

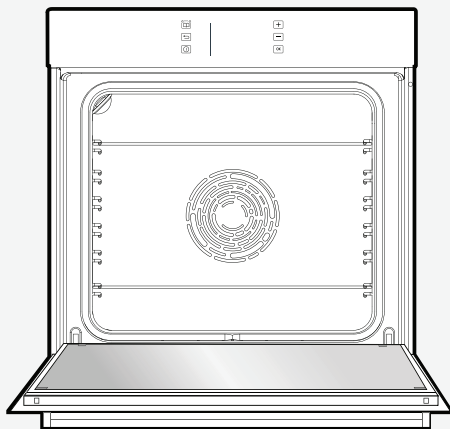


POKYNY PRO UŽIVATELE CZ

PEČÍČÍ TROUBA

BOP7568BB

BOP7568LX



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Vážený kliente,

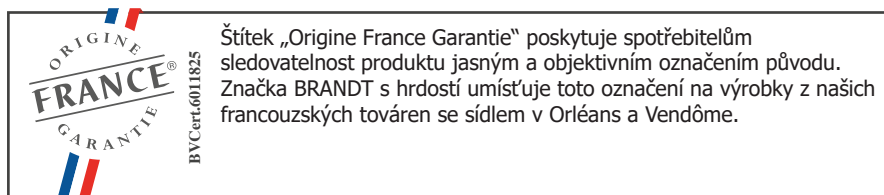
právě jste si zakoupil produkt společnosti **BRANDT**, proto bychom Vám chtěli poděkovat za projevenou důvěru.

Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s ohledem na Vás, Váš životní styl a Vaše potřeby tak, aby nejlépe odpovídal Vaším očekáváním. Vložili jsme naše know-how, našeho inovačního ducha a veškerou vášeň, která nás poháněla více než 60 let.

Stále se snažíme vždy co nejlépe vyhovět Vaším požadavkům, proto je Vám k dispozici náš zákaznický servis, který odpoví na všechny Vaše dotazy nebo návrhy.

Navštivte také naši webovou stránku **www.brandt.com**, kde najdete naše nejnovější inovace a další užitečné informace.

Společnost **BRANDT** Vás denně ráda podpoří a přeje si, abyste si nákup plně užili.



<https://brandt.com/>



Důležité:

Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tuto příručku, abyste se mohli rychleji seznámit s jeho provozem.



BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ	4
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	6
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	6
TIP NA ÚSPORU ENERGIE.....	6
VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA.....	7
INSTALACE	7
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI	8
POPIS PEČICÍ TROUBY	9
DISPLEJ.....	9
SEZNÁMENÍ SE SPOTŘEBIČEM.....	9
PŘÍSLUŠENSTVÍ	10
INSTALACE A DEMONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ.....	11
NASTAVENÍ.....	12
POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	12
NABÍDKA NASTAVENÍ	13
REŽIMY PEČENÍ	14
ZAHÁJENÍ PEČENÍ.....	15
FUNKCE „RECEPTY“	17
REŽIM „AUTOCOOK“.....	18
FUNKCE ODLOŽENÉHO STARTU	18
FUNKCE „PRŮVODCE PEČENÍM S PÁROU“	19
ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO A VNĚJŠÍHO POVRCHU SPOTŘEBIČE	20
PÉČE O SPOTŘEBIČ	20
POTÍŽE A JEJICH ŘEŠENÍ	23
ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ	23
OPRAVY.....	24
POPRODEJNÍ SERVIS	24
ORIGINÁLNÍ DÍLY	24



BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

POZORNĚ SI PŘEČTĚTE DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A USCHOVEJTE JE PRO PŘÍPADNÉ POUŽITÍ V BUDOUCNU.

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

Při převzetí spotřebič ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu a jednu kopii si ponechte.

Důležité upozornění:

- Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi mohou tento spotřebič používat pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče nesmí provádět děti bez dozoru.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.

VÝSTRAHA:

- Spotřebič a jeho dostupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř pečicí trouby. Děti mladší 8 let se musí nacházet v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, nebo na ně musí být neustále dohlíženo.
- Tento spotřebič je určen k přípravě pokrmů se zavřenými dvířky.
- Než spustíte pyrolytické čištění trouby, vyjměte z varného prostoru veškeré příslušenství a odstraňte největší nečistoty.
- Během čištění se může povrch spotřebiče zahřát více než při běžném použití.
- Děti by se měly nacházet v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.
- K čištění pečicí trouby nepoužívejte parní čistič.
- K čištění skleněných dvířek pečicí trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat povrch dvířek a sklo by mohlo prasknout.



VÝSTRAHA:

- Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič odpojený od napájení, zabráníte tak riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne. Pro vyšroubování ochranného skleněného krytu a žárovky použijte gumovou rukavici, která usnadní vymontování.
- Elektrická zásuvka musí zůstat po instalaci přístupná. Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě prostřednictvím zástrčky zasunuté v elektrické zásuvce nebo začleněním vypínače do pevného 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 spotřebič může být instalován pod pracovní desku nebo do vysoké skříně, jak je znázorněno na instalačním schématu.

- Umístěte pečicí troubu do skříňky tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého chcete pečicí troubu nainstalovat, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být potažený vrstvou takového materiálu). Pro větší stabilitu upevněte pečicí troubu 2 šrouby, které zasunete do příslušných otvorů.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorativní dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti 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 pečicí trouby je nutné troubu nejprve vypnout.
- Neměňte vlastnosti tohoto spotřebiče, mohlo by to být pro vás nebezpečné.
- Po použití nepoužívejte pečicí troubu jako spíž a neskladujte v ní žádné předměty.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Můžete přispět k jejich recyklaci a k ochraně životního prostředí tím, že se vhodíte do příslušných kontejnerů určených k tomuto účelu.

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

Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES odpadních elektrických a elektronických zařízeních.

Obrátte se na obecní úřad nebo na prodejce a informujte se o na umístění sběrných dvorů pro vysloužilé spotřebiče v blízkosti Vašeho bydliště. Děkujeme Vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

TIP NA ÚSPORU ENERGIE

Během vaření nechte dvířka pečicí trouby zavřená.



VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují rozměry nábytku, do něž se pečící trouba vejde.

Tento spotřebič lze nainstalovat pod pracovní desku (obr. A) nebo vertikálně (obr. B).

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

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



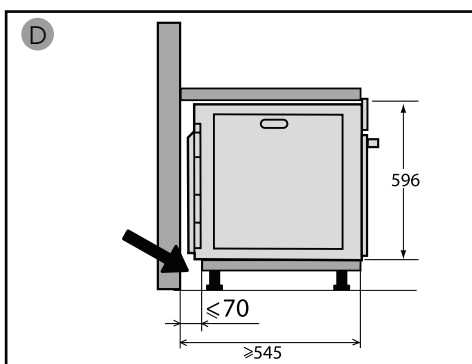
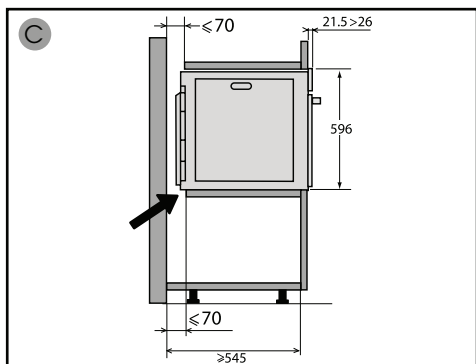
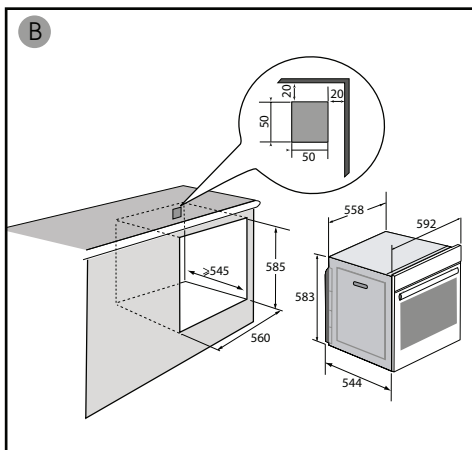
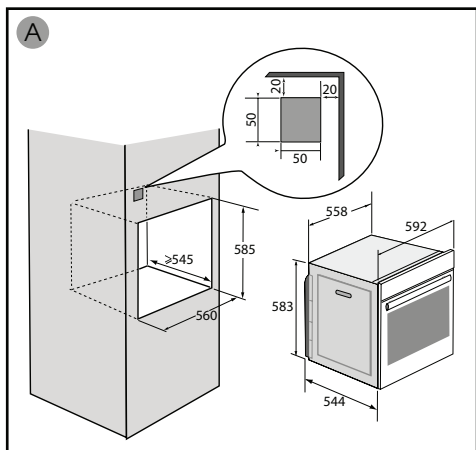
Doporučení:

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



Upozornění:

Pokud elektroinstalace Vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení spotřebiče, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Pokud pečící trouba vykazuje jakoukoli poruchu, odpojte ji od elektrické sítě nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.





PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Pečící trouba musí být připojena k elektrické síti standardním napájecím kabelem se 3 vodiči o průměru 1,5 mm² (1 fáze + 1 nulový vodič + uzemnění), který musí být připojen k síti 220 ~ 240 V přes zásuvku. Elektroinstalace musí odpovídat normě IEC 60083 nebo musí být nainstalováno omnipolární odpojovací zařízení.



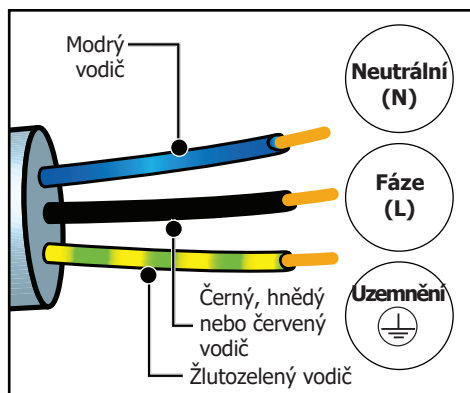
Varování

Ochranný vodič (žlutozelený) je připojen ke svorce spotřebiče a musí být připojen k uzemnění. Instalační pojistka musí být 16 A.

Neneseme odpovědnost za případné nehody nebo incidenty, ke kterým došlo v důsledku neexistujícího, vadného nebo nesprávného uzemnění nebo v případě nesprávného připojení.

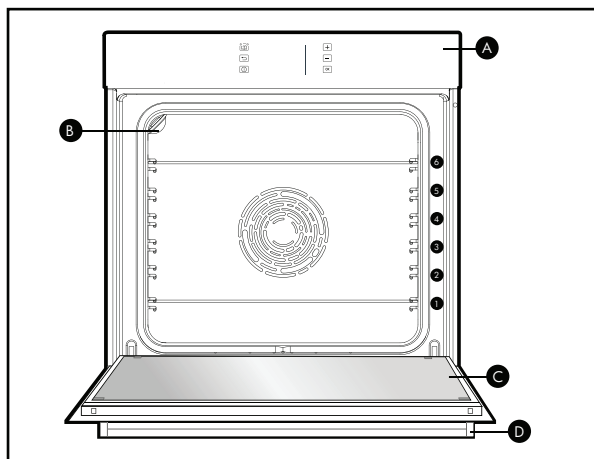
• Před prvním použitím

Před prvním použitím pečící trouby zahřívejte prázdnou, se zavřenými dvířky, asi 15 minut na nejvyšší teplotu, aby se vypálily zbytky z výroby. Minerální vata, která obklopuje varný prostor, může zpočátku svým složením vydávat zvláštní zápach. Můžete si také všimnout kouře. To vše je normální.





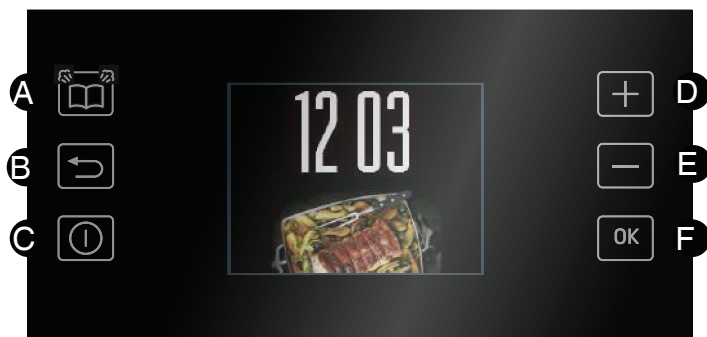
POPIS PEČICÍ TROUBY



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

Tato trouba má 6 zásuvných úrovní pro příslušenství: Zásuvné úrovně 1 až 6.

DISPLEJ A OVLÁDACÍ PANEĽ



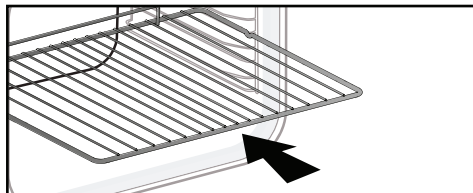
- A** Tlačítko automatické parní funkce
- B** Tlačítko zpět/odemknutí
- C** Tlačítko start/stop
- D** Zvýšení hodnoty
- E** Snížení hodnoty
- F** Tlačítko pro potvrzení



PŘÍSLUŠENSTVÍ

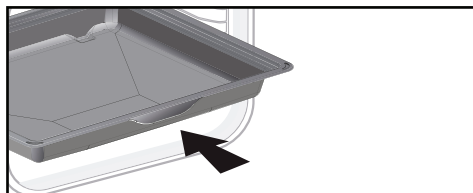
• Rošt s pojistkou proti překlopení

Může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (v takovém případě pokládejte potraviny určené ke grilování přímo na něj). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



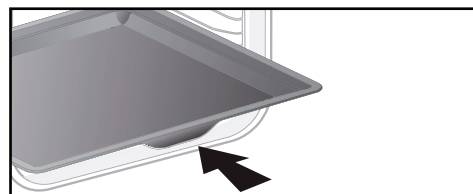
• Multifunkční odkapávací plech 45 mm

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



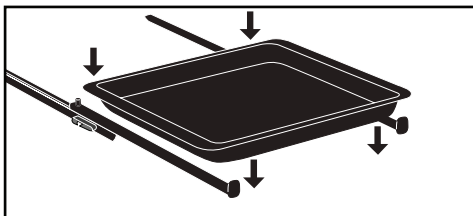
• Plech na pečení 20 mm

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 zachování šťavnatosti pokrmu

Poloviční rošty určené pro zachování šťavnatosti připravovaného pokrmu 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.



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

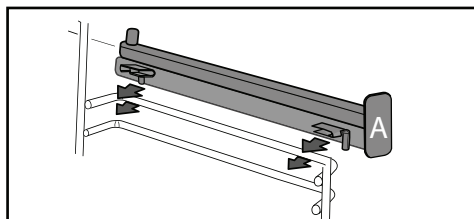
Rada

Aby se při pečení tučného masa předešlo uvolňování kouře, doporučujeme nalít na dno plechu pro zachycování tuku malé množství vody nebo oleje.



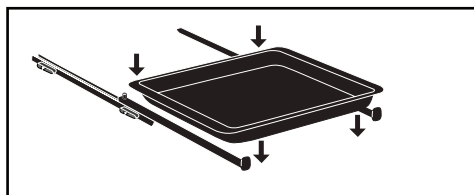
INSTALACE A DEMONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ

Po demontáži 2 teleskopických výsuvů zvolte zásuvnou úroveň (od 2 do 5), na kterou chcete upevnit kolejnice. Zaklapněte levou kolejnici do drátěného držáku pomocí dostatečného tlaku na přední a zadní část kolejnice tak, aby 2 jazýčky na boku kolejnice zapadly do drátěného držáku. Stejným způsobem postupujte u pravé kolejnice.

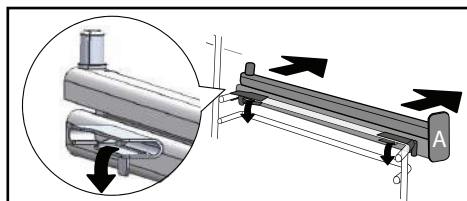


POZNÁMKA: Teleskopická posuvná část kolejnice se musí vysunout směrem k přední části trouby, stop A směrem k Vám.

Umístěte 2 teleskopické výsuvy na místo a poté položte pečicí plech na 2 kolejnice; systém je připraven k použití.



Chcete-li demontovat kolejnice, znovu odstraňte teleskopické výsuvy. Mírně roztáhněte jazýčky přípevněné ke každé kolejnici směrem dolů, abyste je uvolnili z drátěného roštu. Přitáhněte výsuvy k sobě.



Rada:

Abyste zabránili uvolňování výparů při pečení tučného masa, doporučujeme nalít na dno pánve malé množství vody nebo oleje.



NASTAVENÍ

• NASTAVENÍ HODIN

Po zapojení spotřebiče k elektrické síti na displeji bliká 12:00.



Tlačítkem + nebo - nastavte čas. Potvrďte tlačítkem OK. V případě výpadku napájení čas bliká.

• Změna času

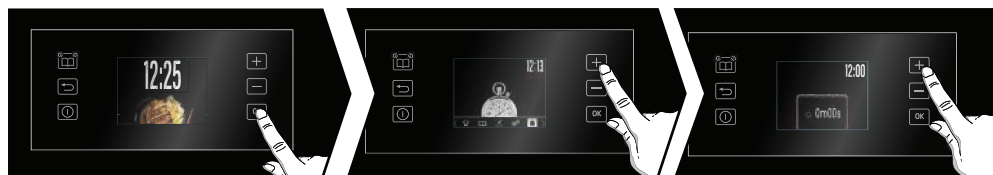
Pečící trouba musí být vypnutá a musí zobrazovat čas.



Stiskněte tlačítko OK. Pomocí tlačítek + a - procházejte jednotlivé parametry, vyberte „Configuration“ a potvrďte tlačítkem OK. Změňte čas a potvrďte tlačítkem OK.

• Časovač

Tuto funkci lze použít, pouze když je pečící trouba vypnutá



Stiskněte tlačítko OK. Pomocí tlačítek + a - procházejte různá nastavení, vyberte „Timer“ a potvrďte tlačítkem OK. Tlačítkem + nebo - nastavte časovač. Potvrďte tlačítkem OK; nastavený čas se začne odpočítávat. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li akustickou signalizaci zastavit, stiskněte libovolnou klávesu.

Pozn.: Máte možnost kdykoli upravit nebo zrušit nastavení časovače. Pro zrušení se vraťte do nabídky časovače a nastavte jej na 00:00. Provedená změna se uloží automaticky po několika sekundách.



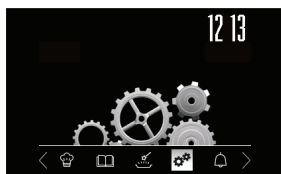
• Uzamčení tlačítek (dětská pojistka)




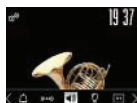



Stiskněte tlačítko  dokud se nezobrazí symbol  na displeji. Chcete-li ovládací panel odemknout, stiskněte tlačítko  dokud symbol  nezmizí z displeje.

NABÍDKA NASTAVENÍ

Můžete upravovat různé parametry pečící trouby: Výběrem možnosti „CONFIGURACE“ přejděte do režimu nastavení.



Výběrem pomocí tlačítek + a - a potvrzením tlačítkem OK získáte přístup k různým parametrům, viz tabulka níže:

	<p>ČAS: Umožňuje nastavit nebo změnit čas.</p>
	<p>Akustický signál při stisknutí tlačítka: Poloha ON: Akustická signalizace je aktivní. Poloha OFF: Akustická signalizace je vypnutá.</p>
	<p>Osvětlení: Poloha ON: V režimu pečení osvětlení vždy svítí (kromě režimu ECO). Poloha AUTO: V režimu pečení zhasne osvětlení varného prostoru přibližně po 90 sekundách.</p>
	<p>JAZYK: FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN</p>
	<p>Režim DEMO: Poloha ON: Funkce je aktivní; pro výstavní účely se používá demo režim. Vypnuto: Funkce je neaktivní; pečící trouba je v provozu.</p>



POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

REŽIMY PEČENÍ

MANUÁLNÍ DRUHY OHŘEVU:



HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ*

Teplota min. 35 ° C, max. 250 ° C

Doporučeno pro pečení šťavnatého bílého masa, ryb, zeleniny. Pro vícenásobné pečení až na 3 zásuvných úrovních.



HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Doporučeno pro pomalé a šetrné pečení. K pečení pečeně z červeného masa. Pro pečení pokrmů v zakrytém pekáči, které byly částečně tepelně upraveny na varné desce (kohout na víně, guláš).



SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM

(minimální teplota 75 ° C, maximálně 250 ° C)

Doporučeno pro šťavnaté pokrmy (quiche, šťavnaté ovocné koláče...). Těsto bude zespodu dobře upečené. Doporučeno pro kynuté pečivo (dort, brioška, kouglof ...) a pro suflé. Na povrchu pokrmu se nevytvoří krusta.



ECO*

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Tento pečicí program šetří energii při zachování kvality pečení.

Veškeré pečení probíhá bez předehřívání.



VARIABILNÍ GRIL

Úroveň od 1 do 4

Doporučujeme k opékání toastů, gratinování pokrmů, zapékání crême brûlée...



GRIL S VENTILÁTOREM

Teplota min. 100 ° C, maximálně 250 ° C

Šťavnatá a křupavá drůbež a pečeně ze všech stran.

Zasuňte odkapávací plech na spodní úroveň.

Doporučeno pro veškerou drůbež nebo pečeně, k pečení jehněčích a hovězích žebírek nebo k opečení masa. Pokrm bude mít křupavou kůrčičku a uvnitř zůstane šťavnatý.



HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM

Teplota min. 35 ° C max. 275 ° C

Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v hliněné nádobě.



REŽIM UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Teplota min. 35 ° C max. 100 ° C

Automatické funkce:

Brandt vám nabízí 3 nové funkce, které automaticky kombinují dva režimy pečení: Horní a spodní ohřev a pečení s párou, aby zůstala zachována nutriční kvalita pokrmů a pečení bylo rychlejší.



BÍLÁ MASA

Doporučujeme pro zachování lahodnosti a křehkosti vepřové a hovězí pečeně.



RYBY

Doporučujeme pro pečení celých ryb nebo rybího filé.



DRŮBEŽ

Doporučujeme pro pečení kuřat, krůt, perliček a kachen.

U těchto 3 funkcí stačí nalít vlažnou vodu v dostatečném množství (do odkapávacího plechu), umístit odkapávací plech na spodní zásuvnou úroveň a pokrm péct na zásuvné úrovni 3. Co se týče množství vody v odkapávacím plechu, podívejte se do tabulky kombinovaných automatických funkcí s použitím páry na konci návodu.

*** Způsob pečení prováděný podle požadavků normy EN 60350-1: 2016 k prokázání souladu s požadavky evropského nařízení EU / 65/2014 týkajícího se energetických štítků.**



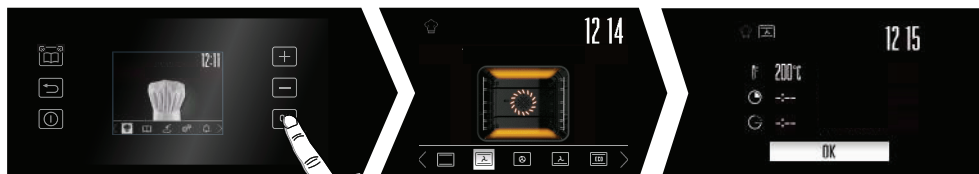
POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

• Zahájení okamžitého pečení

Na displeji by se měl zobrazovat pouze čas. Zobrazovaný čas nesmí blikat.

Stiskněte tlačítko OK, pomocí tlačítek + a - vyberte režim pečení a potvrďte tlačítkem OK.



Pečicí trouba nabízí nastavení dalších parametrů pečení:



Teplota



Doba pečení



Ukončení pečení

Tlačítka + a - nastavte parametry. Potvrďte tlačítkem OK.

• Změna teploty



V závislosti na zvoleném typu pečení Vám trouba doporučí ideální teplotu pečení. To lze změnit následujícím způsobem:



Vyberte pole „Teplota“. pomocí tlačítek + / - a potvrďte tlačítkem OK.

Nyní můžete nastavit požadovanou teplotu pomocí tlačítek + a - a poté stisknout tlačítko OK.

Poznámka: Dobu pečení nelze zvolit. V tomto případě nechte pole „Doba pečení“ a „Ukončení pečení“ prázdná a přejděte přímo na „OK“. Potvrzením tlačítka OK zahájíte proces pečení. Pečicí trouba se vypíná stisknutím a podržením tlačítka „zap./vyp.“

• Úprava doby pečení



Pečte ihned a poté zvolte dobu pečení

Symbol doby pečení

 bliká, nastavení je nyní možné. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte dobu pečení. Potvrďte tlačítkem OK.

Systém „Smart Assist“

Vaše pečicí trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která Vám při nastavování doby pečení doporučí vhodné nastavení v závislosti na zvoleném režimu pečení.








Doporučenou dobu pečení lze upravit.



Systém „Smart Assist“


Vaše trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která vám při programování doby trvání doporučí upravitelnou dobu vaření podle zvoleného režimu vaření (viz tabulka).


Nastavená doba pečení se automaticky uloží po několika sekundách. Čas se začne odpočítávat, jakmile pečicí trouba dosáhne nastavené teploty.

DRUH OHŘEVU	DOBA PEČENÍ
	30 min.
	30 min.
	30 min.
	30 min.
	7 min.
	15 min.
	30 min.

• Odložený start




Postupujte jako při nastavování doby pečení. Když nastavíte dobu pečení, čas ukončení pečení  se automaticky zvýší. Pokud chcete dobu ukončení pečení posunout, můžete tento čas změnit.

V tomto případě zvolte  a postupujte stejně jako při nastavování doby pečení.

Jakmile nastavíte dobu pečení, potvrďte ji tlačítkem OK.

• Ukončení pečení

Pokud jste nastavili dobu pečení, pečicí trouba se po uplynutí nastaveného času automaticky vypne. V opačném případě vypnete pečicí troubu stisknutím a podržením tlačítka „zap./vyp.“ .

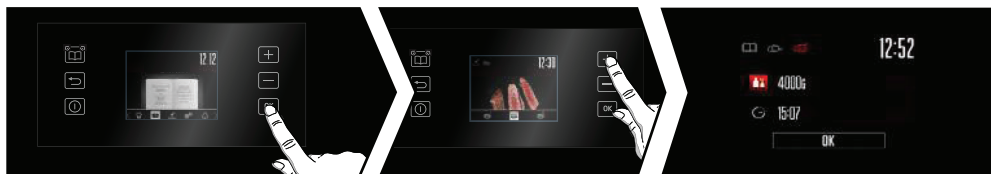


FUNKCE „RECEPTY“

Funkce „RECEPTY“ pro Vás vybere vhodné parametry pečení v závislosti na připravovaném pokrmu a jeho hmotnosti.


- Losos
- Středně propečené hovězí maso
- Pizza
- Jehněčí plec upečená dorůžova
- Soufflé
- Plněná rajčata
- Vepřová pečeně
- Kuřecí maso
- Quiche
- Ovocný koláč
- Křehké pečivo / sušenky
- Dort

Vyberte možnost „Recepty“. Pečicí trouba nyní nabízí různé skupiny potravin. Pomocí tlačítek + a - vyberte skupinu potravin:



Po výběru potvrďte volbu tlačítkem OK. Po výběru pokrmu Vás pečicí trouba může požádat o další informace.

Zadejte hmotnost  a potvrďte tlačítkem OK. Pečicí trouba automaticky vypočítá a zobrazí ideální dobu pečení.

Poznámka: Pokud si přejete, můžete změnit čas ukončení pečení výběrem možnosti . Zobrazí se nový čas ukončení pečení.

Proces pečení zahájíte stisknutím tlačítka OK.

Po uplynutí doby pečení trouba vydá akustický signál a vypne se.



POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

REŽIM „AUTOCOOK“

Režim pečení „**AUTOCOOK**“ Vám usnadní práci, protože pečicí trouba automaticky vypočítá všechny parametry pečení podle zvoleného pokrmu (teplota, doba pečení, typ pečení) díky elektronickým senzorům umístěným v troubě, které neustále měří stupeň vlhkosti a kolísání teploty.

PROVOZ REŽIMU „AUTOCOOK“:

Tento způsob pečení probíhá ve dvou fázích:

Fáze 1:

Výzkumná fáze, během níž se pečicí trouba začne zahřívat a určí ideální dobu pečení. Tato fáze trvá v závislosti na pokrmu 5 až 40 minut.

! **DŮLEŽITÉ:** Během této fáze neotvírejte dvířka, abyste nenarušili výpočet a záznam dat. Tato fáze zjišťování údajů je zázorněna animací vedle doby pečení.

Fáze 2:


Druhá fáze pečení: Pečicí trouba určila potřebný čas. Zbývající čas zohledňuje dobu pečení v první fázi. Nyní můžete dvířka otevřít, například abyste pečení polili šťávou. Můžete si vybrat z 12 pokrmů (viz obrázek):



AUTOCOOK

- Ryby
- Hovězí pečeně (rare, medium, well done)
- Pizza
- Jehněčí kýta (růžová, dobře propečená)
- Soufflé
- Plněná zelenina
- Vepřová pečeně
- Kuřecí maso
- Slaný koláč
- Sladký koláč
- Malé sušenky
- Dort

POZNÁMKA: Pro použití funkce „**AUTOCOOK**“ není nutný žádný předehřev. Pečení **MUSÍ** začít ve studené troubě. Před dalším pečením počkejte, až pečicí trouba zcela vychladne. Pokud je pečicí trouba příliš horká na to, aby mohla začít péct v režimu **AUTOCOOK**, na displeji se zobrazí hlášení. Nechte pečicí troubu vychladnout.

Zvolte režim **AUTOCOOK**  a potvrďte tlačítkem OK. Zvolte program pomocí tlačítek +/- a potvrďte stisknutím tlačítka OK.



V případě potřeby nastavte konec pečení a potvrďte opětovným stisknutím tlačítka OK. Pečicí trouba začne hřát.

V případě potřeby nastavte konec pečení a potvrďte opětovným stisknutím tlačítka OK. Pečicí trouba začne hřát. Během této fáze výpočtu bliká informace o době pečení. Po uplynutí doby pečení se pečicí trouba vypne a na displeji se zobrazí, že je pokrm hotový.

FUNKCE ODLOŽENÉHO STARTU

Nastavení odloženého startu:

Vyberte symbol ukončení pečení  a změnit čas ukončení pečení.

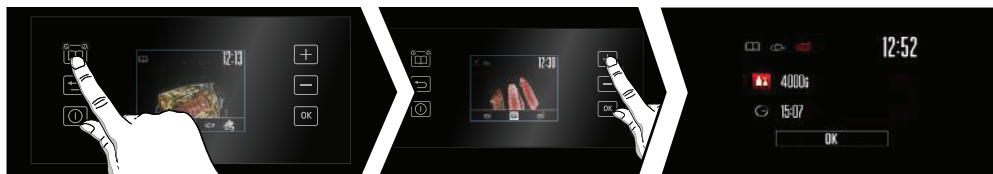


POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

FUNKCE „PRŮVODCE PEČENÍM S PÁROU“

Stiskněte tlačítko „**PRŮVODCE PEČENÍM S PÁROU**“ .

Pečící trouba nyní nabízí různé skupiny potravin: Bílé maso, ryby, drůbež (viz tabulka). Pomocí tlačítek + a - vyberte skupinu potravin a potvrďte tlačítkem OK.



Rozbliká se hmotnost; zadejte skutečnou hmotnost potravin pomocí tlačítek + a - a potvrďte tlačítkem OK. Nemusíte nastavovat nic dalšího, teplota a doba pečení se vypočítají automaticky. V případě potřeby nastavte konec pečení a potvrďte opětovným stisknutím tlačítka OK. Pečení začíná okamžitě.

TABULKA KOMBINOVANÝCH AUTOMATICKÝCH FUNKCÍ S POUŽITÍM PÁRY

Druh pokrmu	Pokrm	Množství přidané vody
Bílé maso	Vepřová pečeně	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	Telecí pečeně	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
Ryby	Velká ryba	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	Rybí filé	300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	Střední ryba	300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	Platýs	300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
Drůbež	Kuře	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	Kachna	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	Krocan	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	Perlička	800 ml vlažné vody do odkapávacího plechu

DŮLEŽITÉ

Umístěte odkapávací plech (s vlažnou vodou) na zásuvnou úroveň 1 a pokrm, který budete péct, na zásuvnou úroveň 3.



PÉČE O SPOTŘEBIČ

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO A VNĚJŠÍHO POVRCHU SPOTŘEBIČE

• Čištění varného prostoru pyrolýzou



Pozor

Před čištěním pyrolýzou vyjměte z pečí trouby příslušenství a teleskopické výsuvy. Než spustíte pyrolytické čištění pečí trouby, odstraňte z varného prostoru větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.

Z bezpečnostních důvodů může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokováná. Dvířka nelze během pyrolýzy otevřít.

• Okamžité samočištění

Na displeji se musí zobrazovat čas bez blikání. Pomocí tlačítek + nebo - vyberte jeden ze samočisticích cyklů. Výběr potvrďte tlačítkem OK.



Čištění trvajícím 39 minut

- Na konci každého pečení se na displeji zobrazí nápis „Clean 39“, který Vás vyzve k zahájení čištění. Přejděte do nabídky čištění a potvrďte „Clean 39“. V levém dolním rohu displeje se zobrazí čas 0:39, proces čištění se spustí. Po několika minutách se na displeji zobrazí klíč a dvířka pečí trouby se z bezpečnostních důvodů automaticky uzamknou po dobu trvání programu.

Pokud chcete spustit program „Clean 39“, když je pečí trouba studená nebo nedostatečně horká, podmínky pro spuštění programu toto čištění neumožní. Na displeji se zobrazí PYRO 1:30.

Pyrolýza trvajícím **2 hodiny nebo 1,5 hodiny**, podle potřeby.

Zvolte jednu ze dvou funkcí čištění v závislosti na stupni znečištění pečí trouby. V závislosti na Vaší volbě se zobrazí čas 2:00 (nebo 1:30). Potvrďte tlačítkem OK.

Pyrolýza se spustí.

Na konci čištění se na displeji zobrazí hlášení o chlazení a dokončení pyrolýzy a dvířka se odemknou.

• Odložené samočištění

Spuštění pyrolýzy můžete odložit. Jakmile se na displeji zobrazí délka programu, vyberte možnost ☹ a nastavte nový čas dokončení čištění pomocí tlačítek + a - a potvrďte tlačítkem OK. Samočištění se spustí později tak, aby bylo ukončeno v nastavený čas.

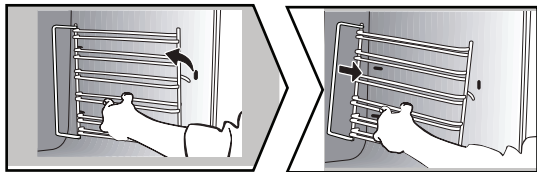


• Čištění vnějšího povrchu

Použijte měkký hadřík a prostředek určený k čištění oken. Nepoužívejte odmašťovací krémy ani škrabky.

• Čištění drátěných stojanů

Demontujte drátěné vodiče a očistěte je. Zvedněte přední část stojanu nahoru; zatlačte celý stojan nahoru a uvolněte přední hák z jeho úchyty. Poté lehce přitáhněte celý stojan směrem k sobě, abyste uvolnili zadní háky z jejich úchyty. Odstraňte oba stojany.



• Čištění skleněné výplně dvířek



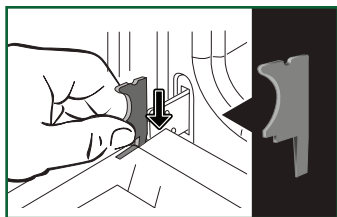
Varování:

K čištění skleněných dvířek pečicí trouby nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, drátěny ani kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a rozbít sklo.

Nejprve odstraňte přebytečný tuk z vnitřního skla měkkým hadříkem a čisticím prostředkem. Chcete-li vyčistit jednotlivé vnitřní tabule, postupujte při jejich demontáži následujícím způsobem:

• Čištění skleněné výplně dvířek

Úplně otevřete dvířka a zablokujte je pomocí plastového klínu dodaného v plastovém pouzdře spolu se spotřebičem.



Vyjmutí první skleněné výplně: Stisknutím nástroje (šroubováku) v místě (A) odblokujte skleněnou výplň a poté ji vyjměte.



Důležité:

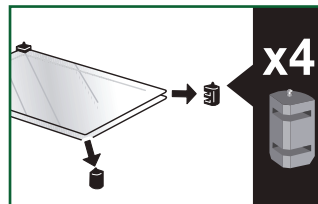
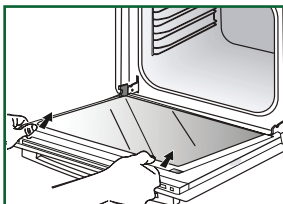
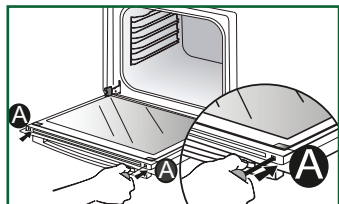
Ujistěte se, že jste označili směr montáže této skleněné výplně (lesklá strana směrem k Vám).



PÉČE O SPOTŘEBIČ

V závislosti na modelu jsou dvířka tvořena dvěma dalšími tabulemi s černou gumovou vložkou v každém rohu. Pokud je to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

Neponořujte skleněné výplně do vody. Opláchněte je čistou vodou a osušte hadříkem, který nepouští vlákna.

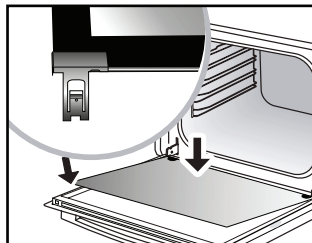
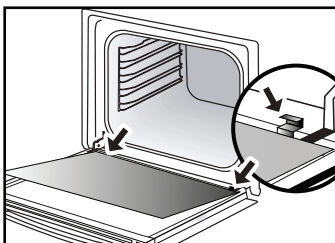
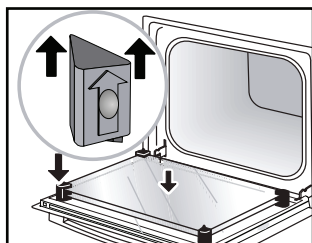


• Zpětná montáž skleněných výplní dvířek

Po vyčištění přemístěte čtyři gumové zářezky nahoru a vložte do dvířek skleněnou sestavu.

Zasuňte poslední skleněnou výplň do kovových zářezek, poté ji upevněte lesklou stranou směrem k sobě. Odstraňte plastové klín.

Váš spotřebič je opět funkční.

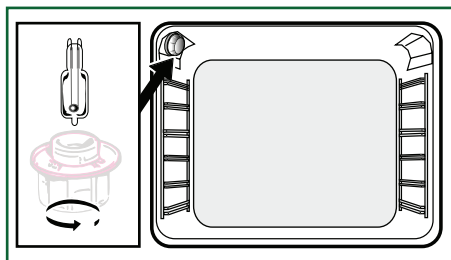


• Výměna žárovky



Důležité:

Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič odpojený od zdroje napájení, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. K výměně žárovky můžete přistoupit po vychladnutí spotřebiče.



Vlastnosti žárovky:

25 W, 220 - 240 V~, 300 °C, typ G9.

Když žárovka již nefunguje, můžete ji vyměnit sami. Odšroubujte kryt a poté vyjměte žárovku (použijte gumovou rukavici, která usnadní demontáž). Vložte novou žárovku a nasad'te kryt.



ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

POTÍŽE A JEJICH ŘEŠENÍ

Pečicí trouba nehřeje.

Zkontrolujte, zda je pečicí trouba správně připojena k elektrické síti a zda funguje pojistka ve Vaší instalaci. Zvyšte nastavenou teplotu.

Osvětlení pečicí trouby nefunguje.

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

Chladicí ventilátor běží i po vypnutí pečicí trouby.

To je normální, ventilátor může běžet až hodinu po dokončení pečení, aby se snížila vnitřní a vnější teplota pečicí trouby. Pokud se ventilátor ani po uplynutí jedné hodiny nezastaví, kontaktujte zákaznický servis.

Čištění pyrolýzou se neprovádí.

Zkontrolujte, zda jsou dvířka zavřena. Může to být chyba zámku dvířek nebo snímače teploty. Pokud porucha přetrvává, kontaktujte poprodejní servis.

Symbol bliká na displeji.

Chyba zamykání dvířek, kontaktujte poprodejní servis.

Vibrace a s nimi spojený hluk.

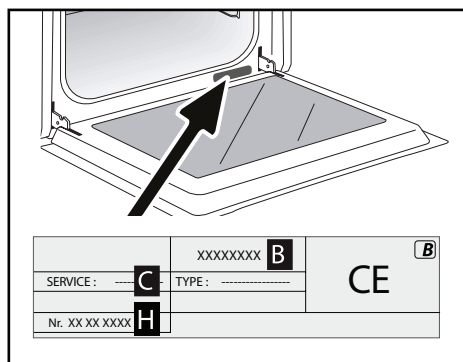
Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny.

Tento jev nemá žádný dopad na správnou funkci Vašeho spotřebiče přesto může během provozu ventilátoru docházet k vibracím. Vyjměte spotřebič a přesuňte napájecí kabel, poté spotřebič zasuňte zpět.



OPRAVY

Veškeré práce na Vašem spotřebiči musí provádět kvalifikovaný odborník, který je registrovaným držitelem ochranné známky. Když kontaktujete zákaznický servis, pro usnadnění vyřízení Vaší žádosti mějte k dispozici úplné údaje o Vašem spotřebiči (název spotřebiče, typ, sériové číslo, datum zakoupení). Tyto informace jsou uvedeny na výrobním štítku.



- B: Obchodní reference
- C: Reference služby
- H: Sériové číslo

ORIGINÁLNÍ DÍLY

Během zásahu si vyžádejte výhradně používání certifikovaných originálních náhradních dílů.





POKRM								

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	1		220				200	2	60	
Drůbež (1 kg)	200	2		220		180	2		210	3	60
Drůbež větší velikosti	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
Skopová žebra				210	3						20-30
Ryby											
Grilované ryby				275	4						15-20
Pečené ryby (pražma)	200	3				180	3				30-35
Ryby pečené v alobalu	220	3				200	3				15-20
Zelenina											
Gratinovaná (zapečená) zelenina				275	2						30
Zapečené brambory	200	2				180	2				45
Lasagne	200	3				180	3				45
Plněná rajčata	170	3				160	2				30
Pečivo											
Piškotový dort - piškot			180	2					180	2	35
Piškotová roláda	220	3							180	2	5-10
Brioška	180	1	210						180	2	35-45
Brownies	180	2				175	3				20-25
Dort - ze stejného dílu mouky, másla, cukru a vajec	180	1	180	1					180	2	45-50
Třešňová bublanina	200	2				180	3				30-35
Krémy	165	2							150	2	30-40
Sušenky - cukroví	175	3									15-20
Bábovka			180	2					180	2	40-45
Sněhové pusinky	100	2							100	3	60-70
Čajové pečivo	220	3				200	3				5-10

* V závislosti na modelu



POKRM	* * * * * * *								 min.						
	Pečivo														
Čajové pečivo	220	3					200	3							5-10
Pečivo z odpalovaného těsta	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
Koláč z křehkého těsta	210	1					200	1							10-30
Ostatní															
Špízy	220	3			210	4									10-15
Paštika	200	2					190	2							80-100
Pizza z křehkého těsta	200	2													30-40
Pizza z kynutého těsta															15-18
Slané koláče															35-40
Soufflé													180	2	50
Koláče	200	2													40-45
Chléb	220						200		220						30-40
Topinka	180				275	4-5									2-3
Pokrm připravované v pekáči (dušené)	180	2											180	2	90-180

* V závislosti na modelu

⚠ Veškeré údaje včetně zásuvné úrovně a doby pečení jsou uvedeny pro předehřáté

Pozn.: Před vložením do pečicí trouby musíte veškeré maso nechat odpočinout při pokojové teplotě alespoň 1 hodinu.

NASTAVENÍ TEPLoty 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 kynuté těsto (v závislosti na modelu)

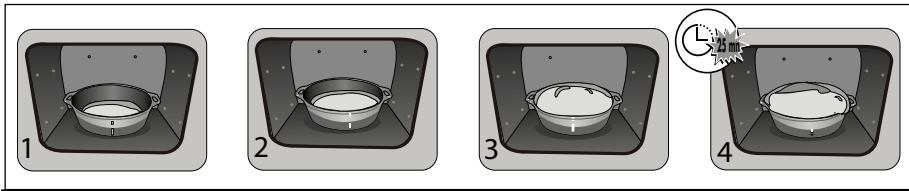
Suroviny:

- Mouka 2 kg
- voda 1240 ml
- sůl 40 g
- 4 balíčky sušeného droždí

Těsto promíchejte mixérem a nechte v pečicí troubě vykynout.

Postup: Platí pro kynutá těsta s droždím. Přeložte těsto do žáruvzdorné nádoby, předehřejte pečicí troubu, vyjměte rošt a položte nádobu s těstem na dno varného prostoru.

Předehřívejte pečicí troubu s funkcí horkého vzduchu na 40 - 50 °C po dobu 5 minut. Vypněte pečicí troubu a nechte těsto 25 - 30 minut kynout, využijete tak zbytkové teplo.





FUNKČNÍ ZKOUŠKY VHODNOSTI PODLE NORMY IEC 60350

POKRM	*Druh ohřevu	ÚROVEŇ	Příslušenství	°C	Min. DOBA 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 + rošť	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 + rošť	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 + rošť	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 + rošť	170	25-35	ano
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		4	rošť	150	30-40	ano
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		4	rošť	150	30-40	ano
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + rošť	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 + rošť	150	30-40	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		1	rošť	170	90-120	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		1	rošť	170	90-120	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		3	rošť	180	90-120	ano
Zezlátnutí pokrmu (9.2.2)		5	rošť	275	3-6	ano

* V závislosti na modelu

POZNÁMKA: Při pečení na 2 úrovních lze pokrm vyjmout v různé době.



EN Information for domestic ovens (UE n° 662014)

DE Informationen zur Haushaltsbackofen (UE n° 662014)

FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 662014)

CS Informácie týkajúce sa domáckych pecí (UE n° 662014)

IT Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 662014)

SK Informácia v prípade sú tuľbu pro domácnost (UE n° 662014)

DA Oplysninger for ovns til husholdningsbrug (UE n° 662014)

NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 662014)

EL Πληροφορίες για οικιακές εστιαστές (UE n° 662014)

PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 662014)

PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)

SK Informácia v prípade sú tuľbu pro domácnost (UE n° 662014)

SV Information om hushållsugnar (UE n° 662014)

ES Simbolos FR: Símbolos de: Značky DA: Symboler DE: Symbole ES: Símbolos FR: Símbolos SK: Símboly EL: Σymboles FI: Symbolit SV: Symboler

EN Value-RR: Valeur-RR: Valore-RR: Wertes-RR: Valors-PT: Valor-SC: Hodnota-EL: Αντίστοιχο τιμή-FI: Arvo-SV: Värde.

EN Unit-RR: Unidade-RR: Einheit-DE: Einheit-IT: Unità di misura-NL: Eenheid-PL: Jednostka-SK: Jednotka-EL: Μονάδα-FI: Yksikö-

EN Type norm-RR: Type norme-CS: Modeli-Da-Normy-DE: Typ-ES: Modelo-FI: Tipo di norma-NL: Type standaard-PL: Typ wyważony-PT: Tipo de norma-SK: Štandardný typ-EL: Τύπος, πρότυπο-FI: Standardityyppi-SV: Typ av norm.

EN Model identification-FI: Identifiointi: modelo-DA: Modelidentifikation-DE: Modellkennung-ES: Identificación del modelo-IT: Identificatore del modello-PT: Identificador do modelo-SK: Identifikácia modelu-EL: Αναγνωριστικό αριθμού-FI: Tunnistusmerkki-SV: Modellbeteckning

Symbol	Value	Unit	EN
KD25P			
KC25T			
XG72P			
KH72S			
KH72T			
KH72P			
XHT15P			
XHT25U			
XHT25V			
XHT25W			
XHT15W			
XHT45W			
XHT35W			
XHT71W			
Type of oven	FR: Four électrique DA: Elektrisk ovn DE: Stovherd ES: Electrohorno FI: Terveellinen sähköuuni IT: Forno elettrico NL: Elektrische oven SK: Elektrická pec EL: Ηλεκτρική φούρα PT: Forno elétrico SV: Elektrisk ugn		
Mass of the appliance	Simple = PL: Pojedynczy PT: Simplex SK: jednoduchý for-EL: Απλός-FI: Yksikeräinen-SV: Enkel	kg	34,5 30,7 36,7 33,5 36,2 35,6 38,0 33,5 36,6 38,0 38,0 38,0 38,0 43,1
Number of cavities			1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
Heat source per cavity (electricity or gas)	FE: Electricidad-DA: Elektrisk energi-DE: Strom-ES: Electricidad-FI: Terveellinen sähkö-IT: Energia elettrica-NL: Elektriciteit Electricity = PL: Jedynczy PT: Simplex SK: jednoduchý for-EL: Απλός-FI: Yksikeräinen-SV: Enkel		73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0
Volume per cavity		l	73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0
Energy consumption (electricity) required to heat a standard load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)		kWh/cycle	0,82 0,82 0,69 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70
Energy consumption required to heat a standard load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)			
Energy consumption required to heat a standard load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)			
Energy Efficiency Index per cavity		EEl	85,3 85,3 86,2 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4