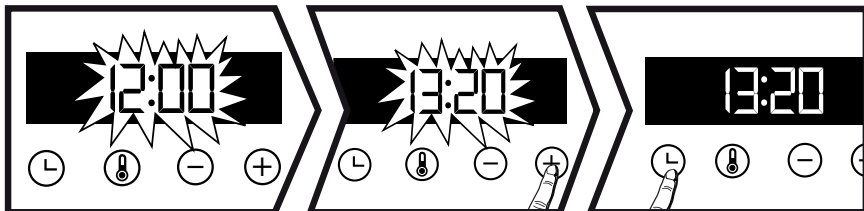


- 1 Tlačítko pro nastavení hodin a času pečení
- 2 Tlačítko pro nastavení teploty
- 3 Tlačítko -
- 4 Tlačítko +



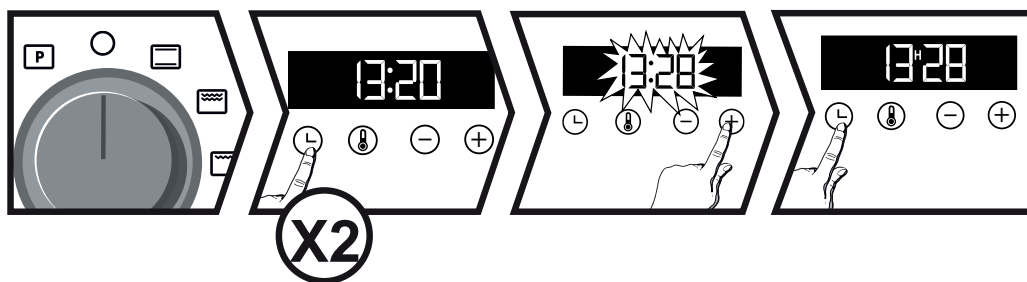
9.1 NASTAVENÍ AKTUÁLNÍHO ČASU

Při uvedení spotřebiče do provozu se na displeji ovládacího panelu zobrazí problikávající údaj 12:00. Nastavte aktuální čas prostřednictvím tlačítek + nebo - a nastavení potvrďte tlačítkem ⌚. Po předchozím přerušení přívodu proudu bude po jeho následném obnovení indikace aktuálního času na displeji ovládacího panelu problikávat.



9.2 ÚPRAVA NASTAVENÍ HODIN

Otočný volič programů pečení musí být uveden do pozice 0. Stiskněte tlačítko ⌚, na displeji ovládacího panelu se zobrazí symbol 🕒, znovu stiskněte tlačítko ⌚. Upravte nastavení hodin tlačítky + nebo - a nové nastavení potvrďte stisknutím tlačítka ⌚. K registraci nového nastavení v paměti spotřebiče dojde automaticky po uplynutí několika vteřin.



9.3 ČASOVAČ

Tuto funkci nelze použít při pečení.

Stiskněte tlačítko ⌚.

Indikace času na displeji ovládacího panelu začne problikávat.

Nastavte minutku prostřednictvím tlačítek + nebo -.

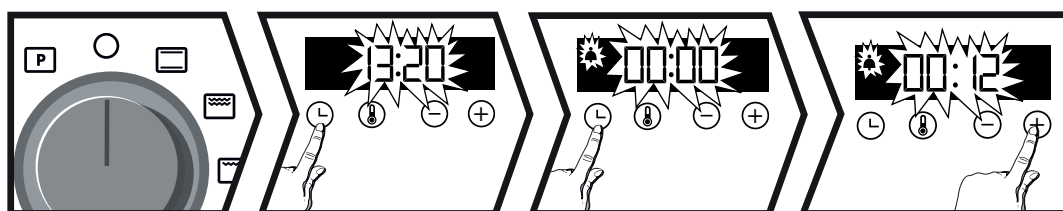
Stiskněte tlačítko ⌚, pro potvrzení nastavení časovače. Odpočítávání času bude zahájeno.

Po uplynutí nastaveného času zní zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím libovolného tlačítka.

Indikace času na displeji ovládacího panelu se vrátí k zobrazení aktuálního času.



POZNÁMKA: Nastavení časovače lze upravit nebo zrušit v kterémkoli momentě. Pro jeho anulování se vraťte do menu pro nastavení minutky a upravte odpočítávaný čas na hodnotu 00:00.

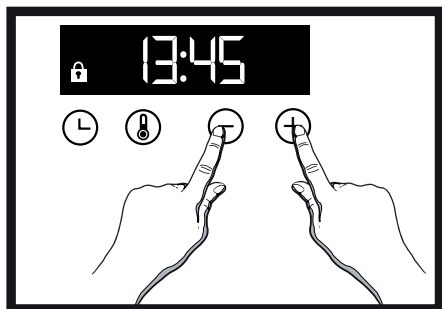
Nedojde-li k manuálnímu potvrzení realizovaného nastavení, zaznamená jej spotřebič automaticky po uplynutí několika vteřin.





9.4 ZÁMEK OVLÁDACÍHO PANELU

Současným stisknutím a přidržením tlačítek + a – až do zobrazení symbolu  dojde k aktivaci bezpečnostního režimu uzamčení ovládacího panelu trouby. Stejným postupem až do zmizení příslušného symbolu  z displeje ovládacího panelu lze režim deaktivovat.



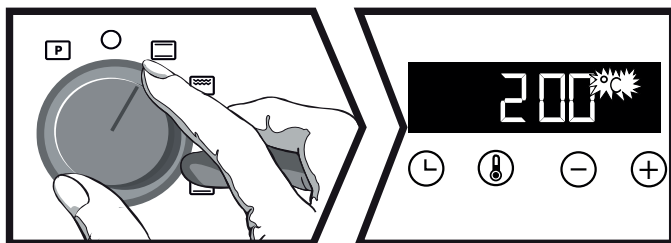
⚠ POZOR: Veškerá příprava probíhá výhradně při zavřených dveřích. Ještě po ukončení přípravy a vypnutí spotřebiče dobíhá po nějakou dobu chladicí ventilátor, který zajišťuje bezpečné ochlazení spotřebiče a jeho povrchů.

9.5 PEČENÍ S OKAMŽITÝM SPUŠTĚNÍM

Displej ovládacího panelu musí zobrazovat pouze aktuální čas. Indikace aktuálního času nesmí problikávat.

Otočným voličem programů vyberte požadovaný režim pečení.


Spotřebič Vám doporučí teplotu, vhodnou pro zvolený režim pečení (tuto doporučenou teplotu lze upravit). Nárůst teploty ve vnitřním prostoru bude bezprostředně po Vaší volbě zahájen (trouba se zahřívá a indikátor vnitřní teploty problikává). Po dosažení požadované vnitřní teploty vydá spotřebič sérii zvukových signálů.

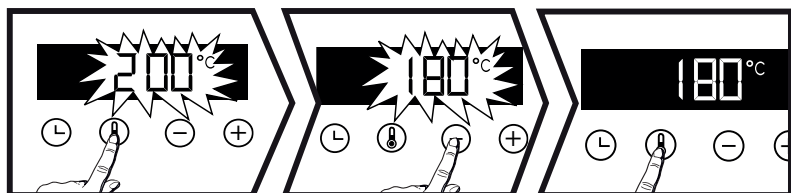


9.6 ÚPRAVA NASTAVENÍ TEPLoty



Stiskněte tlačítko .

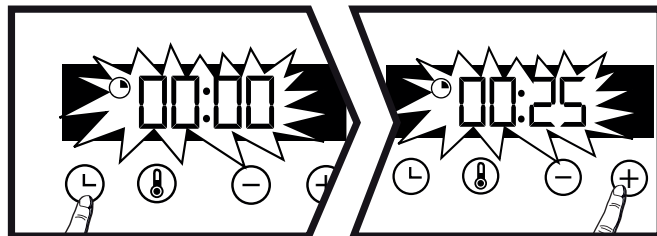
Upravte teplotu tlačítky + nebo -.

Potvrďte opětovným stisknutím tlačítka .








9.7 NASTAVENÍ DÉLKY PEČENÍ

Postupujte v krocích návodu v oddíle 9.5, poté stiskněte tlačítko , indikátor délky přípravy  bude problikáváním upozorňovat na možnost provést úpravu nastavení délky přípravy. Tlačítky + nebo – nastavte požadovanou délku pečení.





Spotřebič je vybaven funkcí **SMART ASSIST**, která Vám při nastavování doby pečení doporučí nejen optimální teplotu, ale také optimální délku přípravy vzhledem ke zvolenému režimu pečení. Obě tyto doporučené hodnoty máte nicméně možnost manuálně upravit podle Vašich potřeb.

REŽIM PEČENÍ	DOPORUČENÁ DOBA PEČENÍ (min.)
KONVENČNÍ OHŘEV 	30
KONVENČNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM 	30
SILNÝ GRIL 	7
STŘEDNÍ GRIL S OTOČNÝM ROŽNĚM A VENTILÁTOREM 	15
DOLNÍ TOPNÉ TĚLESO S VENTILÁTOREM 	30
ÚSPORNÝ 	30
UDRŽOVÁNÍ V TEPLE 	60

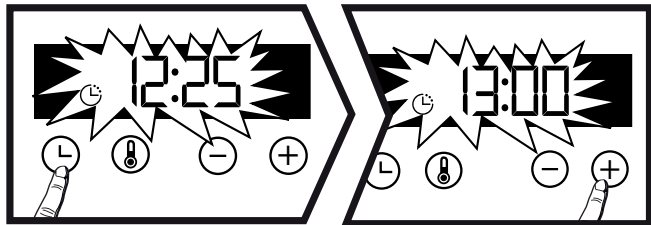
K uložení nastavené doby pečení dojde automaticky po uplynutí několika vteřin. Bezprostředně po dosažení požadované vnitřní teploty je zahájeno odpočítávání času zbývajících do konce pečení.

9.8 PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte v krocích návodu v oddíle 9.6. Po nastavení požadované doby pečení stiskněte opět tlačítko , indikátor konce pečení  problikáváním upozorňuje na vstup do režimu nastavení tohoto provozního parametru. Indikace času na displeji ovládacího panelu problikává. Čas ukončení přípravy nastavte prostřednictvím tlačítek + nebo -. K registraci nastavení v paměti spotřebiče



če dojde automaticky po uplynutí několika vteřin. Indikace času ukončení tepelné úpravy na displeji ovládacího panelu bude konstantně zobrazena (neproblikává).



9.9 REŽIMY PEČENÍ



KONVENČNÍ OHŘEV (dop. teplota **200 °C**, nastavitelná v rozmezí 35-275 °C)

- Příprava je realizována horním a spodním topným tělesem bez použití ventilátoru.
- Vhodné pro přípravy ve vodní lázni (v hlubokém plechu), pro přípravy vaječného krému, pudinku nebo specialit jako crème brûlée, který doporučujeme po posypání hnědým cukrem krátce zapéct pod horním topným tělesem (grilem)
- Po předehřátí trouby je tento režim vhodný též pro pečení červeného masa, zapékání zeleniny (zapékané brambory, plněná rajčaty), ryb, drůbeže nebo koláčů.



KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM* (dop. **200 °C**, nastavitelná tepl. v rozmezí 35-275 °C)

- Příprava je realizována horním a spodním topným tělesem a střídavě se zapíná ventilátor.
- Tento režim umožňuje současnou přípravu 2 stejných nebo rozdílných pokrmů na 2 různých úrovních trouby.
- Po předehřátí trouby postupujte dále dle doporučení pro pečení na další straně tohoto návodu k obsluze a instalaci.



SILNÝ GRIL (dop. teplota **275 °C**, nastavitelná v rozmezí 180-275 °C)

- Příprava je realizována horním topným tělesem bez použití ventilátoru.
- Troubu nejprve předehřejte po dobu 5 min. Do spodní úrovně vodicích drážek vsuňte plech pro zachytávání odkapávající šťávy.
- Režim je doporučen pro grilování kotlet, párků, krajíčků chleba nebo krevet přímo na roštu.



GRIL S OTOČNÝM ROŽNĚM A VENTILÁTOREM (dop. teplota **200 °C**, nastavitelná v rozmezí 100-250 °C)

- Na přípravě se střídavě podílí horní topné těleso a ventilátor.
- Předehřívání není nutné. Vhodné pro přípravu štavnatého a křupavého kuřete a pečeně s garancí rovnoměrného propečení a křupavé kůrky po všech stranách.
- Otočný rožeň pracuje pouze při zavřených dveřích.
- Do spodní úrovně drážek umístěte hluboký plech pro zachycení odkapávající šťávy.
- Doporučené pro přípravu kuřete a pečínek, vepřových žebírek. Pro zachování chuti a jemnosti rybího masa.



SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM (dop. teplota **180 °C**, nastavitelná v rozmezí 75-250 °C)

- Ohřev spodním topným tělesem s občasnou mírnou aktivací horního topného tělesa a distribucí horkého vzduchu ventilátorem. Rošt umístěte do spodní úrovně drážek.
- Vhodné pro přípravu kynutých (koláče, mazance, bábovky ...) a pro přípravu suflé bez nežádoucí vrchní krusty.



ÚSPORNÝ - ECO* (dop. teplota **200 °C**, nastavitelná v rozmezí 35-275 °C)

- Příprava prostřednictvím horního a spodního topného tělesa bez použití ventilátoru.
- Tento režim přípravy umožňuje uspořit až 25% elektrické energie při zachování dokonalého výsledku pečení (čas přípravy však při tomto režimu může být delší).
- Režim je využíván pro stanovení parametrů figurujících na energetickém štítku spotřebiče.



UDRŽOVÁNÍ TEPLoty (dop. teplota **60 °C**, nastavitelná v rozmezí 35-100 °C)

- Moderované střídavé zahřívání horním a spodním topným tělesem s distribucí vzduchu ve vnitřním prostoru ventilátorem.
- Režim je doporučen např. pro vykynutí těsta na chleba, mazance, bábovky.
- S nastavením teploty na maximální hodnotu 40 °C, lze režim využívat také k rozmrazování pokrmů, jejich udržování v teple nebo např. k předehřívání talířů.

DRUHY JÍDEL	KONVENČNÍ PEČENÍ						MULTIFUNKČNÍ PEČENÍ						Doba pečení
		PATRO		PATRO		PATRO		PATRO		PATRO		PATRO	
MASO													
Vepřová pečeně (1 kg)	200°	2					180°	2					90 přidejte trochu vody
Telecí pečeně (1kg)	200°	2					180°	2					60-70
Hovězí pečeně	240°*	2			210°	2							30-40
Jehněčí (stehno, plecko 2,5kg)	220°*	1			220°	OR					200°	2	50-55
Drůbež (1 kg)	200°	2			220°	OR	180°	2	210°	OR			50-70
Drůbež - velké kusy	180°	1											1h30 - 2h
Kuřecí stehno					*220°	3					210°	3	15-25 umístěte na roštu
Žebro vepřové / telecí					*220-240°	3							15-20
Žebro hovězí					*220-240°	3-4					210°	3	25-30
Žebro skopové					*275°	4							10-20
RYBY													
Grilovaná ryba					*275°	4							15-20
Pečená ryba (dorada)	*200°	2					180°	2					35-45
Rybí steaky	*220°	2-3					*200°	2-3					10-15
ZELENINA													
Zapékaná zelenina					*275°	3-4					220°	2-3	30
Francouzské brambory	*200°	2					180°	2					55-60
Lasagne	*200°	2					180°	2					40-45
Nadívaná rajčata, paprika	*200°	2					180°	2					40-45
CUKROVINKY													
Piškotová buchta			180°*	1					165°	1			35-45
Roláda	*220°	3											5-10
Mazanec	*180°	1	210°*	1					165	1			25-30 na
Bublanina	*200°	2					180°	2					35-45
Krémy	165°	2					150°	2					20-45 vodní lázeň
Dorty	*220°	2					165°	3					15-18 multifunkční plech
Bábovka			180°	1					180°	1			45-50
Sněhové pusinky	100°	2					100°	2					1h30
Čajové pečivo	*220°	2					210°	2	210°	2			5-10
Větrníky	*200°	3					180°	3					30-40 podle velikosti
Pečivo z listového těsta	*220°	3					200°	3					
Dortový korpus	*220°	2					*220°	2					15-25 multifunkční plech
Droždové těsto	*210°	2					*180°	2					35-45 multifunkční plech
Různé													
Špíz					*275°	4							15-20
Masová roláda, bochník	*200°						*180°	2					1h20-1h40 vodní lázeň
Pizza těsto	*210°	2					200°	2					30-40 forma 30cm
Pizza chléb	*220°	3					*200	3	*200	1			15-18 multifunkční plech
Quiche - slané koláče	*210°	2					200°	2	200°	1			30-45 forma 30cm
Nákyp			180°	1			180°	1					50 forma 21cm
Koláče plněné masem	*200°	2					*180°	2					40-45
Chléb	*220	1					*200	1	*220	1			30-50 na
Opékaný chleba							*275°	4.V					1-2 na mřížce

Ekvivalence NASTAVENÍ A TEPLoty

Nastavení	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	40	65	100	150	165	180	200	240	275

*Nechte troubu předehřát na doporučenou teplotu/OR = otočný rožeh

Pro zamezení ošťikování mastnoty během pečení nepoužívejte pro přípravu masa plech.

Pro vodní lázeň vždy použijte vařící vodu.

Při použití GRILU umístěte maso na rošt nebo použijte otočný rožeh a do spodní úrovně drážek vložte plech pro odkapávání šťávy.

Spotřebič disponuje 5ti úrovněmi pro umístění příslušenství.

Čistá váha spotřebiče: 53 kg - užitný objem trouby: 57 l.

Příprava pečeně

- Před pečením nechte maso v pokojové teplotě po dobu minimálně 1 hodiny. Odtraňte přebytečný tuk pro zamezení dýmu a pachu.
- Pokud je to možné, použijte raději hlíněné nádoby než sklo, avšak dostatečně velké pro vložení pečeně.
- Před pečením nesolte, aby se maso nevysušilo.
- Přidejte několik lžic teplé vody pro zamezení spálení šťávy.
- **Doba přípravy**
Hovězí pečeně 10 až 15 min pro 500g.
Vepřová pečeně 35 až 40 min pro 500g.
Telecí pečeně 30 až 40 min pro 500g.
- Po vyjmutí z trouby oviňte pečení do alobalu a nechte odležet na 10 až 15 min. Maso bude šťavnatější, jemnější a stejně zbarvené.
- Grilované maso: Namažte lehce olejem. Npropichujte maso, ale při otočení použijte obračekku nebo kleště.
- U drůbeže propíchněte kůžičku pod křídly, aby šťáva mohla odtékat bez ostříkování.

Příprava moučníků

- **Výběr formy:**
Nepoužívejte světlé lesklé formy:
 - vyžadují delší dobu pečení
 - troubu je třeba přehřívátPro dortový korpus, koláče a quiche **použijte nepřilnavé formy**. Těsto tak bude křehčí a zlatavé.
- **Tip:**
Pokud forma není z nepřilnavého materiálu, použijte **papír na pečení**. Usnadní vám to také vyklopení moučnicku. Použijte jej také pro vymezení okraje u smaltových nádob nebo pro zamezení vytečení ovocné šťávy. Kvasnice přidávejte vždy až nakonec a zamezte kontaktu se solí, což by ovlivnilo vlastnosti kvasnic.

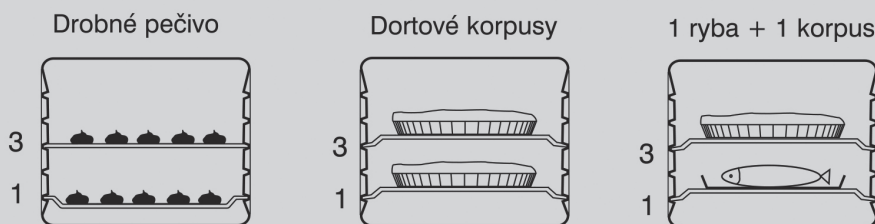
Příprava zeleniny

- Příprava jídel pokrytých navrstvenými brambory, předvařenými plátky brambor ve vodě či mléce.
- Oloupání papriky: umístěte je pod horkým grilem, občas je otáčejte dokud se slupka nezačne scvrkávat. Vložte je do plastového sáčku po dobu několik minut a slupku snadno sejmete.
- Plněná rajčata: odkrojte jeden konec a vyprázdněte jádra. Osolte je uvnitř a nechte je před nadíváním osušit na mřížce.
- Před pokrytím omáčkou (šunkovou nebo bešamelovou) vysušte pórek a čekanku, jinak po tekutém povrchu omáčka sklouzne.
- Smíchejte strouhaný sýr s kousky housky na strouhanku.

- Pokud je doba pečení příliš dlouhá, vypněte troubu 5 až 10 min před ukončením pečení a použijte zbytkové teplo pro dopečení.

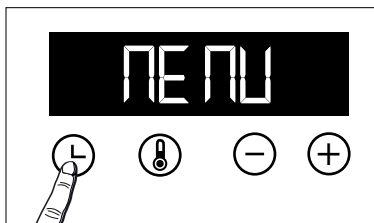
Pečení na 2 patrech s funkcí **PŘED PEČENÍM NECHTE TROUBU PŘEDEHŘÁT**

- Některá jídla (stejná nebo jiného typu) mohou být pečená ve stejném čase bez jakéhokoli přenesení pachů nebo chutí, v případě, že vyžadují stejnou teplotu přípravy. Vařená jídla mohou vyžadovat jinou dobu pečení. Doba pečení uvedená v tabulce může být u jednotlivých druhů jídel prodloužena o 10 až 20 min.





Prostřednictvím tohoto menu můžete upravit nastavení provozních parametrů. Stiskněte tlačítko a přidržte jej až do zobrazení nápisu „Menu“ na displeji ovládacího panelu. Dalším (opakovaným) stisknutím tlačítka vyberete parametr nastavení, který si přejete upravit. K jeho aktivaci/deaktivaci použijte tlačítka + nebo - dle instrukcí v tabulce vpravo.



Indikace displeje	Popis režimu/funkce
	On: Vnitřní osvětlení svítí po celou dobu přípravy. Auto: k automatické deaktivaci vnitřního osvětlení při probíhajícímu pečení dojde vždy po 90 vteřinách po jeho aktivaci.
	Slouží k aktivaci/deaktivaci zvukové signalizace tlačítek ovládacího panelu.
	Aktivace/deaktivace demonstračního modu (DEMO).
	Aktivace/deaktivace režimu předehřívání.

Pro opuštění režimu „Menu“ znovu stiskněte tlačítko .



11.1 PYROLYTICKÁ TROUBA

Spotřebič disponuje systémem účinného automatického čištění, kdy vysoká teplota odstraní veškerou mastnotu a nečistoty a promění je na drobný prášek. Nepříjemné pachy, které při tomto čištění vznikají, jsou pohlcovány katalyzátorem.

S pyrolýzou zbytečně neotálejte a nečekejte do okamžiku, kdy je trouba příliš znečištěná.

Kdy je vhodné použít pyrolytické čištění?

- Pokud z vaší trouby vychází dým při předhřívání nebo pokud při pečení vzniká výrazný dým.
- Vydává-li trouba (i za studena) nepříjemný zápach po předchozím pečení (jehněčí, ryby, grilování...).
- Použití pyrolýzy není nutné po každém dílčím pečení, ale jen tehdy, pokud dojde k znečištění.

Jídlo, které neprská	Sušenky, zelenina, koláče, suflé apod.	Není nutno zapínat pyrolytické čištění
Jídlo, které prská	Maso, ryby (v otevřených nádobách), plněná zelenina.	Použijte pyrolytické čištění po 3 použitích
Mastné jídlo	Velké kusy masa	Pokud dojde k značnému znečištění během přípravy, je nutno zapnout pyrolytické čištění po ukončení pečení. Vyčistěte troubu dříve než bude nános nečistot příliš velký.



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před spuštěním pyrolýzy vyjměte z trouby veškeré příslušenství a náčiní.
- Před spuštěním cyklu pyrolýzy odstraňte velké nečistoty, které by mohly způsobit nadměrnou tvorbu kouře nebo vznícení.
- Během pyrolýzy se dvířka značně zahřejí, proto by děti neměly být v jejich blízkosti.
- Nezakrývejte vnitřní části trouby alobalem pro zamezení znečišťování stěn. Alobal způsobí nadměrnou kumulaci teploty a můžete poškodit smalt vnitřních stěn.



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Z bezpečnostních důvodů dochází při pyrolýze k uzamčení dveří několik minut po jejím zahájení, protože teplota trouby je při pyrolýze mnohem vyšší než při běžném pečení. Dveře trouby nelze odemknout, dokud vnitřní teplota neklesne pod bezpečnou úroveň, tj. cca 275 °C, kdy lze dveře opět otevřít.
- Protože také vnější povrchy spotřebiče dosahují při pyrolytických samočišticích cyklech teplot vyšších než při obvyklém provozu spotřebiče, doporučujeme Vám, abyste zajistili, aby se v průběhu pyrolýzy ke spotřebiči nepřibližovaly děti.



11.2 PYROLÝZA S OKAMŽITÝM STARTEM


Spotřebič nabízí výběr ze 2 pyrolytických samočisticích cyklů:

Pyro - samočištění o délce 2 h, délku trvání samočištění nelze změnit (nezahrnuje fázi ochlazování) **PF**.

PyroExpress – délka 59 minut (nezahrnuje fázi ochlazování) **PE**.

Funkci rychlého samočištění PyroExpress lze aktivovat bezprostředně po předchozím pečení, protože spotřebič ke zkrácení délky samočištění využívá teplo nakumulované díky předchozí přípravě a provozu. Není-li množství nakumulovaného tepla dostatečné, přepne se spotřebič automaticky do klasického pyrolytického cyklu o délce 2 hodin, který nahradí režim **PE**.

Pro aktivaci samočisticího pyrolytického cyklu zvolte otočným voličem programů požadovaný režim pyrolýzy. Na displeji ovládacího panelu se zobrazí symbol zvoleného pyrolytického režimu a čas, zbývající do konce režimu samočištění.

Po nárůstu teploty se dveře spotřebiče z bezpečnostních důvodů uzamknou a na displeji ovládacího panelu se zobrazí symbol klíče . Na konci samočisticího cyklu se dvířka odemknou a na displeji se zobrazí časový údaj 0:00. Otočný volič programů nastavte do výchozí pozice 0.

11.3 PYROLÝZA S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte v krocích návodu v odstavci 11.2 a nastavte čas ukončení pyrolýzy dle kroků návodu pro nastavení pečení s odloženým startem (odstavec 9.8).

Po těchto krocích je čas spuštění pyrolytického samočisticího cyklu odložen tak, aby k jeho ukončení došlo v nastaveném čase. Po dokončení pyrolýzy uveďte otočný volič programů do výchozí pozice 0.



Před spuštěním pyrolýzy ze spotřebiče vyjměte všechno příslušenství a náčiní a odstraňte větší zbytky jídel.



RADA
Pro ještě větší úsporu elektrické energie Vám doporučujeme realizovat pyrolytické samočisticí cykly v době sníženého tarifu dodávky elektrické energie (tzv. „noční proud“), o kterém, pokud je k dispozici, získáte bližší informace u Vašeho lokálního dodavatele energií.



DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Před každým úkonem údržby a čištění vyčkejte, dokud trouba zcela nevychladne a ujistěte se, že jsou všechny voliče uvedeny do pozice "vypnuto".

K čištění trouby a skleněných výplní dveří nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, kovové drátěnky nebo houbičky s brusnými povrchy, mohlo by dojít k poškození povrchové úpravy spotřebiče nebo skleněné výplně dveří, která by mohla při následném provozu nebo čištění vlivem horka prasknout.

Při čištění skleněné výplně dveří je zapotřebí důsledně zajistit, aby nedošlo k průniku kapaliny do ventilačních otvorů nad dveřmi.

Pro úkony údržby a čištění nepoužívejte parní ani vysokotlaké čističe.

Sporák nikdy nečistěte proudem vody.



JAK POSTUPOVAT?	
Vnější plášť	Použijte jemnou houbičku navlhčenou ve vodě s přídavkem saponátu pro vyčištění dolní části vnějšího pláště sporáku. Při výskytu odolnějších nečistot použijte neabrazivní krémový čisticí prostředek vhodný pro údržbu smaltovaných povrchů . Omyté části otřete čistou vodou a dosucha vytřete savou tkaninou nejlépe semišem . Vyhněte se kontaktu smaltovaných povrchů s kyselými látkami (ocet, citrónová šťáva apod.). Pro nerezové povrchy použijte komerčně dostupné prostředky speciálně určené k péči o tyto povrchy.
Skla dveří	Po přípravách provázených větším znečištěním vnitřní kavity (rožnění), doporučujeme otřít vnitřní plochu skleněné dveřní výplně jemnou houbičkou navlhčenou ve vodě s přídavkem saponátu .
Voliče a ovládací panel	Použijte jemnou houbičku navlhčenou ve vodě s přídavkem saponátu .



Tento spotřebič byl vyvinut a vyroben s maximálním respektem k ochraně životního prostředí.

Obal tohoto spotřebiče je vyroben z recyklovatelných materiálů. Jeho odevzdáním k recyklaci do speciálních kontejnerů přispějete k ochraně životního prostředí.



Váš spotřebič obsahuje také čitelné recyklovatelné materiály. Je tedy označen tímto logem, které Vám sděluje, že v zemích Evropské unie se opotřeбенé

přístroje nemají směřovat s jinými odpady. Recyklace přístrojů, kterou zajišťuje dodavatel (prodejce), se provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických přístrojích.

Kontaktujte orgány místní správy v místě Vašeho bydliště nebo prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili, aby Vám oznámili sběrná místa opotřeбенých přístrojů nejbližší Vašemu bydlišti.

Děkujeme Vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

Když si nejste jisti, zda Váš sporák funguje správně, nemusí se nutně jednat o poruchu. Předtím, než zavoláte autorizovaný poprodejní servis, zkuste nejprve zkontrolovat následující:

Když zjistíte, že ...	Pravděpodobná příčina	Možné řešení
Trouba nehřeje.	Spotřebič není napájen.	Připojte spotřebič k síti.
	Vadná pojistka.	Vyměňte pojistku/ zapněte jistič a ověřte jejich hodnotu (viz kap. 3.2)
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Zvyšte nastavení teploty.
Vnitřní osvětlení nesvítí.	Vysloužilá žárovka.	Vyměňte žárovku.
	Spotřebič není pod napětím nebo byl přívod proudu přerušen pojistkou/jističem silového obvodu.	Připojte spotřebič, vyměňte pojistku, zapněte jistič.
Pyrolýza se nespustila.	Dveře spotřebiče nejsou řádně dovřené.	Ověřte řádné uzavření dveří.
	Závada na zámkovém mechanismu dveří.	Kontaktujte autorizovaný poprodejní servis.
Spotřebič vydává zvuky - pípání.	V průběhu pečení.	Indikace dosažení nastavené vnitřní teploty.
	Na konci pečení.	Indikace dokončení naprogramované doby pečení.
Ventilátor spotřebiče pracuje i po vypnutí trouby	Chladicí ventilátor pokračuje v provozu ještě po dokončení přípravy (max. 1 hodinu) nebo v případě, že je teplota spotřebiče vyšší než 125 °C.	Otevřete dveře trouby pro urychlení procesu ochlazování.
	Nedojde-li k jeho deaktivaci ani po 60 minutách od dokončení přípravy/čištění.	Kontaktujte autorizovaný poprodejní servis.

**POZOR**

Veškeré opravy spotřebiče smí provádět výhradně autorizovaný kvalifikovaný specialista. Neodborné zásahy do spotřebiče mohou být životu nebezpečné!

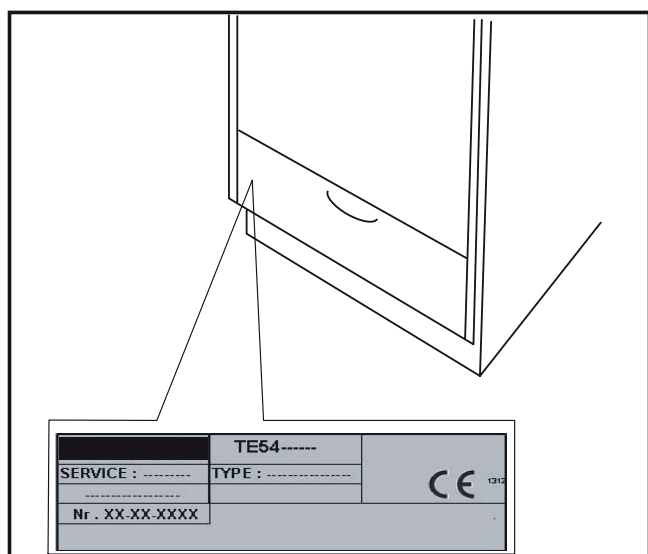
**DOPORUČENÍ**

Nepodařilo-li se Vám odstranit problém nebo závadu s pomocí návodu výše, v žádném případě spotřebič SVÉPOMOCÍ NEOPRAVUJTE, ale neprodleně kontaktujte autorizovaný poprodejní servis dodavatele.



Veškeré opravy Vašeho přístroje smí provádět výhradně kvalifikovaný personál autorizovaného servisu dovozce. Kontaktujete-li zákaznickou linku centrálního servisu, uveďte operátorce kompletní údaje o Vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo), které najdete na jeho výrobním štítku umístěného v oddíle pro uložení příslušenství (dostupného v závislosti na modelu po otevření jeho dvířek nebo vytažení zásuvky).

Při servisních zásazích požadujte výhradně užití originálních náhradních dílů s certifikátem zaručujícím jejich původ.



příklad a umístění typového štítku

V případě technického dotazu, problému nebo reklamace se prosím obraťte na prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili, nebo využijte některou z níže uvedených zákaznických linek výhradního dovozce v ČR, kterým je společnost ELMAX STORE, a.s.

Příjem reklamací:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Technická podpora:

tel.: +420 599 529 250

email: servis@elmax.cz

K dispozici jsou Vám také internetové stránky **www.brandt.cz**, v rámci kterých nás můžete kontaktovat prostřednictvím odkazů „kontakt“ nebo „servis“. Pro rychlé a snadné nahlášení reklamace můžete rovněž využít formuláře v příslušné servisní sekci na těchto internetových stránkách.



A series of horizontal dotted lines for writing notes, filling most of the page.



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing notes.

Brandt



Výhradní distributor značky v ČR:

ELMAX STORE a.s.

Topolová 777/2

735 42 Těrlicko

tel.: 599 529 262

www.brandt.cz

Centrální dispečink servisu:

tel.: 599 529 251