

CZ

Brandt

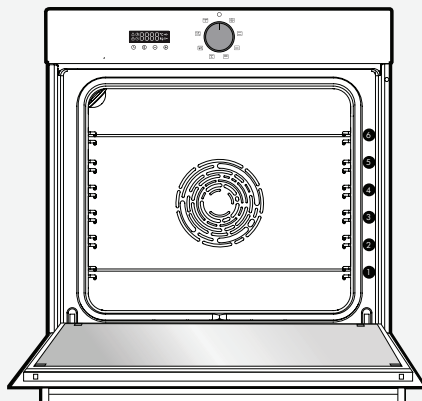


NÁVOD K OBSLUZE

TROUBA NA PEČENÍ

BOH7534

BOH7532



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE


Vážený zákazníku,

právě jste získal produkt značky **BRANDT** a rádi bychom vám poděkovali. Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s ohledem na vás, váš životní styl a vaše požadavky tak, aby splňoval vaše očekávání. Věnovali jsme své know-how, našeho inovativního ducha a vášně, která nás provází více než 60 let.

Ve snaze zajistit, aby naše produkty co nejlépe splňovaly vaše požadavky, je vám k dispozici naše oddělení vztahů se zákazníky, které vám odpoví na všechny vaše otázky a vyslechne všechny vaše návrhy.

Navštivte naši webovou stránku www.brandt.com, kde najdete naše nejnovější inovace, jakož i užitečné a doplňující informace.

Společnost **BRANDT** je ráda, že vám může pomoci každý den, a doufá, že ze svého nákupu vytěžíte maximum.

| | |
|---|--|
|  | <p>BV Cert. 6011825</p> <p>Štítek „Origine France Garantie“ zajišťuje spotřebiteli sledovatelnost výrobku tím, že jasně a objektivně uvádí zdroj. Značka Brandt je hrdá na to, že může připevnit tento štítek na výrobky z našich francouzských továren se sídlem v Orléans a Vendôme.</p> |
|---|--|

<https://brandt.com/>



 **Důležité:** Před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod k obsluze, abyste se rychleji seznámili s jeho fungováním.



| | |
|---|-----------|
| BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 4 |
| ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ | 6 |
| OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ | 6 |
| RADY TÝKAJÍCÍ SE ÚSPORY ENERGIE..... | 6 |
| INSTALACE | 7 |
| VOLBA MÍSTA UMÍSTĚNÍ A MONTÁŽE..... | 7 |
| ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ | 8 |
| POPIS SPOTŘEBIČE | 9 |
| PŘEDSTAVENÍ TROUBY | 9 |
| DISPLEJ A TLAČÍTKA | 9 |
| DISPLEJ..... | 9 |
| TLAČÍTKA | 9 |
| PŘÍSLUŠENSTVÍ | 10 |
| INSTALACE A DEMONTÁŽ VÝSUVNÉ KOLEJNIČKY | 11 |
| ZPŮSOB POUŽITÍ SPOTŘEBIČE | 12 |
| NASTAVENÍ..... | 12 |
| REŽIMY PEČENÍ | 14 |
| ZAHÁJENÍ PEČENÍ | 15 |
| ČIŠTĚNÍ | 17 |
| ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO – VNĚJŠÍHO PROSTORU | 17 |
| PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ | 19 |
| PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ | 19 |
| KONTAKTOVÁNÍ SERVISU | 20 |
| ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY | 20 |
| POPRADEJNÍ SERVIS | 20 |



Důležité – POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE NA BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod je možné stáhnout z webové stránky značky.

Jakmile spotřebič dostanete, vybalte ho nebo ho nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady si poznamenejte na dodací list a ponechte si kopii.



Důležité:

— Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud byly příslušným způsobem informovány nebo trénovány na bezpečné použití spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Děti nesmí provádět čištění ani uživatelskou údržbu spotřebiče bez dozoru odpovědné osoby.

— Na děti je třeba dohlížet, aby se zabránilo tomu, že si budou hrát se spotřebičem.



VAROVÁNÍ:

— Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti mladší 8 let nesmí mít do blízkosti trouby povolen přístup, pokud nejsou neustále pod dohledem.

— Tento spotřebič je určen na vaření se zavřenými dvířky.

— Před pyrolytickým čištěním trouby odstraňte veškeré příslušenství a hrubé usazeniny.

— V průběhu čištění mohou být povrchy teplejší než za běžných podmínek používání. Doporučuje se držet děti mimo spotřebič.

— Nepoužívejte parní čistič.

— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani škrabky z tvrdého kovu, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.

**VAROVÁNÍ:**

Před výměnou žárovky se ujistěte, zda je spotřebič odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Světlo vyměňujte pouze tehdy, když je spotřebič vychladlý. Na odšroubování průhledného krytu a světla použijte gumovou rukavici, která usnadní demontáž.



Po instalaci musí být elektrická zástrčka přístupná.

- Spotřebič musí být možné odpojit od zdroje napájení, a to buď pomocí zástrčky, nebo zapojením vypínače do systému pevného zapojení v souladu s pravidly instalace.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič je možné nainstalovat buď pod pracovní plochu nebo do sloupku skříňky, jak je to uvedeno na schématu instalace.
- Vycentrujte troubu v jednotce tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm mezi

spotřebičem a okolní jednotkou. Materiál jednotky nesoucí spotřebič musí být tepelně odolný (nebo pokrytý žáruvzdorným materiálem). Pro větší stabilitu připevněte troubu k jednotce 2 šrouby přes otvory na bočních panelech.

— Aby se zabránilo přehřátí, nesmí být spotřebič nainstalován za ozdobnými dvířky.

— Tento spotřebič je navržen pro použití v domácích a podobných aplikacích, jako například: Kuchyňské prostory pro zaměstnance obchodů, kanceláří a jiných profesionálních prostorů; Na farmách; Používání klienty hotelů, motelů a dalších rezidenčních zařízení; V prostředí typu penzionu.

— Troubu musíte při čištění vnitřního prostoru trouby vypnout.

Neupravujte vlastnosti tohoto spotřebiče; mohlo by to být nebezpečné.

Troubu nepoužívejte jako spíž ani po použití do ní neukládejte žádné položky.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Recyklujte je a pomozte chránit životní prostředí jejich uložením do komunálních kontejnerů k tomu určených.
- Váš spotřebič také obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označený tímto logem, aby naznačovalo, že použité spotřebiče se nesmí míchat s jiným odpadem. Recyklace spotřebiče organizovaná vaším výrobcem bude proto probíhat v optimálních podmínkách v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Obrat' se na své místní zastupitelstvo nebo na svého prodejce a vyhledejte nejbližší místa předání použitých spotřebičů.
- Děkujeme vám za pomoc při ochraně životního prostředí.

RADY TÝKAJÍCÍ SE ÚSPORY ENERGIE

V průběhu pečení nechte dvířka trouby zavřená.



VOLBA MÍSTA UMÍSTĚNÍ A MONTÁŽE

Schémata znázorňují rozměry skříňky, do které se vám vejde vaše trouba.

Tento spotřebič je možné nainstalovat buď pod pracovní plochu (A), nebo do skříňky (B). Pokud je skříňka otevřená, její otvor vzadu musí být maximálně 70 mm.

Nainstalujte troubu do nábytku. Za tímto účelem odstraňte gumové zarážky a vyvrtejte do stěny nábytku díru s průměrem 2 mm, abyste se vyhnuli štípání dřeva. Troubu připevněte dvěma šrouby. Změňte polohu gumových zarážek.



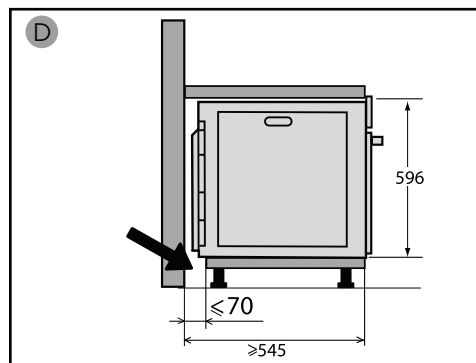
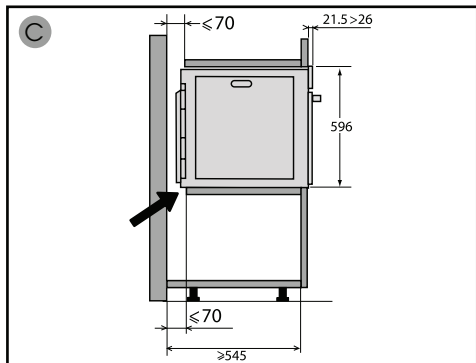
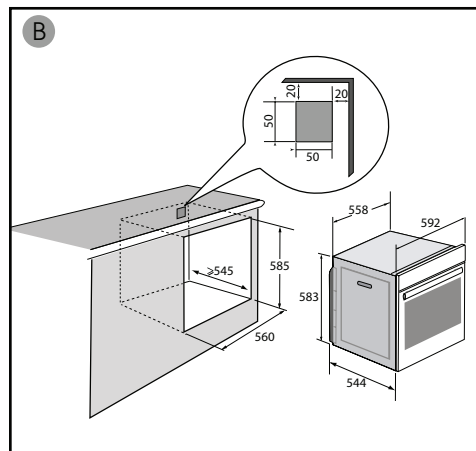
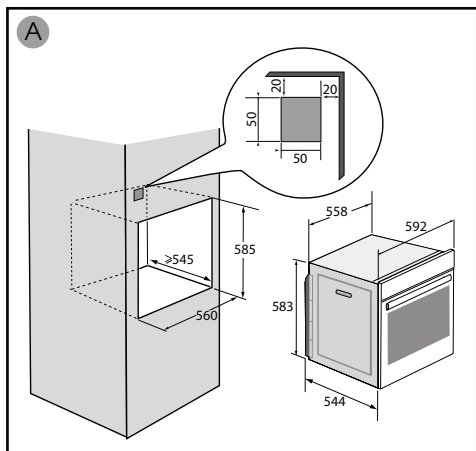
Tip

Abyste si byli jisti, že jste spotřebič správně nainstalovali, neváhejte a zavolejte odborníka na domácí spotřebiče.



Varování:

Pokud elektrická instalace ve vašem bydlíšti vyžaduje jakékoliv změny, aby bylo možné připojit váš spotřebič, kontaktujte profesionálního elektrikáře. Pokud trouba jakýmkoli způsobem nefunguje, odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo vyjměte pojistku odpovídající sektoru, ve kterém je trouba zapojena.





ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Vaše trouba musí být připojena (standardním) napájecím kabelem s 3 vodiči 1,5 mm² (1 fáze + 1 nulák + uzemnění), který musí být připojen k jednofázové síti s napětím 220-240 V ~ pomocí standardní zásuvky CEI 60083 (1 fáze + 1 nulák + uzemnění) nebo prostřednictvím odpojovacího zařízení se všemi póly v souladu s instalačními normami.



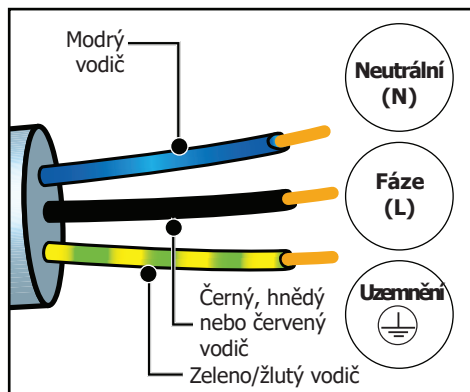
Varování

Bezpečnostní vodič (zeleno-žlutý) je zapojen do svorky spotřebiče a musí být zapojen do uzemňovací svorky elektrického zařízení. Pojistka ve vaší soustavě musí mít hodnotu 16 A.

Neodpovídáme za žádnou nehodu vyplývající z neexistujícího, chybného nebo nesprávného uzemnění.

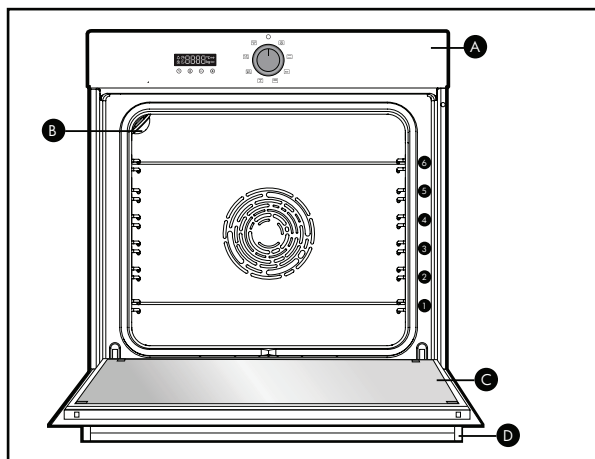
• Před prvním použitím

Před prvním použitím troubu zahřejte na přibližně 15 minut při nejvyšší teplotě a zavřete dvířka. Minerální vlna obklopující dutinu trouby může zpočátku vydávat určitý zápach kvůli svému složení. Můžete si také všimnout tvorbu kouře. Toto je normální.





PŘEDSTAVENÍ TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Dvířka
- D** Rukojeť

Tato trouba má 6 pozic pro příslušenství: držáky polic 1 až 6.

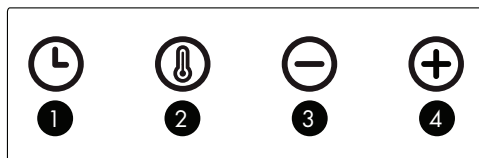
DISPLEJ A TLAČÍTKA

• Displej



- Čas pečení
- Konec pečení
- Uzamknutí tlačítek
- Časovač
- Indikátor teploty
- Indikátor předehřívání
- Zámek dvířek

• Tlačítka



- 1** Nastavení hodin a času přípravy
- 2** Nastavení teploty
- 3** Tlačítko -
- 4** Tlačítko +

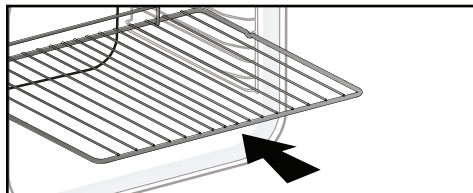


PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Bezpečnostní mřížka proti převrácení

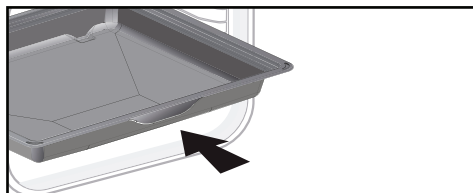
Mřížku lze použít k uchování všech jídel a nádob obsahujících potraviny na vaření nebo pečení. Může být použita na grilování (na umístění přímo na mřížku).

Vložte bezpečnostní mřížku proti převrácení směrem k zadní části trouby.



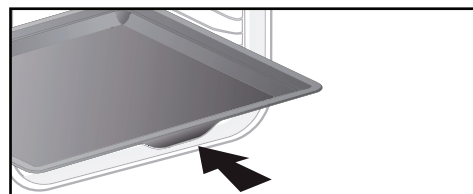
• Víceúčelový odkapávací 45 mm plech

Po vložení do držáků pod mřížkou držadlem směrem k dvířkům trouby shromažďuje šťávu a tuk z grilování a dá se použít do poloviny naplněný vodou na pečení nad vodní lázní.



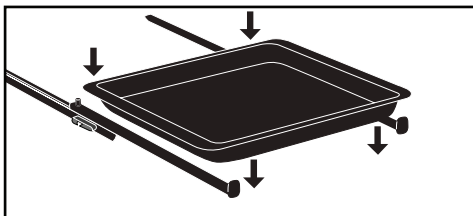
• 20 mm plech na pečení

Po vložení do držáků držadlem směrem k dvířkům trouby je ideální na pečení sušenek, rohlíků a koláčů. Díky nakloněnému povrchu je praktické a snadné použití. Lze ho také vložit do držáků pod mřížku na zachycování šťávy a tuku z grilování.



• Systém výsuvných kolejniček (BOH7534)

Nový systém výsuvných kolejniček dělá jídlo praktičtější a manipulace s ním je jednodušší, protože plechy lze bez námahy vytáhnout pro snadnější manipulaci. Plechy je možné zcela vyjmout a poskytnout tak úplný přístup k nim. Jejich stabilita zajišťuje bezpečnou manipulaci s potravinami, čímž se snižuje riziko popálení. To znamená, že jídlo z trouby vyjmete mnohem jednodušeji.



Varování:

Před čištěním pyrolýzou vyjměte z trouby příslušenství a podpěry.

Varování:

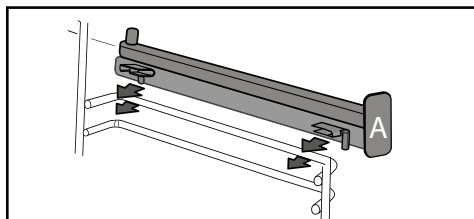
Vlivem tepla se příslušenství může zdeformovat, aniž to mělo vliv na jeho funkci. Po vychladnutí se vrátí do původního tvaru.



INSTALACE A DEMONTÁŽ VÝSUVNÉ KOLEJNÍČKY

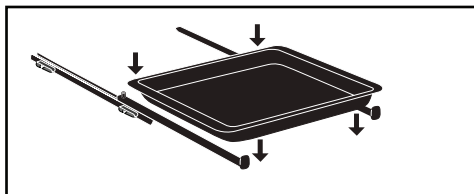
(V závislosti na modelu)

Po vyjmutí 2 regálových lišt zvolte výšku (2 až 5), do které chcete namontovat kolejničky. Zacvakněte levou kolejničku o levý nosník regálu tak, že vyvinete dostatečný tlak na přední a zadní část kolejničky tak, aby se 2 úchytky na boční straně drážky kolejničky zasunuli do běžce regálu. Totéž provedte s pravým držákem.

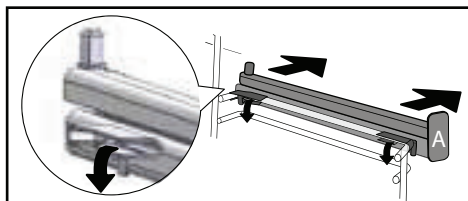


POZNÁMKA: Teleskopická posuvná část kolejničky se musí rozvinout směrem k přední části trouby, přičemž nárazník **A** je oproti vám.

Vložte 2 regálové lišty a pak položte plech na 2 kolejničky. Systém je nyní připraven k použití.



Pokud chcete vyjmout kolejničky, znovu vyjměte regálové lišty. Mírně od sebe oddělte spodní část úchytek připevněných na každé kolejničce, aby se uvolnily.



Tip

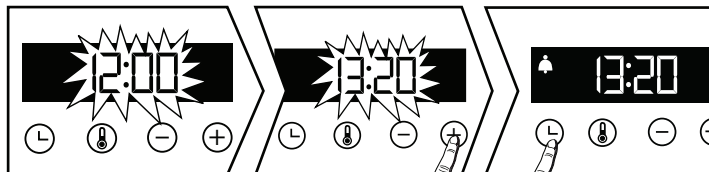
Abyste se vyhnuli výparům při přípravě tučného masa, doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno odkapávacího plechu.



NASTAVENÍ

• Nastavení hodin

Při zapnutí napájení bliká na displeji 12:00.

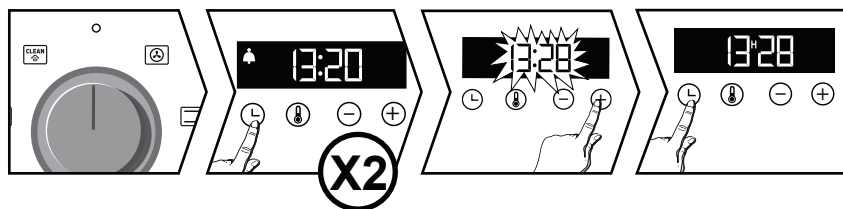


Při zapnutí napájení bliká na displeji 12:00. Hodiny nastavte pomocí tlačítka + nebo -. Potvrďte pomocí tlačítka ⊖.

V případě výpadku dodávky elektrické energie budou hodiny blikat.

• Změna nastavení hodin

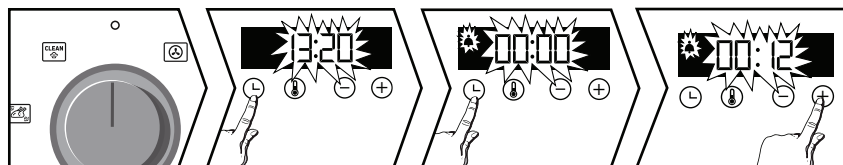
Přepínač volby funkcí musí být v poloze 0.



Stiskněte tlačítko ⊖. Zobrazí se symbol 🔔. Opět stiskněte tlačítko ⊖ a upravte nastavení hodin pomocí tlačítka + nebo -. Potvrďte pomocí tlačítka ⊕. Čas ukončení pečení se automaticky uloží po několika sekundách.

• Časovač

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



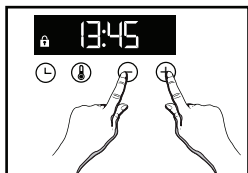
Stiskněte tlačítko ⊕. Časovač začne blikat. Časovač nastavte pomocí tlačítka + nebo -. Stiskněte tlačítko ⊖ na potvrzení. Následně se časovač spustí. Po uplynutí času zazní signál. Pokud to chcete zastavit, stiskněte libovolné tlačítko. Na displeji se opět zobrazí čas.

Poznámka: Časovač můžete kdykoli změnit nebo zrušit. Pokud to chcete zrušit, vraťte se do menu časovače a nastavte ho na 00:00. Aniž jste to museli potvrzovat, se úprava po několika sekundách automaticky uloží.



ZPŮSOB POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

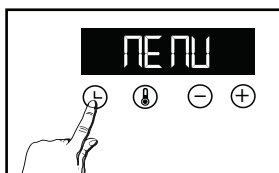
• Uzamknutí tlačítek



Současně stiskněte tlačítko + a -, dokud se na displeji nezobrazí symbol . Chcete-li tlačítka odemknout, stiskněte současně tlačítko + a -, dokud symbol nezmizí z displeje.

NASTAVENÍ

Na své troubě můžete upravovat různá nastavení. Chcete-li to provést: Stiskněte tlačítko dokud nedosáhnete zobrazení „MENU“ na zpřístupnění režimu nastavení.



Opět stiskněte tlačítko na procházení přes různá nastavení.

Pomocí tlačítka + a - můžete aktivovat nebo deaktivovat různé parametry; viz níže uvedená tabulka:

| | |
|--|--|
| | Aktivace/deaktivace akustického signálu tlačítek |
| | Aktivace/deaktivace režimu ukázky |

Chcete-li zavřít „MENU“, stiskněte tlačítko .



ZPŮSOB POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

REŽIMY PEČENÍ

MANUÁLNÍ FUNKCE:



TEPLOVZDUŠNÉ PEČENÍ*

Min. teplota 35 °C, max. 235 °C

Doporučujeme k udržení šťavnatého masa, ryb a zeleniny. Pro přípravu několika pokrmů až na třech úrovních.



KONVENČNÍ PEČENÍ

Min. teplota 35 °C, max. 275 °C

Doporučujeme na pomalé a šetrné pečení: bohatá zvířina atd. Na uchování šťáv v játrech z červeného masa. Na dušení pokrmů v zakrytém kastrolu, které začaly na varné desce (coq au vin, dušené maso).



ECO*

Min. teplota 35 °C, max. 250 °C

Toto nastavení šetří energii při zachování kvality pečení.

Všechny druhy pečení se provádějí bez předehřívání.



ÚPLNÉ GRILOVÁNÍ

Min. teplota 180 °C, max. 275 °C

Doporučujeme na toasty, gratinovaná jídla, opečené crême brûlée atd.



PULZNÍ GRILOVÁNÍ

Min. teplota 100 °C, max. 230 °C

Játro a drůbež jsou šťavnatá a křehká po celém povrchu. Zasuňte odkapávací plech na držák spodního regálu. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo maso pečené na rožni, na zapékání a důkladné pečení stehen nebo žebírek z hovězího masa. Pro zachování vlhké textury rybích steaků.

AUTOMATICKÉ FUNKCE:

Značka Brandt vám nabízí 2 nové funkce, které automaticky kombinují dva režimy pečení: konvenční pečení a přípravu v páře, aby se zachovaly nutriční vlastnosti jídla a dosáhlo rychlejší pečení.



RYBY

Doporučujeme pro přípravu celých ryb nebo filé.



DRŮBEŽ

Doporučujeme k přípravě kuřat, krůt, perliček a kachen.

Na tyto 3 funkce stačí, když do misky (odkapávacího plechu) v dostatečném množství vložíte vlažnou vodu a vložíte ji do trouby na spodní patro a pokrm určený k přípravě na 3. patro.

Informace o množství vody, kterou je třeba přidat do odkapávacího plechu, najdete v tabulce automatických kombinovaných funkcí s přidáním páry na konci návodu.



Funkce „SMART ASSIST“

Vaše trouba má funkci „SMART ASSIST“, která při naprogramování času přípravy navrhne čas pečení, který je možné změnit v závislosti na zvoleném režimu pečení.

*** Režim pečení podle normy EN 60350-1: 2016 k prokázání shody s požadavky energetického štítku evropského předpisu EU/65/2014.**



ZAHÁJENÍ PEČENÍ

• Okamžité pečení

Programátor musí zobrazovat pouze čas.

Nemělo by to blikat. Otočte volič funkčí do libovolné polohy.



Pro manuální funkce:

Zvýšení teploty začne okamžitě. Vaše trouba doporučuje nastavitelnou teplotu. Trouba se zahřeje a indikátor teploty bliká. Když trouba dosáhne naprogramované teploty, zazní série akustických signálů.

Pro automatické funkce:

Na displeji se zobrazí **----**.

Vyberte si jídlo pomocí tabulky na konci návodu. Stiskněte tlačítka + a -, dokud se na displeji nezobrazí požadované schéma, volbu pak potvrďte pomocí tlačítka (L).

Bliká hmotnost; pomocí tlačítek + a - zadejte skutečnou hmotnost jídla a pak potvrďte pomocí tlačítka (L).

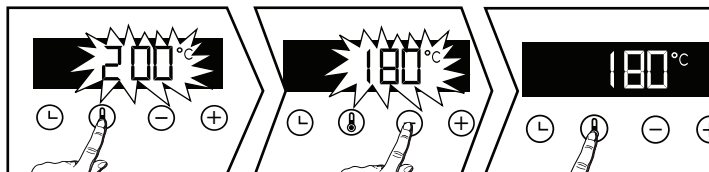
Už nemáte co nastavovat, teplota a čas pečení se vypočítají automaticky. Bliká konec doby pečení, potvrďte ho pomocí (L).

Vaše pečení začne okamžitě.

• Změna teploty

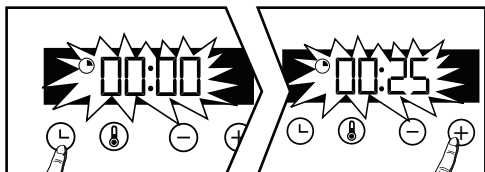
Stiskněte tlačítko (down).

Teplotu upravte pomocí tlačítka + nebo -. Potvrďte svou volbu stisknutím tlačítka (down).



• Naprogramování času pečení

Použijte program okamžitého pečení, stiskněte tlačítko (L), začne blikat čas pečení (00:00) a nyní je možné ho nastavit. Stisknutím tlačítka + a - upravte čas pečení.





Funkce „SMART ASSIST“

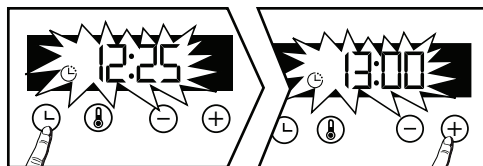
Vaše trouba má funkci „SMART ASSIST“, která při naprogramování doby pečení navrhuje délku pečení, kterou je možné změnit v závislosti na zvoleném režimu pečení. Viz tabulka vpravo:

Doba pečení se automaticky uloží po několika sekundách. Čas se začne odpočítávat, jakmile se dosáhne teploty pečení.

| REŽIM PEČENÍ | ČAS |
|--------------|---------|
| | 30 min. |
| | 30 min. |
| ECO | 30 min. |
| | 7 min. |
| | 15 min. |

• Odložený start

Postupujte jako při naprogramovaném pečení. Po nastavení času pečení stiskněte tlačítko a začne blikat čas ukončení.



Displej bliká. Nastavte čas konce pečení pomocí tlačítka + a -.

Čas ukončení pečení se automaticky uloží po několika sekundách. Zobrazení času konce pečení přestane blikat.



ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO – VNĚJŠÍHO PROSTORU

• Parní čištění vnitřního prostoru spotřebiče

Díky této funkci strávíte méně času čištěním své trouby, s ohledem k životnímu prostředí. Za tímto účelem nastříkejte 300 ml vody do vnitřního prostoru a spusťte funkci parního čištění umístěním voliče do polohy



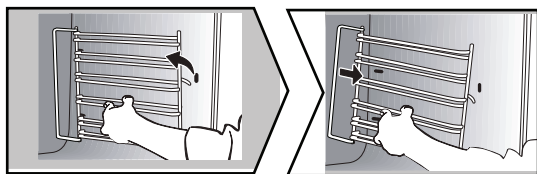
na 35 minut.

• Čištění vnějších povrchů

Použijte přípravek na mytí oken nanesený na měkký hadřík. Nepoužívejte abrazivní krémy ani čisticí houbičky.

• Čištění držáků regálů

Zvedněte přední část držáku kovového regálu směrem nahoru. Stiskněte celý držák regálu a uvolněte přední háček z pouzdra. Potom jemně zatáhněte celý držák k sobě, abyste uvolnili zadní háčky z jejich pouzdra. Vytáhněte oba držáky regálů.



• Čištění vnitřního skla



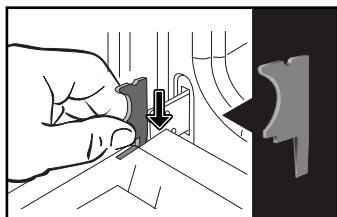
Varování

K čištění dvířek trouby na pečení nepoužívejte čisticí prostředky, brusné houbičky ani kovové škrabky, které mohou poškrábat povrch a vést k rozbití skla.

K čištění vnitřního skla vyjměte dvířka. Předtím odstraňte přebytečný tuk měkkým hadříkem a saponátem.

• Čištění vnitřního skla

Dvířka úplně otevřete a zablokujte je plastovým klínem, který je součástí plastového sáčku vašeho spotřebiče.



Pomocí nástroje (šroubováku) zatlačte na drážky A, abyste odepli skleněnou tabuli. Sejměte skleněný panel.



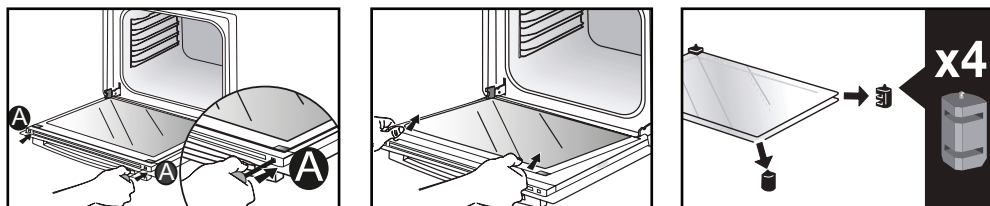
Důležité:

Nezapomeňte označit směr montáže tohoto prvního okna (lesklá strana směrem k vám).



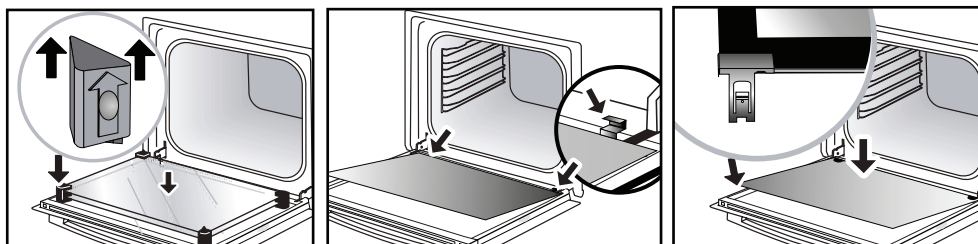
ČIŠTĚNÍ

V závislosti na modelu se dvířka skládají ze dvou dalších skleněných výplní, v každém rohu je vložka z černé gumy. Pokud je to nutné, vyjměte je a vyčistěte. Skleněné tabule nenamáchejte do vody. Opláchněte čistou vodou a osušte hadříkem, který nepouští vlákna.



• Opětovná montáž dvířek

Po vyčištění vraťte čtyři gumové zarážky šipkou nahoru. Znovu umístěte všechny skleněné tabule na své místo. Zasuňte poslední skleněný panel do kovových zarážek a potom jej zasuňte lesklou stranou ven. Odstraňte plastový klín. Váš spotřebič je nyní opět připravený k použití

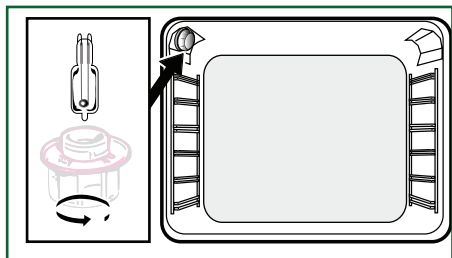


• Výměna žárovky v troubě



Varování:

Před výměnou žárovky se ujistěte, zda je spotřebič odpojený od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Světlo vyměňujte pouze tehdy, když je spotřebič vychladlý.



Specifikace žárovky:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9 hlavice.
Na odšroubování průhledného krytu a světla použijte gumovou rukavici, která usnadní demontáž. Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ

PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ

Trouba se nezahřívá.

Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena a zda pojistka vaší instalace není mimo provoz. Zvyšte zvolenou teplotu.

Světlo v troubě nefunguje.

Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena.

Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, i když se provoz trouby zastaví.

Toto je normální; ventilátor může pokračovat v provozu maximálně 1 hodinu po dopečení, aby se snížila teplota v troubě i mimo ni. Pokud ventilátor běží více než hodinu, kontaktujte servisní středisko.

Na displeji bliká symbol .

Porucha zamykání dveří; kontaktujte servisní středisko.

Vibrační hluk.

Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny.

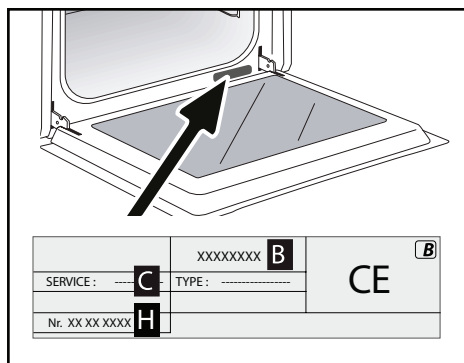
Nemá to vliv na správnou funkci vašeho spotřebiče, ale během větrání může vznikat vibrační hluk.

Vyjměte spotřebič a přemístěte kabel. Vraťte troubu na své místo.



KONTAKTOVÁNÍ SERVISU

Všecké práce na vašem spotřebiči musí provádět kvalifikovaný odborník, který je majitelem značky. Při telefonátu si připravte kompletní informace o svém spotřebiči, za účelem usnadnění vyřízení vašeho požadavku (obchodní informace, informace týkající se servisu, sériové číslo). Tyto informace naleznete na typovém štítku, který je umístěn na spodní straně spotřebiče.



B: Informace týkající se prodejce

C: Informace týkající se servisu

H: Sériové číslo

ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

Při servisních pracích požádejte, aby se používaly pouze certifikované originální náhradní díly.





| JÍDLA | | | | | | | | | | | | | min. |
|------------------------------|-------------|---|-----|---|-----|---|-----|---|--|-----|-----|---|-------|
| | Maso | | | | | | | | | | | | |
| Pečené vepřové maso (1 kg) | 200 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | 60 |
| Pečené telecí maso (1 kg) | 200 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | 60-70 |
| Pečené hovězí maso | 240 | 2 | | | | | | | | | | | 30-40 |
| Jehněčí (noha, plec, 2,5 kg) | 220 | 1 | | | 220 | | | | | 200 | 2 | | 60 |
| Drůbež (1 kg) | 200 | 2 | | | 220 | | 180 | 2 | | 210 | 3 | | 60 |
| Velké kusy drůbeže | 180 | 1 | | | | | | | | | | | 60-90 |
| Kuřecí stehna | | | | | 220 | 3 | | | | 210 | 3 | | 20-30 |
| Vepřová/telecí žebra | | | | | 210 | 3 | | | | | | | 20-30 |
| Hovězí žebra (1 kg) | | | | | 210 | 3 | | | | 210 | 3 | | 20-30 |
| Jehněčí kotletky | | | | | 210 | 3 | | | | | | | 20-30 |
| Ryby | | | | | | | | | | | | | |
| Grilovaná ryba | | | | | 275 | 4 | | | | | | | 15-20 |
| Pečené ryby (Pražma) | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | 30-35 |
| Ryby v papilotě | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | 15-20 |
| Zelenina | | | | | | | | | | | | | |
| Gratinovaná (vařená jídla) | | | | | 275 | 2 | | | | | | | 30 |
| Gratinované brambory | 200 | 2 | | | | | 180 | 2 | | | | | 45 |
| Lasagne | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | 45 |
| Plněná rajčata | 170 | 3 | | | | | 160 | 2 | | | | | 30 |
| Pečivo | | | | | | | | | | | | | |
| Piškot | | | 180 | 2 | | | | | | | 180 | 2 | 35 |
| Švýcarská rolka | 220 | 3 | | | | | | | | | 180 | 2 | 5-10 |
| Briošky | 180 | 1 | 210 | | | | | | | | 180 | 2 | 35-45 |
| Brownies | 180 | 2 | | | | | 175 | 3 | | | | | 20-25 |
| Koláč – Librový koláč | 180 | 1 | 180 | 1 | | | | | | | 180 | 2 | 45-50 |
| Clafoutis | 200 | 2 | | | | | 180 | 3 | | | | | 30-35 |
| Pečené pudinkové koláče | 165 | 2 | | | | | | | | | 150 | 2 | 30-40 |
| Cookies – křehké pečivo | 175 | 3 | | | | | | | | | | | 15-20 |

* V závislosti na modelu



| JÍDLA | | | | | | | | | | | | | | | min. | |
|---------------------------------|-----|---|--|--|-----|---|-----|-----|---|--|--|--|-----|---|--------|------|
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pečivo | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Madeleines | 220 | 3 | | | | | | 200 | 3 | | | | | | | 5-10 |
| Chouxové pečivo | 200 | 3 | | | | | 180 | 3 | | | | | 180 | 3 | 30-40 | |
| Malé listové těsto | 220 | 3 | | | | | 200 | 3 | | | | | | | 5-10 | |
| Savarin koláč | 180 | 3 | | | | | | | | | | | 175 | 3 | 30-35 | |
| Koláč z křehkého těsta | 200 | 1 | | | | | 195 | 1 | | | | | | | 30-40 | |
| Jemný koláč z listového těsta | 215 | 1 | | | | | 200 | 1 | | | | | | | 20-25 | |
| Koláč vyrobený z kynutého těsta | 210 | 1 | | | | | 200 | 1 | | | | | | | 10-30 | |
| Ostatní | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Špízy | 220 | 3 | | | 210 | 4 | | | | | | | | | 10-15 | |
| Paštika | 200 | 2 | | | | | 190 | 2 | | | | | | | 80-100 | |
| Křehká pizza | 200 | 2 | | | | | | | | | | | | | 30-40 | |
| Pizza z kynutého těsta | | | | | | | | | | | | | | | 15-18 | |
| Slané koláče | | | | | | | | | | | | | | | 35-40 | |
| Soufflé | | | | | | | | | | | | | 180 | 2 | 50 | |
| Koláče ve formě | 200 | 2 | | | | | | | | | | | | | 40-45 | |
| Chléb | 220 | | | | | | 200 | 220 | | | | | | | 30-40 | |

* V závislosti na modelu

! Všechny teploty T °C a časy pečení jsou uvedeny pro předehřáté trouby.

Poznámka: Před vložením do trouby musí všechno maso zůstat nejméně 1 hodinu při pokojové teplotě.

| VZTAH NASTAVENÍ K TEPLOTĚ T °C | | | | | | | | | |
|--------------------------------|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|--------|
| °C | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 210 | 240 | 275 |
| Nastavení | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 maxi |

Recept na těsto (v závislosti na modelu)

Ingredience:

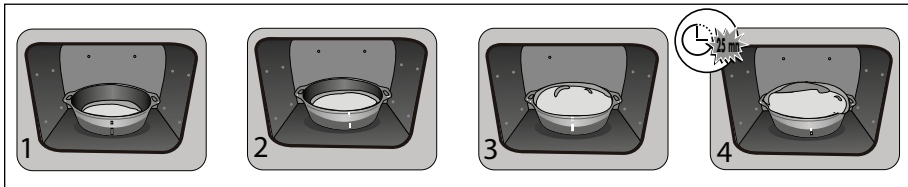
- 2 kg mouky
- 1240 ml vody
- 40 g soli
- 4 balíčky sušeného droždí

Těsto prohněteme v mixéru a necháme v troubě kynout.

Metoda: Na recepty na pečivo na bázi droždí. Těsto nalijte do žáruvzdorné misky. Vyměňte podpěry z kovového roštu a položte misku na dno.

Troubu předehřejte na 40–50 °C s funkcí teplovzdušného pečení na pět minut.

Troubu zastavte a těsto nechte díky zbytkovému tepleu kynout 25–30 minut.





FUNKČNÍ ZKOUŠKY VHODNOSTI PODLE NORMY IEC 60350











| JÍDLO | *Režim ohřevu | ÚROVEŇ | Příslušenství | °C | Min. ČAS PEČENÍ | PŘEDEHŘÁTÍ |
|------------------------------|---------------|--------|--------------------|-----|-----------------|------------|
| Křehké pečivo (8.4.1) | | 5 | plech 45 mm | 150 | 30-40 | ano |
| Křehké pečivo (8.4.1) | | 5 | plech 45 mm | 150 | 25-35 | ano |
| Křehké pečivo (8.4.1) | | 2 + 5 | plech 45 mm + rošt | 150 | 25-45 | ano |
| Křehké pečivo (8.4.1) | | 3 | plech 45 mm | 175 | 25-35 | ano |
| Křehké pečivo (8.4.1) | | 2 + 5 | plech 45 mm + rošt | 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 + rošt | 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 + rošt | 170 | 25-35 | ano |
| Jemný koláč bez tuku (8.5.1) | | 4 | rošt | 150 | 30-40 | ano |
| Jemný koláč bez tuku (8.5.1) | | 4 | rošt | 150 | 30-40 | ano |
| Jemný koláč bez tuku (8.5.1) | | 2 + 5 | plech 45 mm + rošt | 150 | 30-40 | ano |
| Jemný koláč bez tuku (8.5.1) | | 3 | | 150 | 30-40 | ano |
| Jablečný koláč (8.5.2) | | 2 + 5 | plech 45 mm + rošt | 150 | 30-40 | ano |
| Jablečný koláč (8.5.2) | | 1 | rošt | 170 | 90-120 | ano |
| Jablečný koláč (8.5.2) | | 1 | rošt | 170 | 90-120 | ano |
| Jablečný koláč (8.5.2) | | 3 | rošt | 180 | 90-120 | ano |
| Zezlátnutí (9.2.2) | | 5 | rošt | 275 | 3-6 | ano |

* V závislosti na modelu

Poznámka: Pro pečení na 2 úrovních lze zvolit jídla v různých časech.



TABULKA KOMBINOVANÝCH AUTOMATICKÝCH FUNKCÍ S POUŽITÍM PÁRY

| Poloha ovladače | Zobrazení na displeji | JÍDLO | Množství přidané vody |
|--|---|---------------------------|---|
|  |  | Kuře | 500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu |
| |  | Kachna | 500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu |
| |  | Krůta | 500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu |
| |  | Křepelka | 800 ml vlažné vody do odkapávacího plechu |
|  |  | Celé ryby (velké) | 500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu |
| |  | Celé ryby (ploché) | 300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu |
| |  | Celé ryby (malé) | 300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu |
| |  | Rybí filety | 300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu |

DŮLEŽITÉ:

Umístěte odkapávací plech (s vlažnou vodou) na spodní vodicí lišty v úrovni 1 a jídlo, které budete péct, na vodicí lišty v úrovni 3.



- EN** Information for domestic ovens (UE n° 662014)
- DE** Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 662014)
- FR** Informations concernant fours domestiques (UE n° 662014)
- ES** Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)
- CS** Informace týkající se troub domácích (UE n° 662014)
- IT** Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 662014)
- DA** Oplysninger for ovne til husholdnings brug (UE n° 662014)
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 662014)
- PL** Informacja o urządzeniach grzewczych (UE n° 662014)
- SK** Informácia o kachľových sporákov (UE n° 662014)
- SV** Information om hushållsugnar (UE n° 662014)

| Symbol | Válde | Unit | Symbol | Válde | Unit |
|--------|-------|---------|--------|-------|---------|
| K022P | | KWh/TWh | KH73W | | KWh/TWh |
| K022S | | KWh/TWh | KH73M | | KWh/TWh |
| K022T | | KWh/TWh | KH73S | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73U | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73V | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73W | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73X | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73Y | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73Z | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AA | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AB | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AC | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AD | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AE | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AF | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AG | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AH | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AI | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AJ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AK | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AL | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AM | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AN | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AO | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AP | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AQ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AR | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AS | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AT | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AU | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AV | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AW | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AX | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AY | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73AZ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BA | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BB | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BC | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BD | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BE | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BF | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BG | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BH | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BI | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BJ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BK | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BL | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BM | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BN | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BO | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BP | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BQ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BR | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BS | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BT | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BU | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BV | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BW | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BX | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BY | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73BZ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CA | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CB | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CC | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CD | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CE | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CF | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CG | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CH | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CI | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CJ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CK | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CL | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CM | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CN | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CO | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CP | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CQ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CR | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CS | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CT | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CU | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CV | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CW | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CX | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CY | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73CZ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DA | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DB | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DC | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DD | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DE | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DF | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DG | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DH | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DI | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DJ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DK | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DL | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DM | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DN | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DO | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DP | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DQ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DR | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DS | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DT | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DU | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DV | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DW | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DX | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DY | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73DZ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EA | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EB | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EC | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73ED | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EE | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EF | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EG | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EH | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EI | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EJ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EK | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EL | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EM | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EN | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EO | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EP | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EQ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73ER | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73ES | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73ET | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EU | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EV | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EW | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EX | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EY | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73EZ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FA | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FB | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FC | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FD | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FE | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FF | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FG | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FH | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FI | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FJ | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FK | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FL | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FM | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FN | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FO | | KWh/TWh |
| K022P | | KWh/TWh | KH73FP | | KWh/TWh |
| K022P | | | | | |

Výhradní dovozce:

ELMAX STORE a. s.

Topolová 777/2

735 42 Těřlicko

tel.: 599 529 262

CENTRÁLNÍ DISPEČINK SERVISU:

tel.: 599 529 251