

Brandt



BXP6578B

BXP6578X

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

právě jste si zakoupil/a výrobek značky **BRANDT** a my Vám tímto děkujeme za projevenou důvěru.

Tento výrobek jsme navrhli a vyrobili s ohledem na Vás, na Váš způsob života a na Vaše potřeby, aby co nejlépe odpovídal Vaším očekáváním. Vložili jsme do něj veškeré naše know-how, inovativní nápady a vášně, která nás pohání již déle než 60 let.

Protože se chceme neustále zlepšovat a uspokojovat Vaše požadavky, je Vám k dispozici náš spotřebitelský servis, kde Vám odpoví na všechny otázky či návrhy.

Můžete se také připojit na naše internetové **stránky www.brandt.com**, kde naleznete naše nejnovější inovace a užitečné a doplňující informace.

Společnost BRANDT je šťastná, že s Vámi bude každý den, a přeje Vám, abyste ze zakoupeného zboží měl/a co největší užitek.



Důležité upozornění: Před uvedením zařízení do provozu si pozorně přečtěte tento návod k instalaci a použití, abyste se rychleji seznámil/a s jeho funkcemi.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY-----	4
1/ INSTALACE PŘÍSTROJE -----	6
• Vestavba a připojení	
• Elektrické připojení	
2/ POPIS TROUBY -----	7
• Popis vaší trouby -----	7
• Popis ovladačů -----	8
• Příslušenství -----	9
3/ NASTAVENÍ -----	11
• Nabídka „NASTAVENÍ“ -----	11
4/ POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ -----	12
• Zahájení pečení -----	12
• Doba pečení a čas konce pečení -----	13
• Funkce Booster -----	14
• Zamknutí ovládacího panelu (dětská pojistka) -----	14
• Ukázkový režim -----	14
• Funkce AUTO-STOP -----	14
• Režimy pečení -----	15
• Funkce „AUTOCOOK“ -----	16
• Režim „RECEPTY“ -----	17
• Rady a tipy -----	18
5/ ÚDRŽBA VAŠEHO ZAŘÍZENÍ -----	19
• Čištění vnějšího povrchu -----	19
• Demontáž vodicích lišt -----	19
• Čištění pyrolýzou -----	19
• Čištění vnitřních ploch skel -----	21
• Výměna žárovky trouby -----	22
6/ ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ -----	23
7/ ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ -----	23
8/ POPRODEJNÍ SERVIS -----	23

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

Důležité upozornění:

Při převzetí zařízení ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodací list a ponechte si jeho kopii. Před uvedením zařízení do provozu si pozorně přečtěte tento návod k instalaci, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi. Tento návod k použití uschovejte u zařízení. V případě prodeje nebo předání zařízení jiné osobě zajistěte, aby byl předán i návod k použití.

Před instalací a použitím zařízení se seznáme s těmito pokyny. Jsou sepsány pro vaši bezpečnost a bezpečnost dalších osob.

— Toto zařízení je určeno pro použití v domácnosti. Tato trouba neobsahuje žádné azbestové komponenty.

— Vaše zařízení je určeno pro běžné domácí použití. Nepoužívejte jej pro obchodní, průmyslové nebo jiné účely, než ke kterým je určen.

— Neměňte nebo nepokoušejte se měnit vlastnosti tohoto zařízení. Bylo by to pro vás nebezpečné.

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

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

— Po použití nepoužívejte troubu jako spíž ani ke skladování žádných věcí.

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

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

— Před odepnutím okénka nechte zařízení vychladnout.



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 se zařízením hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

— Na děti je třeba dohlížet, aby si se zařízením nehrály.

VYSTRAHA: Přístupné části zařízení mohou být při používání horké. Dávejte pozor, aby nedošlo k dotyku topných částí uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

— Toto zařízení je zkonstruováno pro vaření se zavřenými dvířky.

— Než spustíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte veškeré příslušenství a odstraňte větší

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

znečištění.

— Během funkce čištění budou přístupné části trouby teplejší než při běžném použití. Do kontaktu se spotřebičem by neměly přijít děti.

— Nepoužívejte parní čističe.

— Před odstraněním zadní stěny musí být zařízení odpojeno od elektrické sítě. Po vyčištění musí být chránič vrácen na místo v souladu s instrukcemi.

— Nepoužívejte brusné nebo hrubé kovové čisticí pomůcky pro čištění skleněných dvířek trouby. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu a k prasknutí skla.

nebo do patrového nábytku, jak je uvedeno 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 na bočních stranách trouby určených k tomu účelu.

— Zařízení nesmí být instalováno za ozdobné dveře, aby nedošlo k přehřátí.



VÝSTRAHA : Zkontrolujte, zda je zařízení odpojeno od napájení, než vyměníte žárovku, jinak hrozí zásah elektrickým proudem. Ukon proved'te, až zařízení vychladne. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte gumovou rukavici, která usnadní vymontování.



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

Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho záruční servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo jakékoli riziko.

— Toto zařízení lze nainstalovat pod pracovní desku kuchyňské linky

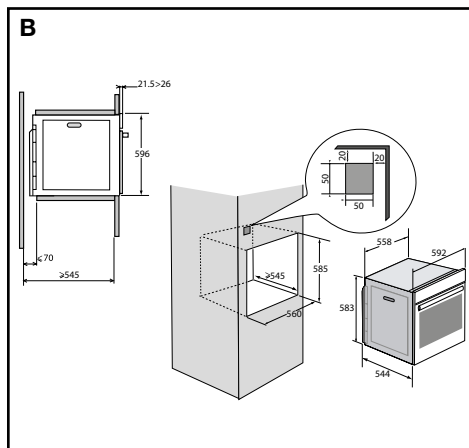
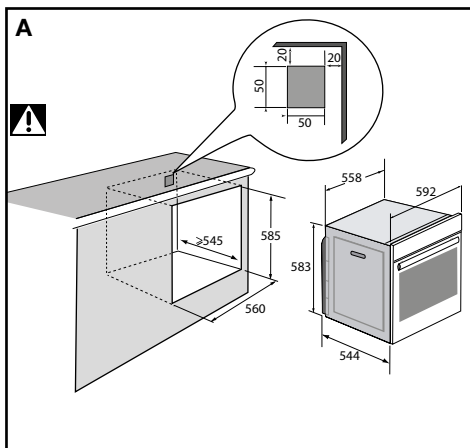


2.1 VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

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

Toto zařízení lze nainstalovat pod pracovní desku kuchyňské linky **(A)** nebo do patrového nábytku **(B)**. Je-li nábytek otevřený, jeho šířka na zadní straně musí být maximálně 70.

Vestavba trouby: sejměte gumový kryt a připravte si otvory o průměru 2 mm v panelu nábytku, čímž se zamezí odštěpnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte zpět na místo pryžový kryt.



PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTÍ

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 220–240 V~ prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo přes vícepólový vypínač v souladu s pravidly instalace.

Ochranný vodič (zeleno-žlutý) je napojen na uzemňovací svorku ⊕ zařízení a musí být uzemněn. Pojistka instalace musí mít hodnotu 16 A.

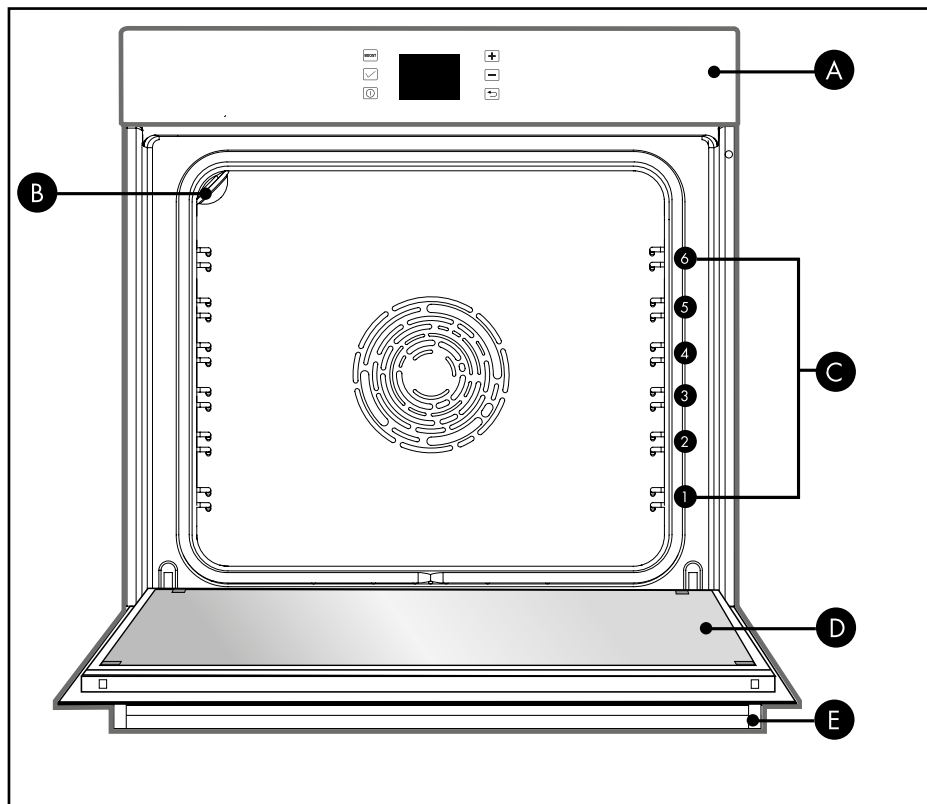
Neneseme odpovědnost za nehody způsobené chybějícím, vadným nebo nesprávným uzemněním či nevhodným připojením.

⚠ Upozornění:

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

2 Popis spotřebiče

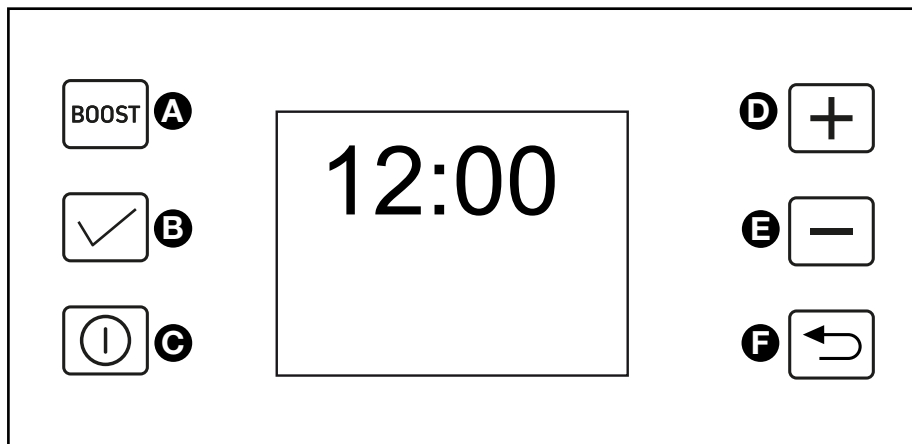
• POPIS VAŠÍ TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Drátěné stupně (6 poloh)
- D** Dveře
- E** Madlo



• POPIS OVLADAČŮ



A Tlačítko „Booster“

B Tlačítko „Potvrzení“

C Tlačítko „Zapnout/Vypnout“

D Nastavení +

E Nastavení -

F Tlačítko návratu na předchozí zobrazení

**První použití:**

Před prvním použitím trouby naprázdno rozehřívajte se zavřenými dvířky asi 15 minut v poloze MAXI, aby se přístroj zaběhl. Minerální vata obklopující vnitřek trouby může kvůli svému složení ze začátku vydávat zvláštní zápach. Zároveň můžete zaznamenat, že se z trouby uvolňuje kouř. Tyto jevy jsou zcela normální.

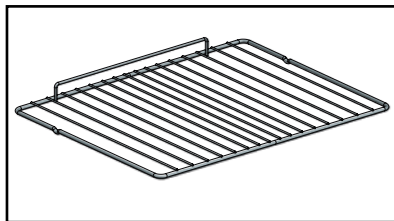
2 Popis spotřebiče

PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Bezpečnostní mřížka proti překlopení

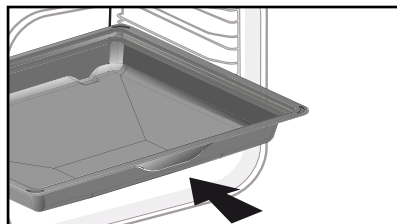
Mřížka může být použita pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na ni).

Položte bezpečnostní mřížku proti překlopení ke spodní části trouby.



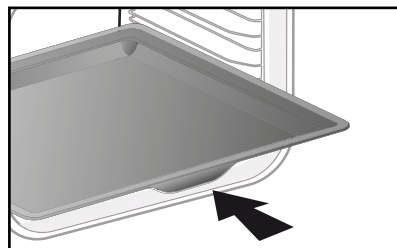
• Multifunkční odkapávací plech 45 mm

Vložený do vodicích lišt pod mřížku madlem směrem ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování; můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



• Pekařský plech 20 mm

Vsunutý do vodicích lišt, madlem směrem ke dvířkům trouby. Vhodný k pečení cukroví, sušenek, cupcaků. Nakloněná strana slouží ke snadné manipulaci s pekařskými výtvy. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod mřížku.



Rada

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

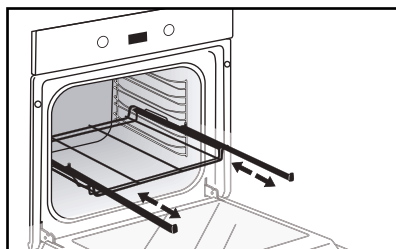


PŘÍSLUŠENSTVÍ

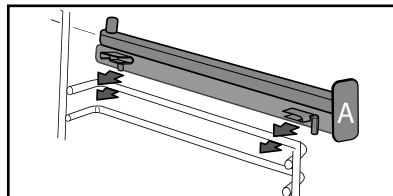
• **Systém posuvných lišt**

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 pokrmy z trouby mnohem snadněji.

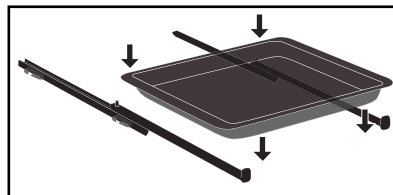
**MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT**

Po vyjmutí obou rámců s vodicími lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do které chcete připevnit posuvné lišty. Nasad'te 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 nasad'te pravou posuvnou lištu.



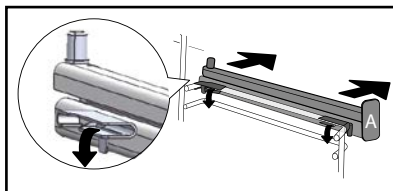
POZNÁMKA: Teleskopická část posuvné lišty se musí vysouvat směrem dopředu, takže je **(A)** zarážka obrácena směrem k vám.

Nasad'te 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.



Než spustíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z trouby veškeré příslušenství a vodicí lišty a odstraňte větší znečištění.

3 Nastavení

• NABÍDKA NASTAVENÍ

Všech 6 následujících funkcí nastavíte podle následujícího postupu:



Čas



Minutka



Zvuk a tlačítka



Osvětlení



Zbytkové teplo



Jazyk

- Stiskněte tlačítko „Zapnout/Vypnout“ .
- Stiskněte tlačítko „Zpět“ .
- Pomocí tlačítek +/- se přesuňte na symbol  odpovídající nabídce nastavení, pak potvrďte tlačítkem .
- Zvolte funkci, kterou chcete nastavit, pomocí tlačítek +/- a potvrďte pomocí , abyste se přesunuli na zvolenou funkci.
- Nastavení proved'te tlačítky +/-.
- Potvrďte stisknutím tlačítka .



Čas

Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě na displeji bliká 12:00. Hodiny nastavte pomocí tlačítek + a -.

Výběr potvrďte stisknutím tlačítka .



Minutka

Tato možnost umožňuje používat funkci Minuterie (Minutka).

Lze ji používat pouze v době, kdy trouba nepeče nebo neprobíhá čištění pyrolýzou.

Minutka odpočítává čas od okamžiku potvrzení. Na konci odpočtu se zobrazí symbol  a ozve se zvukové znamení.

Zvukový signál vypnete stisknutím libovolného tlačítka.



Zvuk a tlačítka

Zvuky vydávané při každém stisknutí tlačítka můžete vypnout.

Přesuňte se do této funkce a zvolte: zvuk „ON“ (zapnuto) nebo zvuk „OFF“ (vypnuto).



Osvětlení

Pokud zvolíte sekvenci „AUTO“, můžete uspořit energii:

Světlo v troubě zhasne automaticky během pečení po uplynutí 90 sekund. Světlo v troubě znovu rozsvítíte stisknutím libovolného tlačítka na displeji. Pokud zapnete funkci „ON“, světlo zůstane svítit po celou dobu pečení (vyjma funkce ECO).



Zbytkové teplo

Ušetřete energii: pokud aktivujete tuto sekvenci na „ON“ (Zapnuto), topné prvky se odpojí před uplynutím naprogramované doby. Můžete tak využít zbytkového tepla pro dokončení pečení. Tuto funkci vypnete volbou „OFF“ (Vypnuto).



Jazyk

Zvolte si jazyk pomocí tlačítek + / -.

Jakmile provedete svou volbu, potvrďte ji stiskem tlačítka .



• ZAHÁJENÍ PEČENÍ

- Stiskněte tlačítko „Zapnout/Vypnout“ .
- Zvolte požadovanou funkci pečení pomocí tlačítek +/- a potvrďte tlačítkem .
- Trouba vám nabídne možnost nastavit další parametry pečení, jako je teplota, doba pečení a konec pečení:



Teplota

Doba
pečení

Konec pečení

- Nastavení parametrů proved'te tlačítky +/-.
- Potvrďte stisknutím tlačítka .

• Teplota

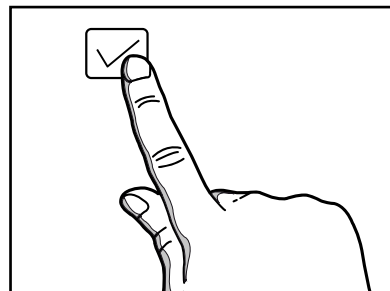
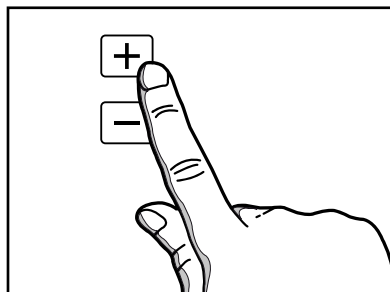
V závislosti na zvoleném typu pečení vám trouba doporučí ideální teplotu. Tu můžete následujícím způsobem změnit:

Zvolte rámeček „Teplota“ pomocí tlačítek + / - a pak potvrďte tlačítkem .

Nastavení pak lze provést, zvolte si požadovanou teplotu pomocí tlačítek + / -, pak potvrďte tlačítkem .

Pozn.: Nastavení doby pečení není povinné. Pokud dobu pečení nechcete nastavit, ponechte pole doby pečení a času konce pečení prázdná a rovnou stiskněte tlačítko OK. Potvrzením pomocí tlačítka  zahájíte pečení. Vypnutí trouby provedete dlouhým stiskem tlačítka „Zapnout/Vypnout“ .

Pokud je nepotvrdíte, trouba se automaticky zapne po uplynutí 20 sekund.



4 Použití zařízení

• Doba pečení a čas konce pečení

Dobu pečení pokrmu lze kdykoliv změnit volbou .

Pomocí tlačítek + / - zadejte dobu pečení a nastavení potvrďte tlačítkem .

Při nastavování doby pečení se automaticky navyšuje čas konce pečení .

Pokud chcete zvolit jiný čas konce pečení, můžete ho upravit.

V takovém případě vyberte položku  a postupujte stejně jako při nastavování doby pečení.

Až vyberete požadovaný čas konce pečení, potvrďte tlačítkem .

Na troubě zůstane až do zahájení pečení zobrazený čas a symbol času konce pečení.

• Vypnutí pečení

Pokud jste naprogramovali čas pečení, trouba se vypne automaticky.

Jinak troubu vypněte dlouhým stiskem tlačítka „Zapnout/Vypnout“ .

Pozor

Po uzavření dvířek nebo v případě zahájení pečení lampy v dutině trouby zhasne po uplynutí 90 sekund (viz nastavení na str. 11)

Lampu znovu rozsvítíte stisknutím libovolného tlačítka.



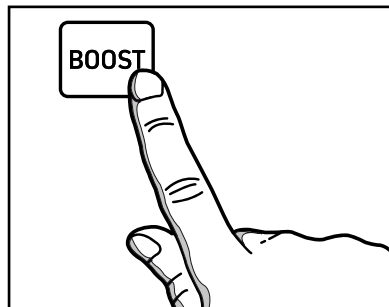


• Funkce „BOOST“

Po spuštění pečení můžete aktivovat funkci boost, která umožňuje rychlý nárůst teploty.

Po začátku pečení stačí stisknout tlačítko , na displeji se zobrazí symbol , dokud nebude dosažena nastavená teplota.

Po dosažení teploty se ozvou zvukové signály a funkce boost již nebude aktivní.



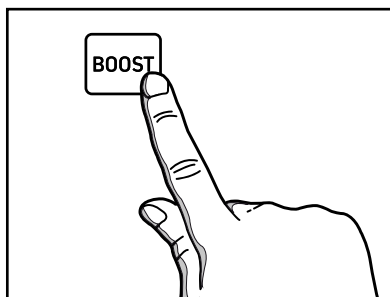
• ZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU (Dětská pojistka)

Následujícím způsobem můžete zablokovat používání ovládacího panelu trouby:

Na několik sekund držte tlačítko „BOOST“, dokud se pod zobrazením času nezobrazí symbol zámku. Tlačítka ovládacího panelu trouby jsou nyní zablokovaná.

Pro odblokování stiskněte znovu tlačítko „BOOST“ po několik sekund.

Tlačítka vaší trouby budou opět k dispozici.



UKÁZKOVÝ REŽIM

Pokud je vaše trouba v ukázkovém režimu, není v provozu. Chcete-li ukončit ukázkový režim, nastavte čas na 0:00, pak na 10 sekund stiskněte tlačítko „BOOST“.

Vaše trouba je opět provozuschopná.

FUNKCE AUTO-STOP

Tato bezpečnostní funkce odpojuje napájení trouby, pokud jste nenaprogramovali délku pečení a pokud trouba pracuje na více než 100 °C déle než 4 hodiny nebo na méně než 100 °C déle než 10 hodin.

Na displeji se pak zobrazí „AUTOSTOP“.



Pozor

Po uzamčení ovladačů máte ještě možnost troubu vypnout dlouhým stisknutím tlačítka .

4 Použití zařízení

• REŽIMY PEČENÍ

K dispozici jsou tyto funkce tepelné úpravy:

     které jsou vybaveny funkcí „boost“ pro rychlé zvýšení teploty; pro deaktivování tohoto režimu viz kapitolu Nastavení.



TRADIČNÍ

Minimální teplota 35°C, maximální teplota 275°C
Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení, např. k přípravě šťavnatě pečené zvěřiny. K prudšímu pečení červeného masa. Pro dušení pokrmů v zavřeném kastrolu, jejichž příprava byla předem zahájena na varné desce (kohout na vlně, ragů).



TRADIČNÍ PEČENÍ PULZNÍ*

Minimální teplota 35°C, maximální teplota 275°C
Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.



HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV*

Minimální teplota 35 °C, maximální teplota 250 °C
Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro současně pečení několika pokrmů až ve 3 úrovních.



SPODNÍ PULZNÍ OHŘEV

Minimální teplota 75°C, maximální 250°C
Doporučeno pro vlhká těsta (quiche, koláče se šťavnatým ovocem...). Těsto bude vespuďu dobře upečené. Doporučeno pro těsta, která kynou (cake, brioška, bábovka...) a na suflé, která nebudou mít svrchní kůrku.



Minimální teplota 35°C, maximální teplota 275°C
Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení.

Veškeré pečení probíhá bez přehřívání.



GRIL VYŠŠÍ TEPLoty

Minimální teplota 180°C, maximální teplota 275°C



GRIL STŘEDNÍ TEPLoty

Minimální teplota 180°C, maximální teplota 275°C
Doporučuje se pro grilování toustů, zapékání jídel a pro povrchovou koncovou úpravu pokrmu „crème brûlée“...



GRIL PULZNÍ

Minimální teplota 100°C, maximální teplota 250°C
Drůbež a pečeně, šťavnatě a křupavě ze všech stran.

Do nejspodnější vodící lišty zasuněte plech pro zachytávání šťávy.

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

* 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.



Rada pro úsporu energie
Během pečení neotvírejte dvířka.

**REŽIM „AUTOCOOK“**

Režim pečení „AUTOCOOK“ dokáže maximálně usnadnit přípravu pokrmu, protože trouba automaticky vypočte všechny parametry pečení (teplotu, dobu pečení, typ pečení) v závislosti na vybraném pokrmu díky elektronickým čidlům uvnitř trouby, která neustále sledují míru vlhkosti a vývoj teploty.

FUNKCE REŽIMU „AUTOCOOK“:

Tento režim pečení probíhá ve 2 fázích:

1. fáze: fáze výpočtu, ve které se trouba rozežhívá a pracuje na stanovení ideální doby pečení. Podle typu pokrmu může tato fáze trvat 5 až 40 minut.

2. fáze: druhá fáze pečení – trouba stanovila potřebnou dobu pečení. V zobrazené zbývající době pečení je zohledněna i doba trvání první fáze. Nyní už můžete otevřít dvířka trouby, například abyste pečení polili šťávou.

Trouba nabídne výběr z 9 pokrmů (viz následující tabulka):

Zvolte funkci **AUTOCOOK**  tlačítkem + / -.

Zvolte program pomocí tlačítek + / -, volbu potvrďte stisknutím tlačítka ☒.

Je-li třeba, upravte dobu konce pečení pomocí tlačítek + / -, volbu potvrďte opětovným stiskem tlačítka ☒.

Trouba se zapne.

Zobrazí se animace - - - a střídá ji symbol délky pečení, a to po celou dobu trvání této fáze výpočtu. Po uplynutí doby pečení se trouba vypne a displej oznámí, že je pokrm hotový.

FUNKCE ODLOŽENÉHO STARTU

Chcete-li nastavit odložený start, postupujte takto:

Vyberte symbol konce pečení a změňte čas konce pečení.

 AUTOCOOK		
Program	Pokrm	Úroveň vodičů lišty
	Pizza	1
	Hovězí maso Krvavý rostbíf	2
	Medium rostbíf	2
	Propečený rostbíf	2
	Vepřová pečeně	2
	Kuře	3
	Ryby	1
	Slaný koláč	1
	Moučník	3

⚠ Poznámka: V režimu „AUTOCOOK“ není nutné troubu předehřívát. Přípravované pokrmy **VŽDY** vkládejte do studené trouby. Chcete-li po prvním pečení začít péct jiný pokrm, doporučujeme počkat, až trouba úplně vychladne.

Je-li v troubě příliš vysoká teplota, takže pečení v režimu AUTOCOOK nelze zahájit, na displeji se zobrazí zpráva. V takovém případě nechte troubu vychladnout.

⚠ DŮLEŽITÉ: Ve fázi výpočtu neotevírejte dvířka, abyste nenarušili výpočet a zaznamenávání údajů. Tuto fázi výpočtu značí animace vedle údaje o době pečení.

4 Použití zařízení

FUNKCE „RECEPTY“

Funkce „Recepty“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti.

1. Vyberte režim „Recepty“.

2. Trouba pak navrhne různé skupiny potravin.

Zvolte příslušnou skupinu potravin tlačítky +/-:

- Drůbež
- Červené maso
- Bílé maso
- Ryby a plody moře
- Zelenina
- Koláče/quiche
- Moučník
- Chléb/pečivo

Provedený výběr potvrďte stisknutím tlačítka ☒.

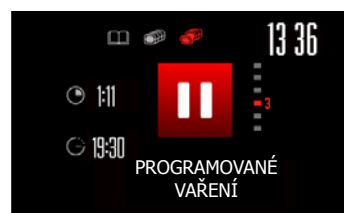
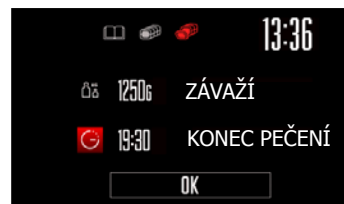
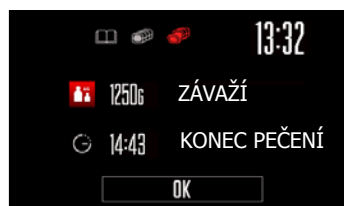
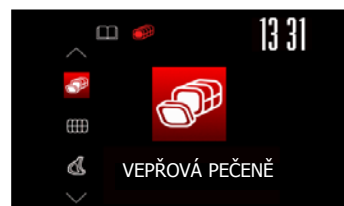
3. Následně vyberte konkrétní pokrm, který chcete připravit, a potvrďte stiskem .

4. Jakmile pokrm zvolíte, trouba od vás může žádat doplňující informace. Zadejte hmotnost a potvrďte. Trouba automaticky vypočítá a zobrazí ideální dobu pečení.

Chcete-li upravit čas konce pečení, vyberte pole  a nastavte nový čas konce pečení.

5. Zapněte pečení potvrzením pomocí tlačítka ☒.

6. Po uplynutí doby pečení trouba vydá zvukový signál a vypne se.





• RADY A TIPY

• Hovězí, vepřové, jehněčí maso

Nějakou dobu před pečením maso vždy vyndejte z lednice a nechte odpočinout, protože tepelný šok by způsobil jeho ztvrdnutí. Výsledná pečeně bude na povrchu opečená dozlatova a uvnitř červená a dostatečně horká.

- Před pečením nesolte: sůl vsřebává krev a maso vysušuje. Maso obrazejte pomocí vařeček: pokud do něj píchnete, vyteče z něj šťáva. Po pečení nechte maso vždy odpočinout po dobu 5 až 10 minut: zabalte je do alobalu a položte je do otevřené, ale stále rozehřáté trouby. Šťáva, která při pečení vystoupila na povrch, se zase stáhne dovnitř a pečeně bude šťavnatější.

- K pečení používejte keramické nádoby, sklo totiž přispívá k většímu stříkání tuku.

- Nepečte maso na smaltovaném plechu na odkapávání šťávy.

- Jehněčí kýtu nešpikujte stroužky česneku, aby z ní nevytekla šťáva. Raději česnek zasuňte mezi maso a kost nebo neoloupané stroužky česneku upečte vedle kýty a před koncem pečení je na jemno rozmačkejte, aby provoněly omáčku. Tu pak přecedte a podávejte horkou v omáčnicku.

• Ryby

- Maso, které kupujete, musí být pevné a tuhé, šupiny musí pevně lnout ke kůži, oči musí být jasné a vypouklé a žábry lesklé a vlhké.

• Sladké a slané koláče

- Nepoužívejte skleněné a porcelánové nádoby, jsou totiž příliš silné, takže prodlužují dobu pečení a způsobují, že těsto není zespodu křupavé.

- U sladkého pečiva s ovocem hrozí, že se spodek koláče rozmočí. Stačí proto na dno nádoby nasypat několik lžiček krupice, rozdrčených sušenek, mletých mandlí nebo tapiokové mouky, která šťávu z ovoce vsřebá.

- Použijete-li mraženou nebo velmi vlhkou zeleninu (pórek, špenát, brokolici či rajčata), můžete ji poprášit lžící kukuřičného škrobu.

• Pizza

- Aby vám sýr nebo rajčatová omáčka nevytekly do trouby, můžete pizzu na roštu podložit papírem na pečení.

SKUPINA POKRMŮ	RECEPTY
 POULTRY	Kuře Kachna Kachní prsa Krůta
 ČERVENÉ MASO	Jehněčí plec Krvavý rostbíf Medium rostbíf Propečený rostbíf
 BÍLÉ MASO	Vepřová pečeně Telecí pečeně Telecí žebra
 RYBY A MORAVY	Losos Pstruh Rybí terina
 ZELENINA	Lasagne Gratinované brambory Plněná rajčata Celé brambory
 Koláče a Quiches	Listové těsto Pizza Quiche Křehké těsto Lehké kynuté těsto Ovocný koláč Drobenkový ovocný koláč
 CAKE	Piškotové těsto Dortíky cupcake Karamelový krém Sušenky Koláč Jogurtový koláč Čokoládový dort
 BARVA A PASTRY	Brioška Chléb Baguette

5



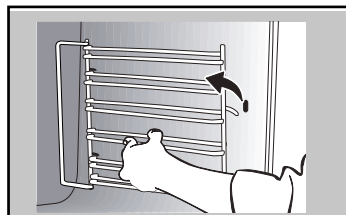
Údržba vašeho zařízení

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU

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

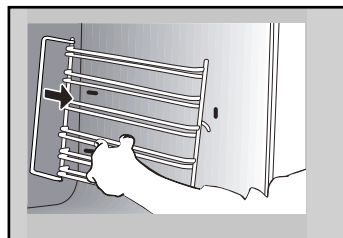
DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠŤ

Nadzvedněte přední část rámu s lištami, zatlačte na celý rám a vyjměte háček na přední straně z jeho uložení. Potom mírně vytáhněte celou lištu směrem k sobě a nadzvedněte zadní část tak, abyste vyjmuli háček i v zadní straně z jeho uložení. Vyjměte tak obě lišty.

**ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU**

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 nelze otevřít.

**Pozor**

Plochy trouby se mohou zahřát na vyšší teplotu než při běžném použití. Do kontaktu se spotřebičem by neměly přijít malé děti.

Než zahájíte čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodicí lišty.



• OKAMŽITÁ PYROLÝZA

V hlavní nabídce vyberte režim „Nettoyage“ (Čištění). Trouba vám nabídne dva režimy čištění: Pyro Express a Pyro Turbo. Doby nelze upravit.

Pyro Turbo:

Pyro Turbo je systém pyrolýzy s přednastavenou dobou působení. Trvá 2 hodiny a nabízí intenzivní, kompletní čištění vnitřku trouby.

Chcete-li odložit start, vyberte čas konce a nastavte požadovaný čas konce pyrolýzy.

PyroExpress za 59 minut:

Speciální funkce „PyroExpress“ 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.

Displej vás vyzve odebrat příslušenství z trouby, jakmile to provedete, potvrďte tlačítkem ☒ Zahájí se čištění.

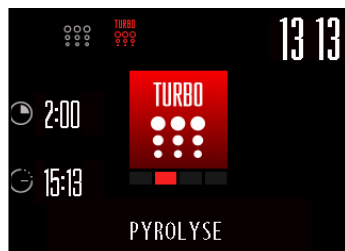
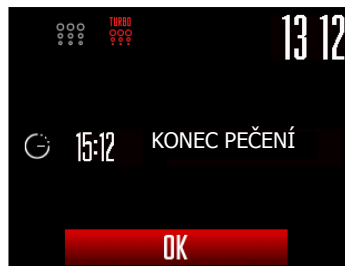
Na displeji se zobrazí:

- zbývající doba trvání
- předpokládaný čas konce pyrolýzy
- čas
- zablokování dvířek

Až čištění pyrolýzou skončí, trouba vám to oznámí.

Jakmile se odblokují dvířka, trouba oznámí, že je její vnitřek čistý, když se na displeji zobrazí zpráva „ČIŠTĚNÍ UKONČENO“.

Zuhelnatělé zbytky uvnitř trouby jednoduše setřete navlhčenou houbičkou.



5



Údržba vašeho zařízení

• PYROLÝZA S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte podle pokynů uvedených v odstavci „Okamžitá pyrolýza“ a poté nastavte požadovaný čas konce pyrolýzy.

Po těchto krocích je začátek pyrolýzy odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas. Po ukončení pyrolýzy stiskněte tlačítko .

• ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH PLOCH SKEL

Pro snadnější vyčištění vnitřních ploch skel demontujte skla z trouby. Nejdříve odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skel pomocí navlhčeného hadříku a prostředku na mytí nádobí a poté skla z trouby demontujte.

Výstraha

Pro čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškození povrchu a k prasknutí skla.

DEMONTÁŽ

Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte pomocí plastové zářezky přiložené v umělohmotné kapse trouby.

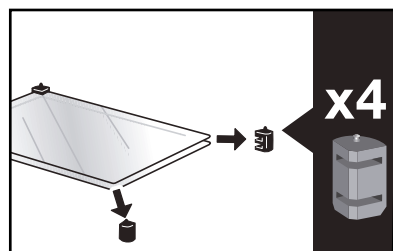
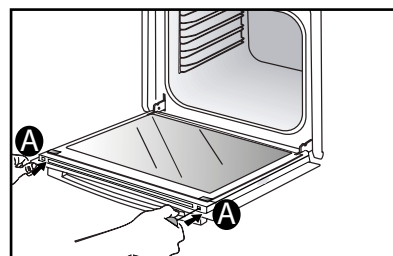
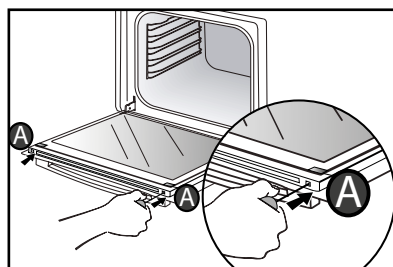
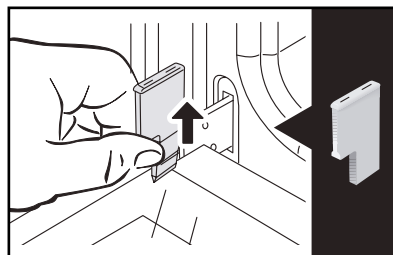
Vyjměte první naklapnuté sklo následovně: Pomocí nářadí (šroubovák) přitlačte v bodě **A** a sklo vyklapněte.

Vyjměte sklo.

Dle modelu jsou dvířka vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně vybavena černou pryžovou zářezkou. Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

Neponořujte skla do vody.

Opláchněte pod tekoucí vodou a setřete tkaninou bez chlupů.





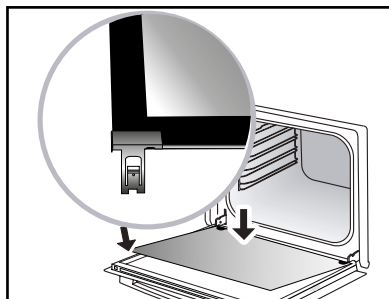
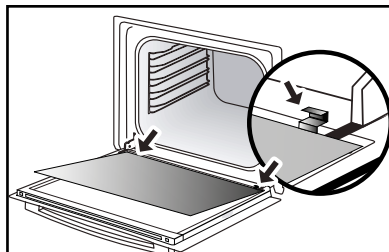
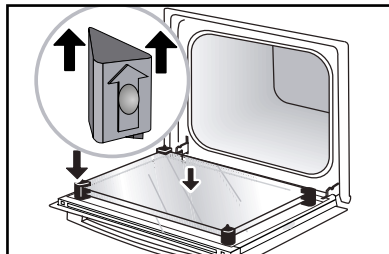
MONTÁŽ DVÍŘEK

Po vyčištění znovu nasadíte 4 pryžové rohy zelenou šipkou směrem nahoru a umístíte zpět skla.

Poslední sklo umístíte do kovových krytů, zaklapnete, lesklou stranou směrem ven.

Odeberte plastovou zarážku.

Váš spotřebič je opět provozuschopný.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

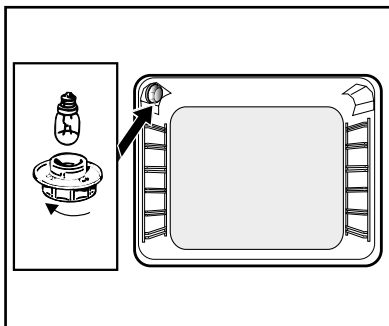
Technické údaje žárovky:

15 W, 220-240 V~, 300°C, patice E14.

Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte gumovou rukavici, která usnadní vymontování.

Výstraha:

Ujistěte se, že je zařízení odpojeno od napájení, než vyměníte žárovku, jinak hrozí zásah elektrickým proudem. Úkon proveďte, až zařízení vychladne.



6 ? Řešení případných problémů

NEOBVYKLÉ SITU- ACE	ŘEŠENÍ
Trouba se nezahřívá.	Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda je její pojistka funkční. Zvyšte zvolenou teplotu.
Žárovka trouby je nefunkční.	Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.
Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.	To je normální, ventilace může fungovat až 1 hodinu po pečení v zájmu snížení vnitřní i vnější teploty trouby. V případě doby delší než hodina kontaktujte poprodejní servis.
Neprobíhá čištění pyrolýzou.	Zkontrolujte, zda jsou zavřená dvířka. Jde-li o poruchu blokování dveří nebo čidla teploty, volejte poprodejní servis.
Na displeji bliká symbol uzamčení dvířek.	Porucha blokování dveří, volejte poprodejní servis.

7 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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



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

Obrat'te se na obecní úřad nebo na prodejce, kde zjistíte umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče co nejbližší vašemu bydlišti.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

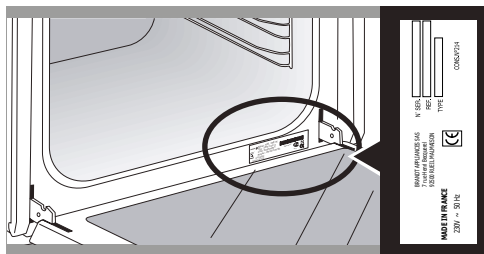
8



POPRODEJNÍ SERVIS

ZÁSADY

Případné opravy na vašem zařízení musí provádět kvalifikovaná osoba spolupracující s výrobcem. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se Vašeho spotřebiče (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



ORIGINÁLNÍMI DÍLY

Při zásahu údržby vyžadujte použití pouze originálních náhradních dílů s osvědčením původu.



Jídla								
	úroveň	úroveň	úroveň	úroveň	úroveň	úroveň	úroveň	min
Maso								
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2			180	2		60
Telecí pečeně (1 kg)	200	2			180	2		60-70
Hovězí pečeně	240	2						30-40
Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	2		220	2		200	60
Drůbež (1 kg)	200	3		220	3	180	3	60
Kuřecí stehna				220	3		210	20-30
Vepřová/telecí žebra				210	3			20-30
Hovězí žebra (1 kg)				210	3		210	20-30
Skopová žebra				210	3			20-30
Ryby								
Grilované ryby				275	4			15-20
Vařené ryby	200	3			180	3		30-35
Ryby v papilotu	220	3			200	3		15-20
Zelenina								
Gratinování (zapékání pokrmů)				275	2			30
Zapékané brambory	200	3			180	3		45
Lasagne	200	3			180	3		45
Plněná rajčata	170	3			160	3		30
Cukrovinky								
Piškotový dort - piškot			180	3				35
Piškotová roláda	220	3					180	5-10
Brioška	180	3				200	3	35-45
Brownie	180	2			175	3		20-25
Dort - ze stejného dílu mouky, másla, cukru a vajec	180	3	180	3			180	45-50
Třešňová bublanina	200	3			180	3		30-35
Sušenky - Cukroví	175	3						15-20
Bábovka Kugelhopf			180	2			180	40-45
Sněhové pusinky	100	4					100	60-70
Madlenky	220	3			200	3		5-10

* Podle typu

JÍDLA	*		*		*		*		*		*		*		*	
		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		min
Cukrovinky																
Odpalované těsto	200	3					180	3						180	3	30-40
Čajové pečivo z listového těsta	220	3					200	3								5-10
Moučník Savarin	180	3												175	3	30-35
Koláč z křehkého těsta	200	1					195	1								30-40
Koláč z listového těsta	215	1					200	1								20-25
Různé																
Paštika	200	2					190	2								80-100
Pizza									240	1						30-40
Slaný koláč	190	1					210	1	180	1						35-40
Suflé														180	2	50
Nádivka	200	2														40-45
Chléb	220	2					200	2								30-40
Topinka					275	4-5										2-3

* Podle typu

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

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

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

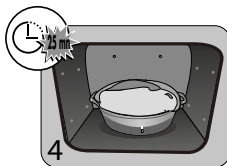
Recept s droždím (podle typu)

Přísady:

- Mouka 2 kg • Voda 1240 ml • Sůl 40 g • 4 balíčky pekařského dehydratovaného droždí
- Těsto promíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

Postup: Recepty z kynutého těsta. Těsto vylijte do teplovzdorné misky, vyjměte stupňovité držáky a vložte plech do spodní části.

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



TESTY ZPŮSOBILOSTI PRO FUNKCI PODLE NORMY IEC 60350

Pokrm	*REŽIM PEČENÍ	ÚROVEŇ	PŘÍSLUŠENSTVÍ	°C	DOBA	PŘEDEHŘÁTÍ
Cukroví (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30-40	ano
Cukroví (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25-35	ano
Cukroví (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm a mřížka	150	25-45	ano
Cukroví (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25-35	ano
Cukroví (8.4.1)		s	plech 45 mm a mřížka	160	30-40	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm a mřížka	170	20-40	ano
Koláčky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm a mřížka	170	25-35	ano
Jemné koláče bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Jemné koláče bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Jemné koláče bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a mřížka	150	30-40	ano
Jemné koláče bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	150	30-40	ano
Jemné koláče bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a 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
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3-6	ano

* Podle typu

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