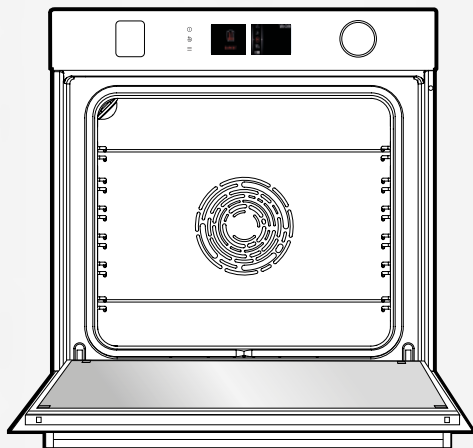


Brandt



NÁVOD K POUŽITÍ CS

TROUBA



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

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.

	<p>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.</p>
--	--

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.



1 / Popis trouby	4
Ovládací tlačítka a displej	5
Příslušenství	6
Speciální plech pod potraviny PÁRA 100%	7
Plnicí šoupátko	8
První nastavení – uvedení do provozu	10
2 / Režimy pečení v troubě	11
Režim „Expert“	12
Režim „Parní expert“	12
◦ Oblíbené programy (pečení uložené do paměti)	15
◦ Funkce pečení	16
◦ Sušení	18
Režim „Kuchařský průvodce“	19
Režim „Konvektomat“	20
◦ Seznam chodů	21
Režim „Nízkoteplotní pečení“	24
3 / Nastavení	25
Uzamčení ovládacího panelu	26
4 / Minutka	26
5 / Údržba – čištění	27
Vnější povrch	27
Demontáž vodicích lišt	27
Čištění vnitřních ploch skel	27
Demontáž a opětovná montáž dvířek	27
Výměna žárovky	29
Funkce čištění	29
◦ Pyrolýza	30
◦ Vyprázdnění nádrže na vodu	31
◦ Odstraňování vodního kamene kotle	32
6 / Řešení případných problémů	33
7 / Poprodejní servis	35



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 spotřebiče 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 plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu

2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

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

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

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

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

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



VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

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

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

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

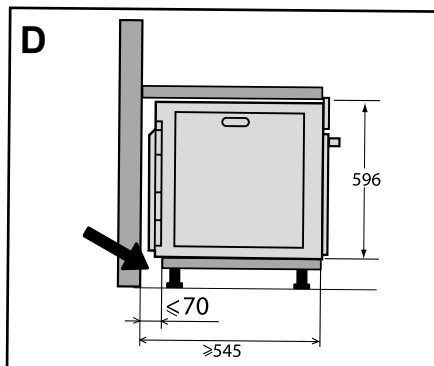
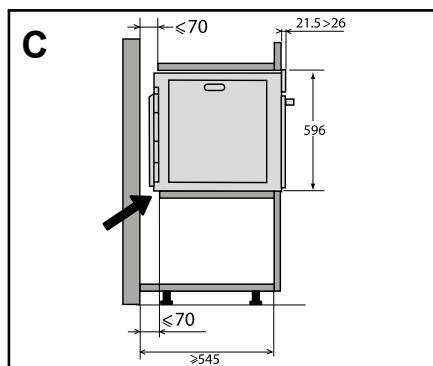
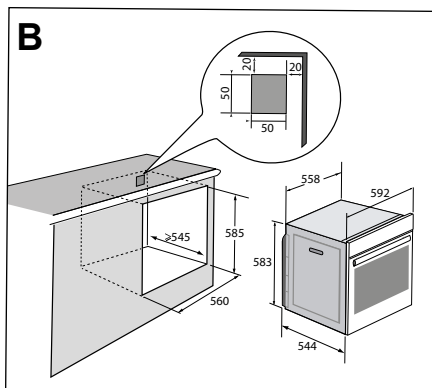
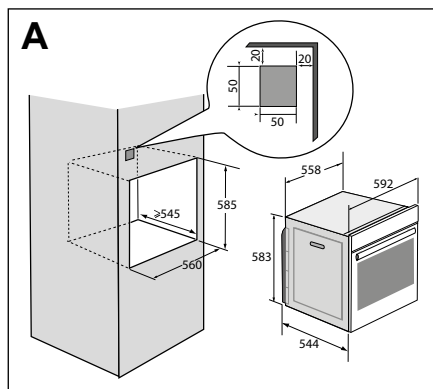
Je-li nábytek vzadu zavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech 50 × 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

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



Doporučení

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



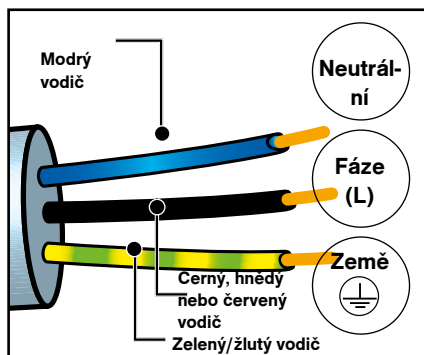


PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

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 tomu účelu.

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

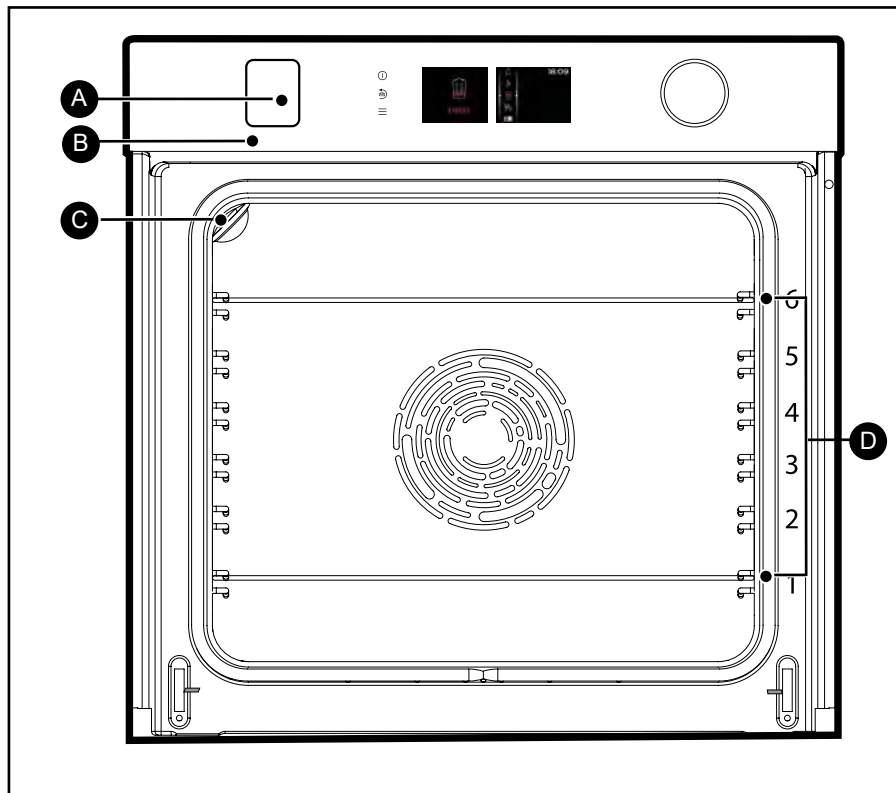
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Obraťte 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.



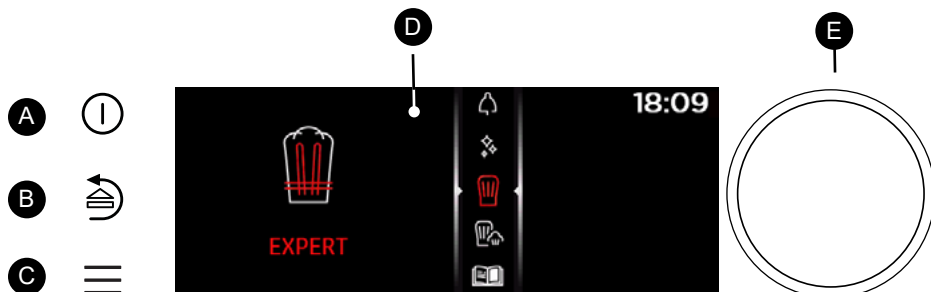
POPIS TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Plnicí šoupatko 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 šoupatka
(dlouhé stisknutí)

C Tlačítko pro přístup do MENU
(pečení, nastavení, minutka, čištění)

D Displeje

E Otočný knoflík 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

Vypnutí pečení

Teplota

Doba pečení

Čas konce pečení (odložený start)



Ukazatel doporučených úrovní vodicích lišt pro vkládané pokrmy

Pára

Uložení pečení do paměti

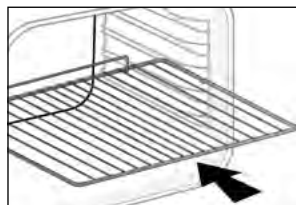
Ukazatel uzamčení tlačítek

Ukazatel uzamčení dvířek během pyrolýzy



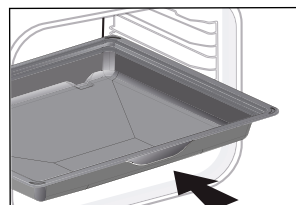
PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

- 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.



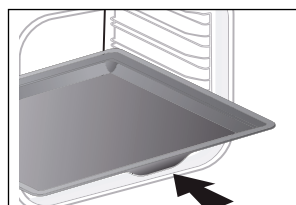
- Multifunkční odkapávací plech 45 mm

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

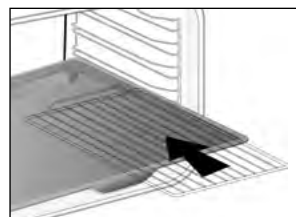
Vsouvá se do vodicích lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



- Rošty pro šťavnatost

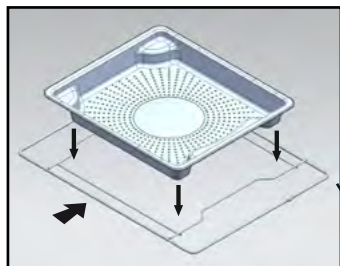
Poloviční rošty pro šťavnatost se používají nezávisle na sobě, ale vždy musí být položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby.

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

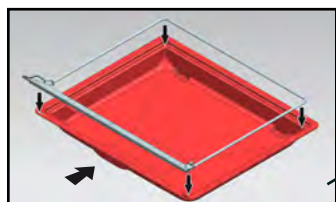




- 100% PARNÍ SPECIÁLNÍ JÍDLO NA PODPORU POTRAVIN




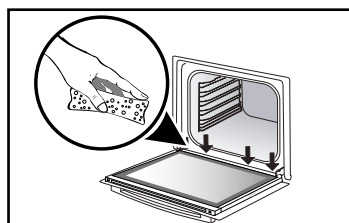
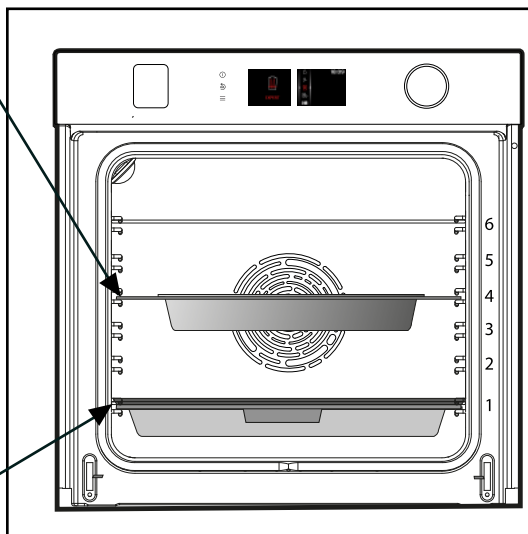
1 - Miska z perforované nerezové oceli, která umožňuje odvedení kondenzované vody z potravin, které se vkládají na polici úrovně 4.




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

 Ujistěte se, že je silikonový bryndák v kontaktu se sklem dveří.

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



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



- Systém posuvných lišt

Díky systému posuvných lišt je manipulace s potravinami praktičtější a snazší, protože plechy lze lehce vysunout, což maximálně zjednodušuje práci s nimi. Plechy mohou být zcela vyjmuty, což umožňuje úplný přístup.

Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprosto bezpečně, což snižuje riziko popálení. Budete tak moci vyjmát pokrm z trouby mnohem snadněji.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

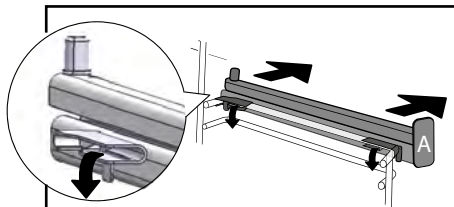
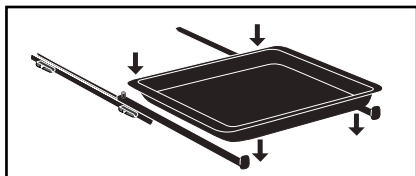
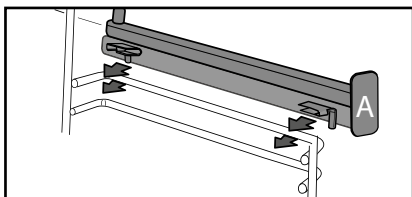
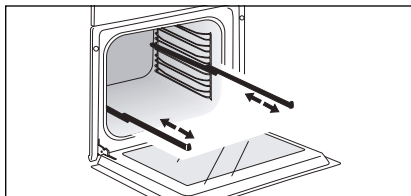
Po vyjmutí obou rámy s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasadíte levou posuvnou lištu na levý rám tak, že na přední a zadní část posuvné lišty vyvinete dostatečný tlak, aby 2 výstupky na boku posuvné lišty zacvakly do rámu. Stejným způsobem nasadíte pravou posuvnou lištu.

POZNÁMKA: Teleskopická část posuvné lišty se musí vysouvat směrem dopředu, takže je zarážka **A** obrácena směrem k vám.

Nasadíte oba rámy s vodicími lištami na místo a na obě posuvné lišty položte plech. Systém je připraven k použití.


Chcete-li posuvné lišty odmontovat, vyjměte rámy s lištami.

Výstupky na liště jemně zatlačte dolů, abyste je uvolnili z rámu. Vytáhněte posuvnou lištu 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 ŠOUPÁTKO

- Plnicí šoupátko 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 konvektomatu se plnicí šoupátko otevře automaticky.

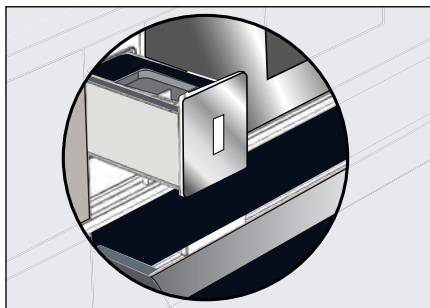
Naplňte nádrž.

Ujistěte se, že je nádrž naplněna na maximální úrovni.

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

Následně šoupátko ručně zavřete.

Vaše trouba je připravena na pečení v páře.



Doporučení

Při plnění nádrže trvá stabilizace vodní hladiny několik sekund.

Podle potřeby hladinu upravte.



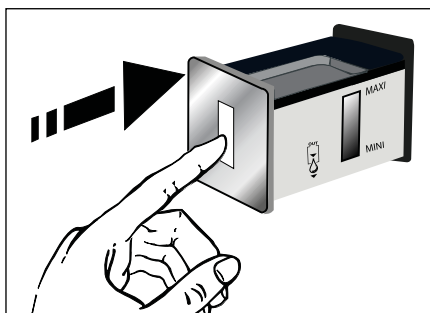
Důležité upozornění

Nepoužívejte měkčenou ani demineralizovanou vodu.



Důležité upozornění

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





PRVNÍ NASTAVENÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Volba jazyka

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

- Nastavení času

Na displeji blíká 12:00.

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


Nyní trouba zobrazuje čas.

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



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

- Spuštění - Hlavní menu

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

Vyberte první režim pečení: Expert.

Otáčením knoflíku můžete procházet jednotlivé programy:

NASTAVENÍ



MINUTKY



ČIŠTĚNÍ



EXPERT



ODBORNÍK NA PÁRU



KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE



PRŮVODCE SLUŽBOU STEAM



REŽIMY PEČENÍ

Podle toho, jak dobře jste obeznámeni 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 **„PARNÍ 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 **„KONVEKTOMAT“** 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 potvrďte stisknutím otočného knoflíku.

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 „STEAM 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 funkce 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
- Kulový chléb
- Croissanty



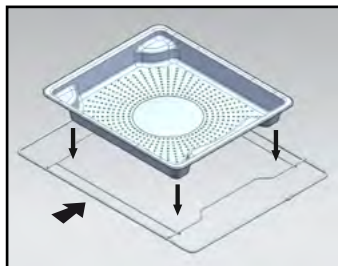
Varování

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

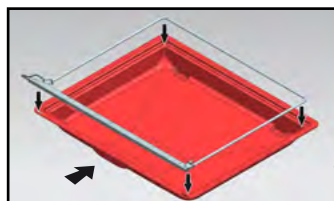


- 100% PARNÍ SPECIÁLNÍ JÍDLO NA PODPORU POTRAVIN

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

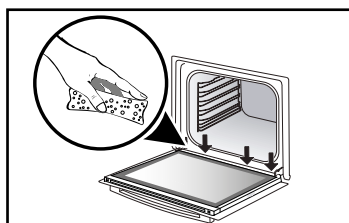
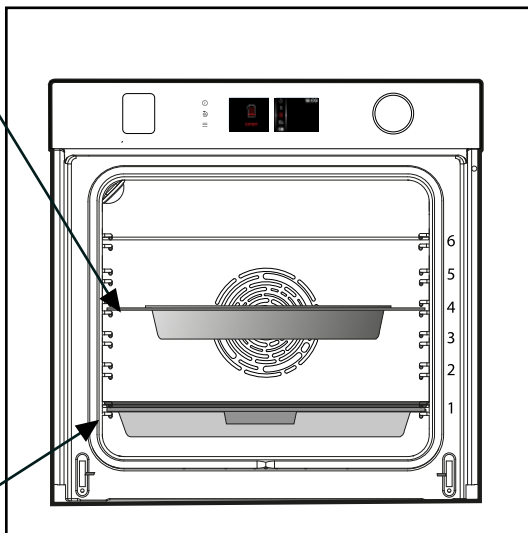


① - Miska z perforované nerezové oceli, která umožňuje odvedení kondenzované vody z potravin, které se vkládají na polici **úrovně 4**.



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

🔍 Ujistěte se, že je silikonový bryndák v kontaktu se sklem dveří.



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



(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 knoflík 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 knoflíku upravte teplotu a svou volbu potvrdte.

DOBA PEČENÍ

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

Otáčením knoflíku 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 knoflíku a poté potvrdte zvolenou hodnotu.

Pro 100% vaření v páře 

Trouba doporučuje 100 % páru.

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

Otáčením knoflíku 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 potvrďte, 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 knoflíku 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 knoflíku 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.

Poloha	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, šřavnaté a křupavé 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 šřavnatou 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.



Používání spotřebiče

Poloha	Doporučená teplota (°C) Min.– max.	Použití
 Variabilní gril	4 1 - 4	Doporučuje se na grilování kotlet, klobás, krajců 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. Pečící 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 zapékačímí miskičku 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 přerušování 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) – nastrouhaná 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 „KUCHAŘSKÝ
PRŮVODCE“**



**REŽIM „KUCHAŘSKÝ
PRŮVODCE + PÁRA“**



KONVEKTOMAT



**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 „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“ nebo „KONVEKTOMAT“ 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
Losos v tlakovém hrnci



ZELINÁŘ

Zapékané brambory
Nadívaná zelenina
Celé brambory



CUKRÁŘ

Piškotové těsto
Nákypy/krémy
Biskupský chlebíček
Košíčky
Piškot
Jablečný koláč
Ořechový koláč
Kokosový nákyp



PEKAŘ

Chléb
Bagety
Předvařený chléb
Zmrazené těsto
Regenerace starého chleba



LAHŮDKÁŘ

Lazaně
Klafoutis
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 řízky
- Vepřové maso - svíčková



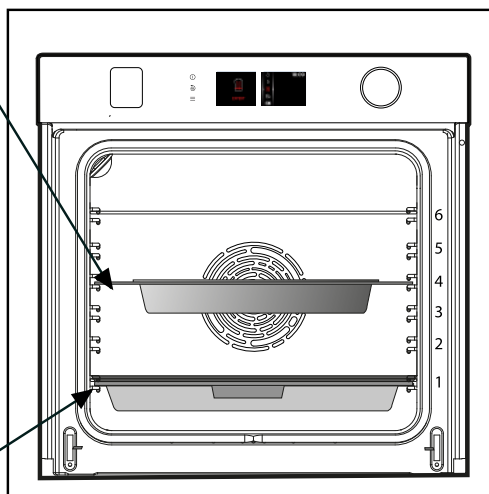
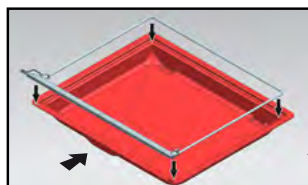
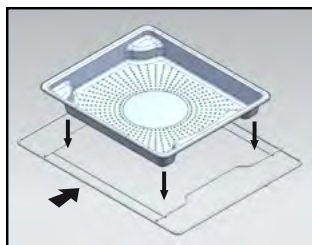
PRODAVAČ RYB

- 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 knoflíkem 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 .

Chcete-li ovládací tlačítka odemknout, 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 knoflík, minutka se zastaví.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

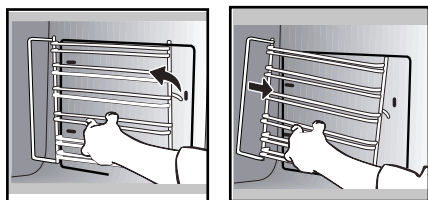
VNĚJŠÍ POVRCH

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

DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Boční strany s vodicími lištami:

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



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.

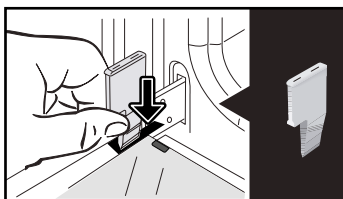


Upozornění

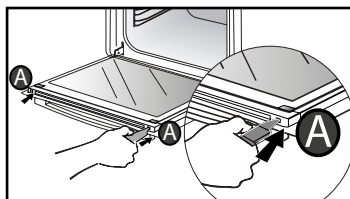
Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat jejich povrch a sklo by mohlo prasknout.

DEMONTÁŽ A OPĚTOVNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

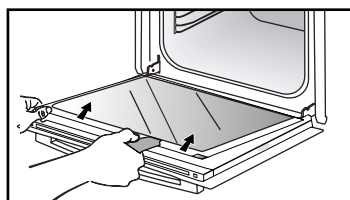
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové zarážky dodané s troubou v plastovém sáčku.



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



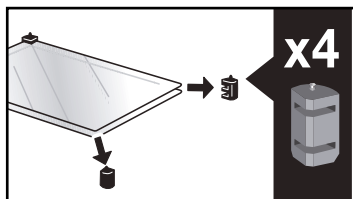
Vyjměte sklo.





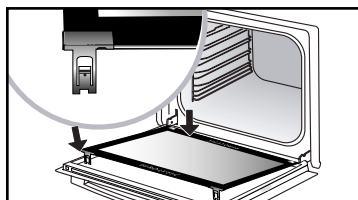
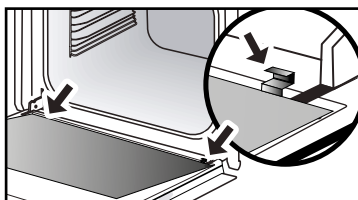
Péče o spotřebič a jeho čištění

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

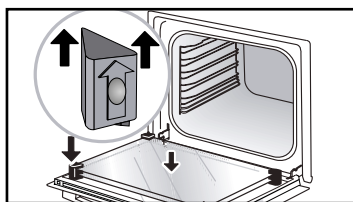


Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte. **Neponořujte skla do vody.** Opláchněte je pod tekoucí vodou a otřete hadříkem bez chlupů.

Po vyčištění znovu nasaďte 4 pryžové zářky zelenou šipkou směrem nahoru a skla opět nainstalujte.



Vyjměte plastovou zářku. Váš spotřebič je opět provozuschopný.



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



VÝMĚNA ŽÁROVKY

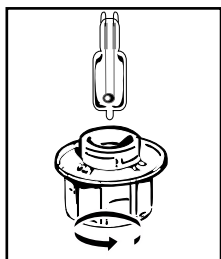


Upozornění

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 SAMOČIŠTĚNÍHO 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.

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.




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 knoflíkem 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 .



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. Šoupátko 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.

Šoupátko 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 kotle a nádrže, aby se zabránilo jevu stojaté vody.

Čas vypuštění je cca 2 až 3 min.

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

Potvrďte vypuštění stisknutím knoflíku.

Na displeji se zobrazí čas potřebný pro vypuštění.

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



FUNKCE ODSTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE KOTLE (parní kotle)

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

Vodní kámen byste měli z kotle 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 z kotle.

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

- Vyberte cyklus „Odstranění vodního kamene“ a potvrďte.

Šoupátko se otevře automaticky.

Postupujte krok za krokem.

KROK 1: VYPUŠTĚNÍ

Pod šoupátko umístíte 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 šoupátko. Spustí se cyklus „Čištění“, který trvá 30 minut. Na konci cyklu se nádoba automaticky otevře.

KROK 3: PROPLACH

Naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umístíte pod šoupátko 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.

- Umístíte pod šoupátko 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 šoupátko. 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 je nefunkční. 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.

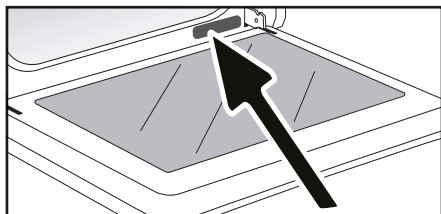
- Na dně trouby se nachází voda.



Kotel 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 CE 
	E	F	
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	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ		
MASA	Vepřová pečeně (1 kg)	200	2									190	2	60	
	Telečí 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
RYBY	Skopové kotlety			210	3										20-30
	Grilované ryby			275	4										15-20
	Vařené ryby (pražma)	200	3									190	3	30-35	
ZELENINA	Ryby smažené v papiloté (v papíře)	220	3									200	3	15-20	
	Gratinovaná zelenina (vařená)			275	2										30
	Královská gratinovaná zelenina	200	3									180	3	45	
	Lasagne	200	3									180	3	45	
PEČIVO	Plněná rajčata	170	3									170	3	30	
	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
	Madeleinky	220	3									210	3		5-10
	Pálené 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
Dort z jemného listkového těsta	215	1									200	1		20-25	
RÚZNÉ	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 PŘEDEHŮEJTE

EKVIVALENCE : ĚISLA  °C									
ĚISLA	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	STUPEŇ	POZOROVÁNÍ	°C	ČAS min.	Předehívání
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.

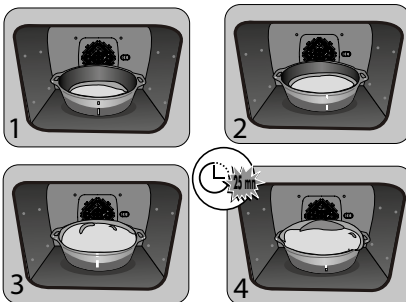
Recept s kvasnicemi (podle modelu)

Ingredience:

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

Postup: Recepty s těstý z kvasnic. Těsto vylejte na pevnou teplovzdušnou plochu, vyjměte výsuvný systém a vložte plech do spodní části.

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



- EN** Information for domestic users (UE n° 662014)
- FR** Informations concernent les foyers domestiques (UE n° 662014)
- CS** informace týkající se tradičního domácnosti (UE n° 662014)
- DA** Oplysninger for et husstandsinlæg (UE n° 662014)
- EL** Πληροφορίες για οικιακούς καταναλωτές (UE n° 662014)
- DE** Informationen zu Hausanschlussböden (UE n° 662014)
- ES** Información sobre los hogares domésticos (UE n° 662014)
- IT** Informazioni relative al fono per uso domestico (UE n° 662014)
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 662014)
- PL** Kształtowanie warunków sieci (UE n° 662014)
- PT** Informações relativas a formas domésticas (UE n° 662014)
- SK** Informácie v prípade nízkej úrovne prírodnosti (UE n° 662014)
- SV** Information om hushållsnät (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit	EN Symbol/FR Symbole/CS Značka/DA Symbol/DE Symbol/ES Símbolo/PT Símbolo/SK Symbol/SV Symbol
Type norme	XHT71W		EN Type norme/FR Type norme/CS Značka/DA Symbol/DE Typ/ES Modelo/PT Tipo de norma/SK Typová norma/SV Typ
Model identification			EN Model identification/FR Identification du modèle/CS Identifikační kód/DA Modelidentifikationskode/DE Modellierungs-Identifikationscode/IT Identificativo del modello/NL Identificatie van het model/PL Identyfikacja modelu/PT Identificador do modelo/SK Identifikačný kód/Modelnummer/SV Modellnummer
Type of oven	Simple		EN Type of oven/FR Type de four/CS Typ troub/DA Ovnetyper/DE Art des Backofens/EL Τύπος φούρου/ES Tipo de horno/IT Tipologia di forno/NL Type of oven/PT Tipo de forno/SK Typ trouby/DA Ovnetyper/DE Art des Backofens/EL Τύπος φούρου/ES Tipo de horno/IT Tipologia di forno
Mass of the appliance	43,1	kg	EN Mass of the appliance/FR Masse de l'appareil/CS Hmotnost spotřebiče/DA Masse af apparatet/ES Masa del aparato/IT Massa dell'apparecchio/NL Massa van het toestel/PL Masa urządzenia/PT Massa do aparelho/SK Hmotnosť spotrebiča/EL Μάζα της συσκευής/PT Massa do aparelho/SV Apparaters massa
Number of cavities	1		EN Number of cavities/FR Nombre de cavités/CS Počet pekáčů/DA Antallet hulrum/DE Anzahl der Geräräume/ES Número de cavidades/IT Numero di cavità/NL Aantal holruimtes/PL Liczba kompartyméntów/PT Número de cavidades/SV-Påsar yttror/afstakningsställen
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		EN Heat source per cavity (electricity or gas)/FR Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)/CS Zdroj tepla/DA Kilde til opvarmning (elektricitet eller gas)/ES Fuente de calor por cavidad (eléctricidad o gas)/IT Fonte di calore di ciascuna cavità/NL Bron van warmte per gaten/PL Źródło ciepła dla każdej kompartymentu/PT Fonte de calor por cavidade/SK Zdroj tepla (elektriciteta alebo plyn)/SV Källa till värme (elektricitet eller gas)
Volume per cavity	73,0	l	EN Volume per cavity/FR Volume par cavité/CS Objem pekáčů/DA Volumen pr. ovnmidd/DE Volumen pro ovnmidd/ES Volumen por cavidad/IT Volume di ciascuna cavità/NL Volume per ovenruimte/PL Objętość dla każdej kompartymentu/PT Volume por cavidade/SK Objem na vykurovací jednotku/EL Όγκος ανά θαλάμο/PT Volumen per cavidade/SV Volym per kammert/EL Όγκος θάλαμου/DE Volumen pro ovnmidd/ES Volumen por cavidad/IT Volume di ciascuna cavità/NL Volume per ovenruimte/PL Objętość dla każdej kompartymentu/PT Volume por cavidade/SK Objem na vykurovací jednotku/EL Όγκος ανά θαλάμο/PT Volumen per cavidade/SV Volym per kammert/EL Όγκος θάλαμου/DE Volumen pro ovnmidd/ES Volumen por cavidad/IT Volume di ciascuna cavità/NL Volume per ovenruimte/PL Objętość dla każdej kompartymentu/PT Volume por cavidade/SK Objem na vykurovací jednotku/EL Όγκος ανά θαλάμο/PT Volumen per cavidade/SV Volym per kammert/EL Όγκος θάλαμου
Energy consumption (electricity required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle)	0,70	MWh/cycle	EN Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)/FR Consommation d'énergie électrique nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique chauffé pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)/CS Spotřeba energie (elektriny) potřebná k ohřevu normalizované náplně v jedné z pekáčů během jedné elektrické cyklu/DA Forbrug af elektricitet (elektrisk slutenergi) til opvarmning af et standardiseret last i et ovnmidd i konventionel tilstand i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnmidd (endelig elektrisk energi)/DE Energieverbrauch (el) bei Opvarmning af et standardiseret last i et ovnmidd i konventionel tilstand i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnmidd (endelig elektrisk energi)/ES Consumo de energía eléctrica (energía eléctrica final) por cavidad para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)/IT Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)/NL Energieverbruik (elektrische energie) om een standaardizede lading te verwarmen in een standaardizede oven tijdens een standaardizede cyclus in een standaardizede oven (elektrische eindenergie)/PT Consumo de energia elétrica (energia elétrica final) por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno eléctrico durante um ciclo em modo convencional por cavidade (energia elétrica final)/SK Spotřeba energie (elektrická energia) potrebná na vykurovanie štandardizovanej náplne v jednej z pekáčov počas jedného elektrického cyklu v štandardizovanej peci (elektrická energia)/SV Energiförbrukning (elektrisk sluttenergi) för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmt ugn under en cykel i vanligtstående läge per kavitet
Energy consumption (electricity required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity)	1,10	MWh/cycle	EN Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)/FR Consommation d'énergie électrique nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique chauffé pendant un cycle en mode forcé par ventilateur par cavité (énergie électrique finale)/CS Spotřeba energie (elektriny) potřebná k ohřevu normalizované náplně v jedné z pekáčů během jedné elektrické cyklu v režimu s nucenou cirkulací vzduchu/DA Forbrug af elektricitet (elektrisk slutenergi) til opvarmning af et standardiseret last i et ovnmidd i tvungetilstand i en cyklus i tvungetilstand pr. ovnmidd (endelig elektrisk energi)/DE Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardlastung im Gebläsemodus in einem Gebläseofen während eines Zyklus im Gebläsemodus in einer Standardlastung (Endenergie elektrischer Energie)/ES Consumo de energía eléctrica (energía eléctrica final) por cavidad en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)/IT Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in una circolazione forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)/NL Energieverbruik bij verwarming van een standaardizede lading in een standaardizede oven tijdens een standaardizede cyclus in een standaardizede oven (elektrische eindenergie)/PT Consumo de energia elétrica (energia elétrica final) por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno eléctrico durante um ciclo em modo de circulação forçada (energia elétrica final)/SK Spotřeba energie (elektrická energia) potrebná na vykurovanie štandardizovanej náplne v jednej z pekáčov počas jedného elektrického cyklu v štandardizovanej peci s nútenou cirkuláciou vzduchu (elektrická energia)/SV Energiförbrukning (elektrisk sluttenergi) för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmt ugn under en cykel i vasslufstättat läge per kavitet
Energy Efficiency Index per cavity	81,4	EEL cavity	EN Energy Efficiency Index per cavity/FR Indice d'efficacité énergétique par cavité/CS Index účinnosti energetické jednotky/DA Energiforbrugningsindeks pr. ovnmidd/DE Energieeffizienzindex pro Ofenraum/ES Índice de eficiencia energética por cavidad/SK Index účinnosti na vykurovací jednotku/EL Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά γκαζ/FR Indice d'efficacité énergétique par cavité/CS Index účinnosti energetické jednotky/DA Energiforbrugningsindeks pr. ovnmidd/DE Energieeffizienzindex pro Ofenraum/ES Índice de eficiencia energética por cavidad/SK Index účinnosti na vykurovací jednotku/EL Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά γκαζ