

Brandt

NÁVOD K POUŽITÍ A INSTALACI

Indukční sporák

KI1250W

KI1250A



Vážený zákazníku,

Děkujeme Vám za zakoupení sporáku BRANDT.

Vynaložili jsme veškeré úsilí a využili naše největší znalosti k tomu, aby spotřebič splňoval všechna Vaše očekávání. Indukční sporák BRANDT znamená inovační řešení, vysoce výkonný provoz a snadnou obsluhu v každém okamžiku.

Široká produktová řada BRANDT zahrnuje trouby, mikrovlnné trouby, digestoře, sporáky, myčky na nádobí, pračky, chladničky a mrazničky, jež budou dokonale ladit s Vaším novým sporákem BRANDT.

Na naší internetové straně www.brandt.cz najdete kompletní sortiment produktů a mnoho doplňujících a užitečných informací.

BRANDT

Za účelem neustálého rozvoje našich produktů, si vyhrazujeme právo na modifikaci jejich technických, funkčních a estetických parametrů, které jsou podmíněny technickým pokrokem.

 **Pozor :**

Před zahájením instalace a před použitím spotřebiče, si pozorně přečtěte návod k instalaci a použití. Informace obsažené v návodu Vám umožní rychle se seznámit s jeho obsluhou.

www.brandt.cz

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Indukční sporák BRANDT je určen výhradně pro domácí použití k soukromým účelům.

- Sporáky jsou určeny výhradně pro přípravu nápojů a potravin a neobsahují žádné díly vyrobené na bázi azbestu.
- Jídlo, které je připravováno na sporáku, nesmí být ponecháno bez dozoru.
- Před zahájením jakýchkoliv oprav, odpojte spotřebič z elektrické zásuvky.
- Před připojením jakéhokoliv jiného spotřebiče do elektrické sítě poblíž spotřebiče dbejte na to, aby se přívodní šňůra nedotýkala horkých ploch.
- Neopírejte se, ani si neseďte na otevřená dvířka trouby.
- **Spotřebič se během používání zahřívá. Nikdy se nedotýkejte topných těles uvnitř trouby.**
- **Elementy a vnější plochy spotřebiče se mohou během používání zahřát. Nedovoďte dětem, aby se nacházely poblíž spotřebiče, když je v provozu.**
- **Při přípravě jídla se holýma rukama nedotýkejte náčiní, jako je rošt, rožeň, pečící plech, úchyt rozně atd. Používejte úchyt na náčiní nebo kuchyňské rukavice z materiálu, odolného proti vysokým teplotám.**
- Na plochu varné desky nepokládejte kovové předměty jako jsou nože, vidličky, lžice a poklice, jelikož se můžou zahřát.

Sklokeramická deska

Zjistíte-li praskliny na povrchu desky, okamžitě odpojte spotřebič ze zdroje napájení, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem a kontaktujte autorizovaný servis.

Spotřebič je určen výhradně k domácímu použití. Využívání spotřebiče k jakýmkoliv jiným účelům je zakázáno.

– Zásuvka trouby:

Vnitřní plochy trouby se během používání spotřebiče zahřívají.

- Spotřebič nečistěte parním čističem.
- Na spotřebiči se nachází symbol prohlášení o shodě **CE**.

Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny za účelem modernizace výrobku a neustálého zlepšování jeho kvality bez předchozího upozornění uživatelů. Tyto změny však nebudou působit potíže při obsluze.

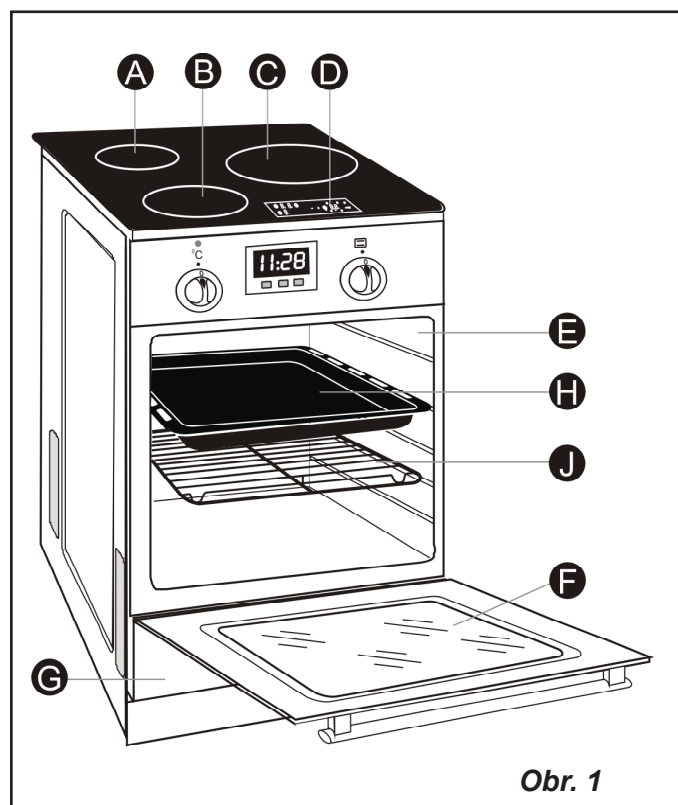
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Obaly spotřebiče byly vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Jednotlivé elementy obalů likvidujte takovým způsobem, který umožňuje jejich opětovné využití. Vyhazujte je do kontejnerů na odpady, které jsou určeny k těmto účelům. Tímto způsobem pomáháte chránit životní prostředí.



- Zařízení samo o sobě také obsahuje recyklovatelné materiály. Výše uvedený symbol označuje, že je zařízení na konci životnosti nezbytně zlikvidovat odděleně a je zakázáno jej likvidovat s běžným komunálním odpadem. Výrobce spotřebiče zajistí řádnou likvidaci zařízení v souladu se směrnicí EU č. 2002/96/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních. Pro informace o sběrném místě použitého zařízení, které je nejbližší vašeho místa bydliště, kontaktujte místní správy nebo dodavatele zařízení.
- Děkujeme, že pomáháte chránit životní prostředí.

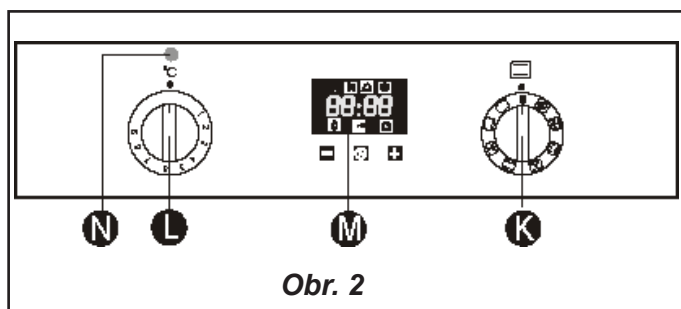
POPIS SPOTŘEBIČE



Obr. 1

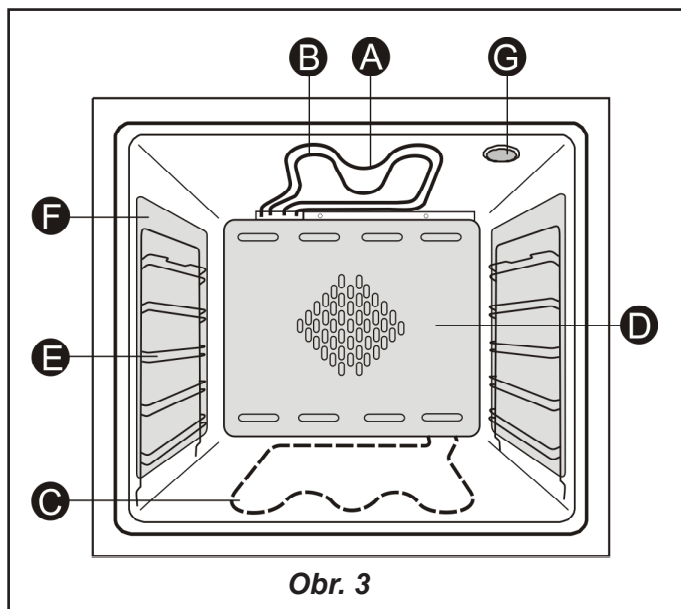
- A** - Levá zadní varná zóna 2000W, průměr 160 mm
- B** - Levá přední varná zóna 2300W, průměr 180mm

- C** - Pravá varná zóna 2300 W, průměr 210 mm
- D** - Ovládací panel
- E** - Elektrická trouba
- F** - Dvířka trouby
- G** - Zásuvka
- H** - Pečící plech
- J** - Pečící rošt



- K** - Otočný knoflík pro volbu funkcí trouby
- L** - Otočný knoflík pro volbu teploty
- M** - Programátor
- N** - Indikátor výběru teploty

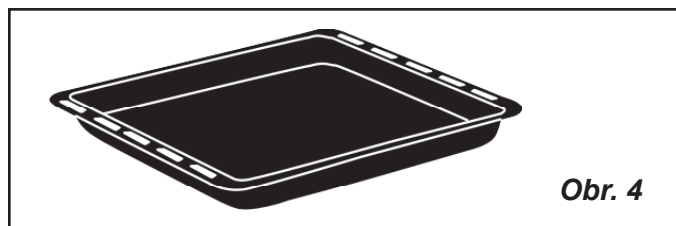
POPIS ELEMENTŮ TROUBY



- A** - Horní topné těleso
- B** - Topné těleso grilu
- C** - Dolní topné těleso
- D** - Perforovaný kryt
- E** - Vodící lišty
- F** - Katalytický kryt
- G** - Lampa osvětlení trouby

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- **Vícefunkční plech (obr. 4)**



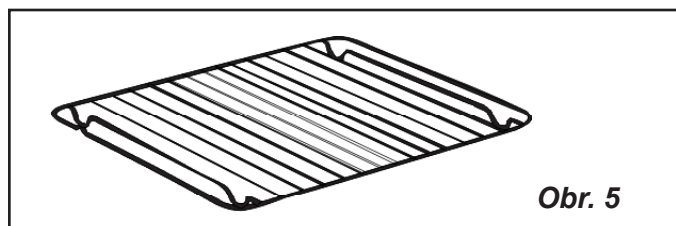
Má zahnuté okraje a může sloužit k pečení moučníků, jako jsou pusinky, cukroví, muffiny, francouzský koláč atd.

Zasunutý do vodících lišt pod roštem může sloužit jako odkapávač na šťávy a omastek z pečených pokrmů. Do poloviny naplněný vodou může sloužit jako ohříváč (vodní lázeň).

Na vícefunkčním plechu nepečte masa a jiné potraviny určené k pečení, aby nedošlo k rozstříknutí tuku na stěny.

S výjimkou funkce grilu, není dovoleno tento plech stavět na dno trouby.

- **Bezpečný rošt s úchytem (obr. 5)**



Bezpečný rošt může sloužit pod všechny druhy plechů a forem, které obsahují potraviny určené k pečení a ke grilování. Samostatně může být používán ke grilování (v takové situaci produkty určené ke grilování položte přímo na rošt).

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ INSTALACI

- Spotřebič připojte do napájecího zdroje vodičem typu H05RRF pomocí vícepólového spínače, jež splňuje platné předpisy o elektrických instalacích.
- Ochranný vodič musí být připojen k zemi svorce. Poškozený kabel musí být vyměněn za nový s podobnými parametry.
- Před připojením spotřebiče do elektrické zásuvky se ujistěte, že vodiče elektrické instalace mají v místě připojení správný průřez, umožňující správné napájení zařízení.
- Použijte přívodní kabel se správným nominálním průřezem (viz. tabulka na straně 7).

INSTALACE SPOTŘEBIČE



POZOR

Výrobce není odpovědný za jakékoliv události vyplývající z chybného nebo vadného uzemnění spotřebiče, nebo z důvodu chybějícího uzemnění.



NEBEZPEČÍ

Před připojením spotřebiče do elektrické sítě se ujistěte, že je odpojen z napájení.

PŘIPOJENÍ

Před připojením spotřebiče do elektrické instalace se ujistěte že:

- jmenovité napětí elektrické instalace v místě připojení je shodné s napětím uvedeným na typovém štítku spotřebiče
- elektrická instalace je uzpůsobená k zajištění maximálního příkonu (viz. typový štítek).

Sporák by měl být připojený do elektrické instalace s bezpečnostním spínačem, který umožní přerušení přívodu proudu v nouzových situacích. Vzdálenost mezi provozními kontakty spínače by měla být minimálně 3 mm.

Pro připojení přívodního kabelu do sítě pamatujte že:

- žluto-zelený vodič musí být spojený se zemnicí

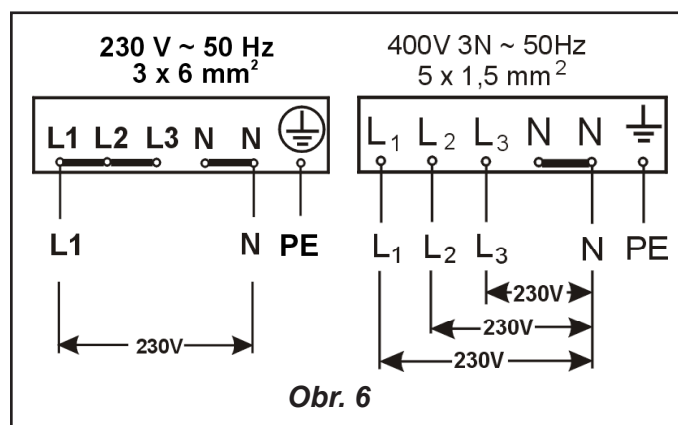
svorkou, označenou symbolem

- vodič modrý je neutrální (nulový); vodiče: hnědý, černý a červený jsou fázovými vodiči (live),
- žádný z vodičů se nesmí dotýkat horkých ploch, zahřátých nad 75°C,
- jestliže byl spotřebič dodán bez přívodního kabelu, použijte vodič typu H05RR-F nebo H05V2V2 s odpovídajícím průřezem

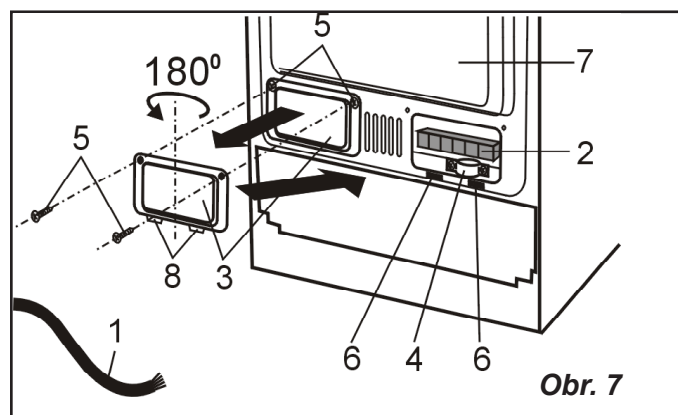
Možná schémata zapojení, znázorněná na obr. 6.

- Ve spotřebičích vybavených svorkovnicí, přívodní kabel 1 zapojte do svorkovnice 2 dle schématu, jež se nachází na vnitřní straně krytu 3 (obr.7). Za tímto účelem odšroubujte šrouby (5) připevňující kryt (3) k zadní části spotřebiče.

- Svorkovnice se nachází v zadní části (7) spotřebiče (4.1.3). Je vybavená šesti svorkami, tzn. třemi fázovými svorkami, označenými symboly L1-L2-L3, dvěma neutrálními svorkami, označenými písmeny N-N a ochrannou svorkou, označenou symbolem (obr. 6). Neutrální svorky by měly být spojeny. 3 ks sponek jsou dodány ke svorkovnici. Svorka na zemnicí vodič je označená symbolem .
- Přívodní kabel (1) připevněte v úchytu (4) pomocí šroubů. Ke šroubům se dostane štěrbínám, jež se nachází pod otvory (6) (obr. 7).
- Po připojení spotřebiče, otočte kryt (3) o 180° vertikálně kolem své osy tak, aby vypouklá strana zakryla otvor a následně ji zahákněte do otvorů (6), přitlačte k zadní části sporáku a přišroubujte (5).



Obr. 6



Obr. 7

NOMINÁLNÍ PRŮŘEZ FLEXIBILNÍHO NAPÁJECÍHO VODIČE (TYP H05RRF nebo H07RNF) A DRUH POJISTKY

Instalace		Jednofázová	Třífázová 3 fáze + neutrální	Dvoufázová 2 fáze + neutrální
Napětí v instalaci		220 - 240V ~	400V ~	400V ~
Sporák s 1 indukční zónou a elektrickou troubou	Průřez vodiče	3 x 6 mm ²	5 x 1,5 mm ²	4 x 4 mm ²
	Pojistka	40A	16A	30A

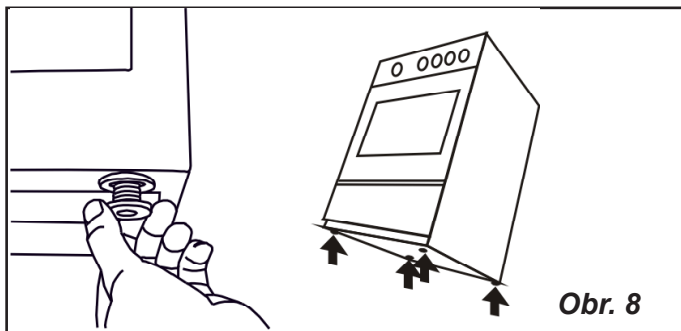
Doporučení

Jestliže spotřebič po zapojení do elektrické sítě nefunguje, zkontrolujte, zda byly vodiče správně zapojeny.

Pozor

Pro zajištění správného připojení do elektrické sítě dodržujte výše uvedené pokyny. Nesprávné připojení může vést k nebezpečnému přehřátí přívodní šňůry a svorkovnice.

POLOHOVACÍ NOŽKY



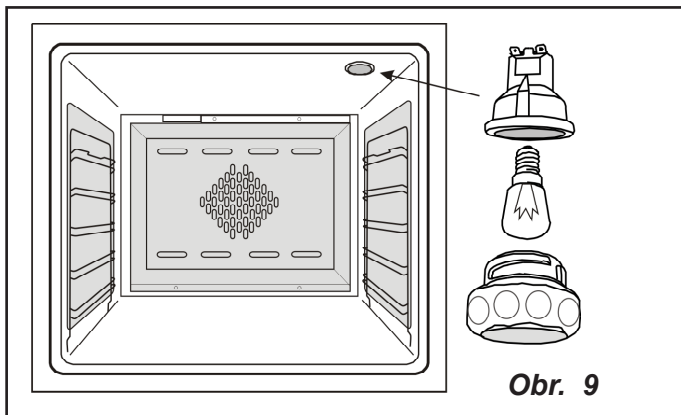
Obr. 8

Některé modely spotřebičů jsou vybaveny polohovacími nožkami, jež umožňují vyrovnání spotřebiče bez ohledu na stav podlahy. Vyrovnání provádějte přišroubováním nebo odšroubováním nožek.

VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ

Nebezpečí

Před výměnou žárovky počkejte, dokud trouba zcela nevychladne. Ujistěte se, že je spotřebič odpojený z napájecího zdroje, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.



Obr. 9

Přístup k žárovce: Uvnitř trouby (obr. 9)

- Žárovka se nachází na horní ploše trouby.
- Sejměte skleněný kryt žárovky otočením o čtvrt

otáčky doleva.

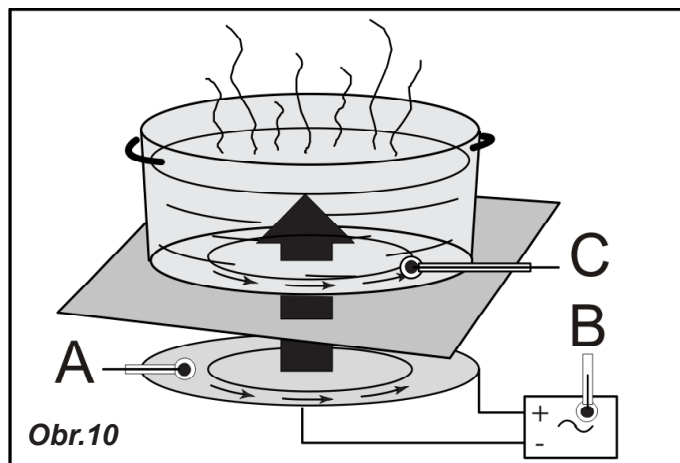
- Odšroubujte žárovku stejným způsobem.
- Vyměňte žárovku, nasadte skleněný kryt na své místo a opět zapojte troubu do napájecího zdroje.
- Typ žárovky: E14, 15W, 230V, odolnost proti teplotám 300°C).

Doporučení

Pro usnadnění demontáže skleněného krytu, použijte gumové rukavice.

PRINCIP PRÁCE INDUKČNÍ ZÓNY/ NÁDOBÍ

■ PRINCIP INDUKCE



Obr.10

- A** - induktor
- B** - elektronika
- C** - indukční proudy

Princip indukce je založen na působení magnetického pole.

Po umístění nádoby na varné zóně a zapnutí zóny, začne elektronika desky vytvářet indukční proudy uvnitř dna nádoby a tímto způsobem okamžitě zvyšuje jeho teplotu. Teplo se následně přenáší dovnitř nádoby, což umožňuje rychlé nebo pomalé vaření pokrmu v závislosti na vybraném nastavení.

■ VÝBĚR NÁDOBÍ

Většina nádobí je vhodná pro použití na indukční desce. Vyjimku tvoří skleněné, keramické, hliníkové nádobí, nádobí bez speciální úpravy dna, měděné a některé nádobí z nerezové oceli, která nemá magnetické vlastnosti. Doporučujeme používat nádobí se silným a plochým dnem. Díky tomu se bude teplo lépe rozvádět a pokrmy se budou vařit rovnoměrně.

■ VÝBĚR VARNÉ ZÓNY V ZÁVISLOSTI NA VELIKOSTI NÁDOBÍ ?

Varná zóna*	Velikost nádoby
16 cm	10....18 cm
18 cm	12....22 cm
21 cm	18....24 cm

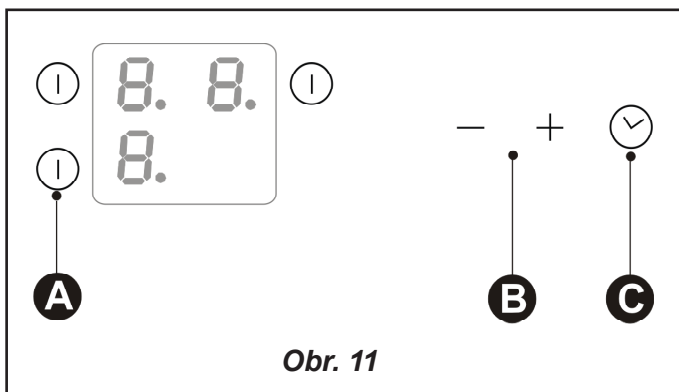
Doporučení

Chcete-li zkontrolovat, zda je hrnec vhodný pro indukční vaření

- *Postavte nádobu na varné zóně a nastavte stupeň výkonu ohřevu na „4“.*
- *Svítlí-li číslo 4 na varné zóně nepřetržitě (neblíká), znamená to, že je nádoba vhodná pro použití na indukční desce.*
- *Jestliže indikátor bliká, nádoba není vhodná pro použití na indukční desce.*

Použitelnost nádoby lze zkontrolovat také pomocí magnetu. Přichytí-li se magnet ke dnu nádoby znamená to, že je nádoba vhodná pro použití na indukční desce.

POPIS OBSLUHY DESKY



- A** - Tlačítka start / stop
- B** - Nastavení časovače/ stupně výkonu ohřevu
- C** - Tlačítka časovače

■ ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ

Stiskněte dotykový senzor start/stop odpovídající dané varné zóně, kterou si přejete použít. Symbol „0“ blikající na displeji a zvukový signál, informují o zapnutí varné zóny. Nyní lze zvolit požadovaný stupeň výkonu ohřevu. Jestliže stupeň výkonu ohřevu nebyl nastaven, zóna se automaticky vypne.

■ VYPNUTÍ

Stiskněte tlačítka start/stop odpovídající dané varné zóně, nebo opakovaně stiskněte tlačítka pro

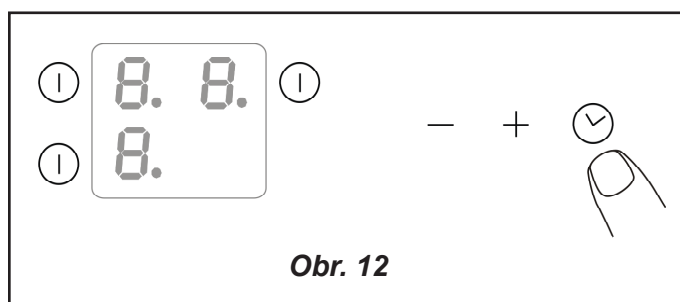
nastavení stupně výkonu „-“, dokud se na displeji nezobrazí 0.


■ NASTAVENÍ STUPNĚ VÝKONU

Stiskněte tlačítka „+“ nebo „-“ pro volbu stupně výkonu v rozsahu od 1 do P (P znamená maximální výkon ohřevu = funkce Booster). Po zapnutí spotřebiče je možná okamžitá volba maximálního výkonu ohřevu „P“. Za tímto účelem stiskněte tlačítka „-“.

■ NASTAVENÍ ČASOVAČE

Funkce časovače (na displeji je znázorněna jako otáčející se symbol) je dostupná pro všechny varné zóny. Současně lze využít 3 časovače.



Opakované stisknutí tlačítka  umožňuje volbu varné zóny, pro kterou má být zapnutý časovač. Nastavení časovače lze zadat pouze tehdy, je-li daná varná zóna zapnutá. Indikátor časovače, jež se nachází na displeji, bude podsvícený.

Využití funkce časovače:

- Zapněte varnou zónu a zvolte požadovaný stupeň výkonu ohřevu.
- Vyberte indikátor časovače, který odpovídá vybrané varné zóně.
- Následně opakovaně stiskněte + nebo - , dokud nedosáhnete požadované doby vaření. V případě pokrmů, které vyžadují delší dobu vaření, stisknutím tlačítka „-“ přejdete přímo na hodnotu 99 minut.
- Časovač zahájí odpočítávání pouze v případě, kdy se na varné zóně nachází nádoba. Po ukončení vaření se varná zóna vypne, časovač znázorňuje 0 a zazní zvukový signál.
- Stiskněte libovolné tlačítka pro vypnutí zvukového signálu.

Změna nastavení časovače:

- Zvolte časovač, jehož nastavení si přejete změnit.
- Stiskněte + nebo -.

Vypnutí časovače:

- Zvolte časovač, který si přejete vypnout
- Dvakrát stiskněte + a -.

■ FUNKCE „DĚTSKÁ POJISTKA“




Vámi zakoupená varná deska je vybavena funkcí „dětská pojistka“, která umožňuje zablokovat ovládací panel, když není deska používána (např. přejete-li si vyčistit desku) nebo během vaření (pro uložení zadaných nastavení). Z bezpečnostních důvodů zůstává vždy aktivní pouze tlačítko „stop“ a umožňuje vypnout varnou zónu, i když je ovládací panel zablokovaný.


• Zapnutí pojistky

Stiskněte tlačítko pojistky a přidržte do okamžiku, dokud se nerozsvítí dioda LED nad klíčem a provedená činnost nebude potvrzena zvukovým signálem.

• Zablokovaná deska během provozu

Displej zapnutých varných zón střídavě znázorňuje stupeň výkonu ohřevu a symbol pojistky .

Po stisknutí tlačítek pro nastavení výkonu nebo časovače, jež odpovídají aktivním varným zónám, se rozsvítí dioda LED označující pojistku. Dioda zhasne po uplynutí několika sekund. Pouze tlačítko „stop“ bude vždy aktivní.

V případě vypnutých varných zón, se symbol  a dioda LED rozsvítí po stisknutí odpovídajícího tlačítka „on/off“.

Po uplynutí několika sekund symbol a dioda zhasnou.

• Zablokovaná vypnutá varná zóna

Dioda LED nad tlačítkem pojistky nesvítí. Krátkým stisknutím tohoto tlačítka rozsvítíte diodu LED. Dioda LED se rozsvítí po stisknutí tlačítka on/off pro libovolnou zónu.

• Deaktivace pojistky

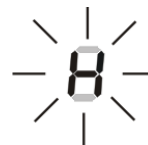
Pro deaktivaci pojistky stiskněte tlačítko pojistky a přidržte ho do okamžiku, dokud nezhasne dioda LED a deaktivace nebude potvrzená dvojím zvukovým signálem.

Doporučení

Nezapomeňte deaktivovat pojistku před každým opětovným použitím varné desky (viz. kapitola „Využívání funkce dětské pojistky“).

BEZPEČNOST BĚHEM POUŽÍVÁNÍ

■ ZBYTKOVÉ TEPLLO



Po intenzivním používání, může být varná zóna ještě několik minut horká. V této době je na displeji znázorněn symbol „H“, který znamená, že není dovoleno se dotýkat horkých varných zón.

■ OMEZENÍ TEPLoty

Každá varná zóna je vybavena bezpečnostním čidlem, které neustále monitoruje teplotu dna nádoby. V případě ponechání prázdné nádoby na zapnuté varné zóně, čidlo automaticky přizpůsobí stupeň výkonu varné desky, a tak předchází riziku jejího poškození.

■ ZABEZPEČENÍ PŘED NAHŘÁTÍM DROBNÝCH PŘEDMĚTŮ

Malé předměty (vidličky, lžice, prstýnky, atd.), ponechané na desce, deska neregistruje jako nádoby.

Displej bliká a spotřebič nevytváří teplo



Varování

Více předmětů ponechaných na jedné varné zóně může být detekováno jako nádobí. Jestliže je displej zapnutý, deska může vytvářet teplo a předměty se mohou nahřát.

■ OCHRANA PROTI ROZLITÍ



Deska se může vypnout (na displeji se znázorní výše uvedený symbol) a může zaznít (v závislosti na modelu) zvukový signál, nastane-li některá z níže uvedených situací:

- Obsah nádoby vytekl na ovládací panel.
- Na ovládací panel je položena vlhká utěrka.
- Na ovládací panel je položen kovový předmět.

Otřete desku, případný předmět odstraňte z tlačítek a následně pokračujte ve vaření.

POUŽITÍ DESKY

		SMAŽENÍ UVEDENÍ DO VARU			VAŘENÍ/ RESTOVÁNÍ OPAKOVANÝ VAR MÍRNÝ VAR		VAŘENÍ DUŠENÍ			UDRŽOVÁNÍ TEPLoty	
		P	9	8	7	6	5	4	3	2	1
POLÉVKY	BUJÓNY					•					
	KRÉMOVÉ POLÉVKY							•			
RYBY	VÝVARY					•					
	MRAŽENÉ RYBY						•				
OMÁČKY	HUSTÉ S JÍŠKOU							•			
	NA MÁSLÉ S VEJCI (BERNSKÁ, HOLANDSKÁ)								•		
	HOTOVÉ OMÁČKY								•		
ZELENINA	ČEKANKA, ŠPENÁT						•				
	SUCHÁ ZELENINA						•				
	VAŘENÉ BRAMBORY						•				
	SMAŽENÉ BRAMBORY						•				
	RESTOVANÉ BRAMBORY						•				
	ROZMRAZOVÁNÍ ZELENINY								•		
MASO	TENKÉ KOUSKY MASA			•							
	SMAŽENÉ STEAKY				•						
	GRILOVANÉ MASO (LITINOVÝ GRIL)				•						
SMAŽENÉ POTRAVINY	MRAŽENÉ HRANOLKY	•									
	ČERSTVÉ HRANOLKY	•									
RÚZNÉ	TLAKOVÝ HRNEC (OD MOMENTU ZASYČENÍ)						•				
	ROZVAŘENÉ OVOCE						•				
	PALAČINKY					•					
	ANGLICKÁ OMÁČKA						•				
	ROZPUŠTĚNÁ ČOKOLÁDA										•
	DŽEMY						•				
	MLÉKO						•				
	SÁZENÁ VEJCE						•				
	TĚSTOVINY					•			•		
	DĚTSKÁ VÝŽIVA VE SKLENICÍCH (VODNÍ LÁZEŇ)								•		
	GULÁŠ					•					
	RÝŽE NA VODĚ					•					
	RÝŽE NA MLÉKU								•		

■ FUNKCE AUTO-STOP

Zapomenete-li vypnout varnou zónu, je deska vybavena **Funkcí Auto-Stop**, která automaticky tuto varnou zónu vypne po uplynutí výrobcem nastavené době (od 1 do 10 hodin v závislosti na zvoleném výkonu).

Bude-li výše uvedená ochranná funkce aktivovaná, varná zóna se vypne, na ovládacím panelu se zobrazí symbol „AS“ nebo „A“ a spotřebič bude cca 2 minuty pípat.

Za účelem vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolné tlačítko.

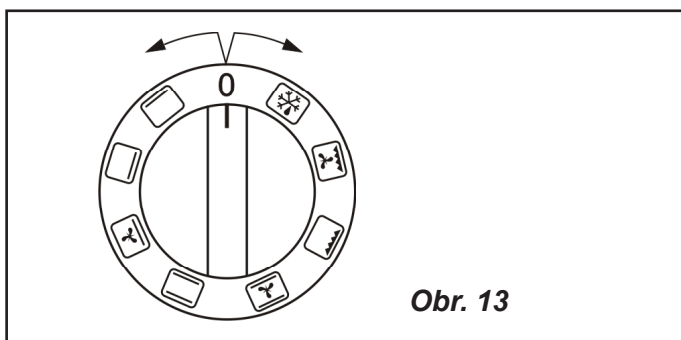
POUŽITÍ TROUBY

Uživatel může řídit provoz trouby pomocí:

- otočného knoflíku pro volbu funkce,
- otočného knoflíku pro regulaci teploty,
- elektronického programátoru

• Otočný knoflík pro volbu funkce

Otočný knoflík pro volbu funkce (obr. 13) umožňuje uživateli zvolit potřebnou funkci pro přípravu daného pokrmu. Knoflík lze otáčet v obou směrech.



Obr. 13

ZPŮSOBY PŘÍPRAVY POKRMŮ

Spodní ohřev

Ohřev je realizován dolním topným tělesem, umístěným pod spodní částí komory trouby. Tato funkce umožňuje dopéct spodek pokrmu. Doporučujeme používat tuto funkci posledních 10-15 minut pečení.

Horní a dolní ohřev – standardní pečení

Obě topná tělesa rozvádějí teplo do trouby. Pokrmy umístěte na jedné z úrovní uvnitř komory trouby (nejlépe střední). Tato funkce je ideální pro pečení moučníků, masa, ryb, chleba, pizzy atd.

Horní ohřev

Tato funkce může být použita k dodatečnému zapékání potravin (vytvoření křupavé vrstvy na povrchu potravin).

Dolní ohřev s ventilátorem

Dolní topné těleso a ventilátor jsou v provozu. Ventilátor rozvádí teplo vytvořené dolním topným tělesem.

Tradiční pečení s využitím ventilátoru, který rovnoměrně rozvádí teplo

Ventilátor rozvádí horký vzduch kolem připravovaného pokrmu v troubě. Tato funkce

vyžaduje nastavení nižších teplot než v případě tradičních metod pečení.

Tradiční grilování

Tato funkce umožňuje opékání pokrmů malých rozměrů (steaky, kebaby, karbanátky, ryby, toasty, obložené bagety, atd.).

Pokrm položte na plech nebo na rošt na prostřední úrovni trouby. Výchozí doba opékání je cca 8-10 minut na každý centimetr tloušťky. Trouba musí být před grilováním předehřátá na maximální teplotu. Po uplynutí poloviny nastavené doby, pokrm otočte. Opékáte-li na roštu maso, umístěte na nejnižší úrovni trouby pod maso odkapávač, do kterého nalejte cca 0,5 l vody.

Grilování s ventilátorem

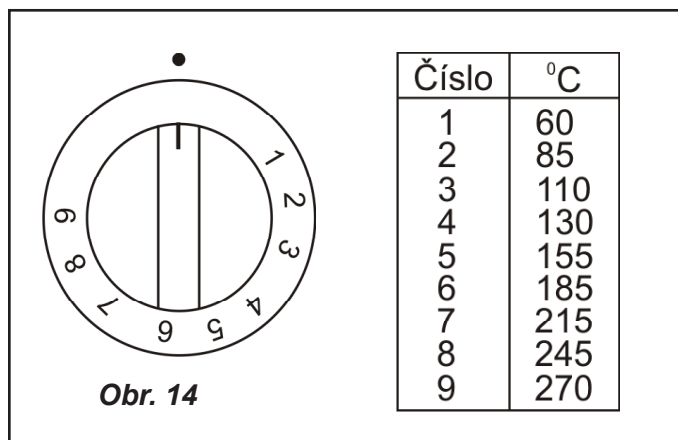
Tato funkce umožňuje opékat s rovnoměrným rozváděním tepla uvnitř komory trouby.

Rozmrazování

Teplo je rozváděno rovnoměrně kolem pokrmu ventilátorem a je tak zajištěno rovnoměrné rozmrazování zmražených produktů. Tato funkce je vhodná pro všechny druhy mražených potravin. Mraženou zeleninu lze připravit ihned, bez předchozího rozmrazování.

• Otočný knoflík pro regulaci teploty

Otočný knoflík pro regulaci teploty (obr. 14) umožňuje nastavit a automaticky udržovat teplotu uvnitř trouby na stálé úrovni. Pro nastavení teploty otočte knoflík ve směru hodinových ručiček. Pro vypnutí – otočte knoflík opačným směrem.



Obr. 14

DOPORUČENÍ PRO POUŽITÍ TROUBY

■ PEČENÍ MASA

- Než vložíte maso do trouby, mělo by se minimálně hodinu nacházet v pokojové teplotě. Odřízněte tuk z červeného masa, aby nedošlo k úniku kouře a nepříjemných pachů během pečení.
- Doporučujeme používat keramický pekáč (maso méně stříká než v případě skleněného pekáče) o velikosti odpovídající rozměrům pečeného masa.
- Maso osolte na konci, aby nedošlo k vysušení masa a aby nevytekla krev.
- Přidejte do pekáče několik lžiček horké vody, aby nedošlo k připečení šťávy.
- **Doba pečení**
 - Hovězí pečeně (krvavá): 10-15 minut na porci 500 g.
 - Vepřová pečeně: 35-40 minut na porci 500 g.
 - Telecí pečeně: 30-40 minut na porci 500 g.
- Po ukončení programu pečení, zabalte maso do aluminiové fólie a na 10-15 minut odložte. Díky tomu se vlákna masa uvolní, barva se vyrovná a maso bude křehké a šťavnaté.
- **V případě grilování:** maso potřete vrstvou jedlého oleje. Červené maso nenapichujte, ale obračejte jej místo toho „špachtlí“.
- Propíchněte kůži drůbeže pod křídly, aby mohl omastek vytékat bez prskání.

■ ZAPÉKÁNÍ ZELENINY

- Během přípravy zapečených brambor doporučujeme předem uvařené brambory nakrájet na plátky a namočit do mléka se smetanou.
- Pro snadné oloupaní papriky, upečte papriku pod rozehrátým grilem a často ji otáčejte. Když se objeví puchýře, vložte papriku na několik minut do mikrotenového sáčku. Po vyjmutí ze sáčku snadno papriku oloupete.
- Plněné brambory: odřízněte horní část brambor a osolte je. Před vložením náplně postavte brambory na odkapávací tak, aby z nich vytekla voda.
- Čekanka (se šunkou nebo v bešamelové omáčce) se musí nechat dlouho odkapat, v opačném případě bude vodnatá a bez chuti.
- Posypujete-li gratinované pokrmy strouhankou, promíchejte ji se švýcarským sýrem. Nasákne tuk a díky tomu bude jídlo křupavé.

■ PEČENÍ MOUČNÍKŮ A BÁBOVEK

- **Výběr pečicí formy:** Vyhýbejte se světlým a lesklým formám, jelikož prodlužují dobu pečení a je nutné předehtřát troubu. Nejlepší volbou jsou kovové formy s nepřilnavým povrchem na dorty, koláče atd. Díky nim budou mít pokrmy křupavou kůrku.
- **Doporučení:** Vnitřní stranu nebo dno formy vyložte pečicím papírem. Ochrání formu před kyselými skvrnami a usnadňuje vyjmutí moučnicku z formy. Kvasnice přidávejte do těsta na konci a nedovolte, aby měly kontakt se solí, protože ztratí svoje vlastnosti a nenakynou.

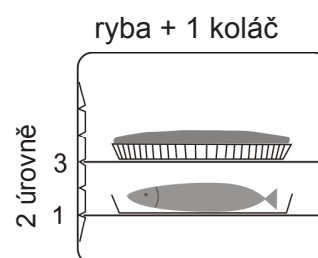
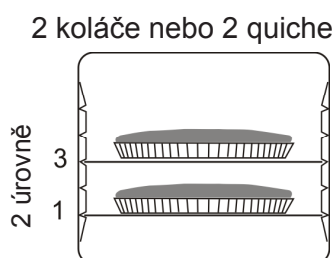
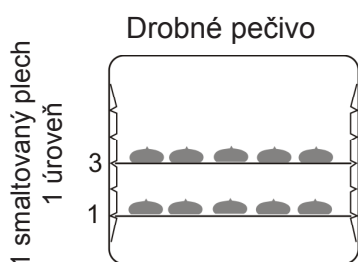
Při pečení pomocí ventilátoru doporučujeme snížit teplotu o 30-50°C oproti běžné přípravě pokrmu. V tomto případě se doba pečení prodlouží o 5-10 minut.

V případě pokrmů s dlouhou dobou přípravy, vypněte troubu 5-10 minut před koncem a využijte zbytkové teplo trouby

Příprava pokrmů na dvou úrovních

PŘED VLOŽENÍM NÁDOB DO TROUBY PŘEDEM ROZEHRĚJTE TROUBU

Máte možnost současně připravit pokrmy (různého druhu) na dvou úrovních bez vzájemného prolínání chuti a vůní (za podmínky pečení ve stejné teplotě). Pokrmy nemusíte vkládat ani vyjímat z trouby ve stejné době. Doba přípravy pokrmů, uvedenou v tabulce pro jednotlivé pokrmy, lze prodloužit o 10-20 minut.



VŠECHNY POKRMY PŘIPRAVUJTE PŘI UZAVŘENÝCH DVÍŘKÁCH TROUBY, POD VAŠIM DOHLEDEM

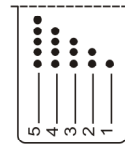
POUŽITÍ TROUBY

	TRADIČNÍ PŘÍPRAVA POKRMŮ				VÍCEFUNKČNÍ PŘÍPRAVA POKRMŮ						Doba pečení (min)	Poznámky	
	Termostát	°C	Lišta (úroveň)	Termostát	°C	Lišta (úroveň)	Termostát	°C	Lišta (úroveň)	Termostát			°C
MASO													
Vepřová pečeně (1 kg)	200		2	180	2	180	2	210	2	210	2	90	Dodat malé množství vody
Telecí pečeně (1 kg)	200		2	180	2	180	2	200	2	200	2	60-70	
Hovězí pečeně	*240		2					210	2	210	2	30-40	
Jehněčí - kýta/plec (2,5 kg)	*220		1	220	2	180	2	210	2	210	2	50-55	Poznámky na zadní straně
Drůbeží (1 kg)	200		1	220	2	180	2					50-70	
Velké kusy drůbeže	180		1									90-120	
Kuřecí stehna			3	*220	3		3	210	3	210	3	15-25	
Vepřové nebo telecí kotlety			3	*220-240	3		3	210	3	210	3	15-20	
Hovězí zebírka (1 kg)			3-4	*220-240	3-4		3-4					25-30	Položte na rošt
Jehněčí kotlety			4	*270	4		4					10-20	
RYBY													
Grilovaná ryba			4	*270	4		4					15-20	
Pečená ryba (pražma)	*200		2	180	2	180	2					35-45	
Ryba v papilotu	*220		2-3	*200	2-3		2-3					10-15	
ZELENINA													
Opékané pokrmy (pečená jídla)			3-4	*270	3-4		3-4	220	2-3	220	2-3	30	Keramická forma
Zapečené brambory	*200		2	180	2	180	2					55-60	
Lasagne	*200		2	180	2	180	2					40-45	
Plněné brambory	*200		2	180	2	180	2					40-45	
RŮZNÉ													
Kebab			4	*270	4		4					15-20	
Paštika v keramické formě	*200		2	*180	2	180	2					80-100	Vodní lázeň
Pizza – tenké těsto	*210		2	200	2	200	2					30-40	Forma 30 cm
Pizza – silné těsto	*220		3	*200	3	200	3	*200	1	200	1	15-18	Vícefunkční nádoba
Pokrmů typu quiche	*210		2	200	2	200	2	200	1	200	1	30-45	Forma 30 cm
Suflé			1	180	1	180	1					50	Forma 21 cm
Nákypy ve formě	*200		2	180	2	180	2					40-45	
Chléb	*220		1	*200	1	200	1	*220	1	220	1	30-50	

POUŽITÍ TROUBY

Toasty	180	1	*270	4-5	165	1	165	1	1-2	* funkce
Masová směs (dušené hovězí)	180	1	*270	4-5	165	1	165	1	90-180	Na roštu v závislosti na pokrmu
MOUČNÍKY										
Piškot/Bábovka	*220	3			165	1	165	1	35-45	* funkce
Trubičky	*180	1					165	1	5--10	Velká skleněná nádoba
Briošky	*180	2					180	2	25-30	* funkce
Brownies	*180	1					180	1	25-30	Velká skleněná nádoba
Řezy/Třený moučník	200	2			180	2		2	55-60	* funkce
Bublanina	165	2			150	2		2	35-45	Vodní lázeň
Krémové zákusky	*200	3			165	3		3	20-45	Vícefunkční nádoba
Cukroví/Sušenky	100	2			180	1		1	15-18	
Bábovka	*220	2			100	2		2	45-50	
Sněhové pusinky	*200	3			*210	2		2	90	Formičky na roštu
Madlenky	*220	3			*180	3		3	5-10	
Moučník z listového těsta	*220	3			*200	3		3	30-40	
Minidezerty petits-fours	*180	2			200	2		2	10-15	V závislosti na velikosti
Moučník savorin	*210	2			*220	2		2	30-40	
Koláč z francouzského těsta	*220	2			*180	2		2	30-40	Forma 30 cm
Koláč z listového těsta	*210	2			*220	2		2	15-25	Vícefunkční nádoba
Kynutý koláč	*210	2			*180	2		2	35-45	Vícefunkční nádoba

- * Předehřejte troubu na uvedenou teplotou. Trouba je rozehrátá v okamžiku, kdy zhasne červená kontrolka termostatu.
- Nepečte maso na mělkém plechu, aby nedošlo k prskání.
- Přípravu pokrmů ve vodní lázni vždy začínejte od uvedení vody do varu. Nepřepřehřejte plech vodou.
- Při použití funkce grill, doporučujeme na nižší úrovni umístit plech na kapající tuk.



Trouba má 5 úrovní (líšt).

V režimu opékání na rožni (v závislosti na modelu dbejte, aby teplota nepřekročila 220 °C (teplotu doporučenou v tomto průvodci) a grilujte se zavřenými dvířky.

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR

■ VŠEOBECNÉ INFORMACE

Elektronický ovládací panel slouží k řízení provozu trouby. Panel zobrazuje aktuální čas s přesností do jedné minuty. Po ukončení každého programu panel vydá zvukový signál a automaticky vypne troubu.

Funkce ovládacího panelu:




1. Funkce měření času:



- nastavení hodin
- programování doby vaření
- programování doby ukončení vaření
- nastavení alarmu

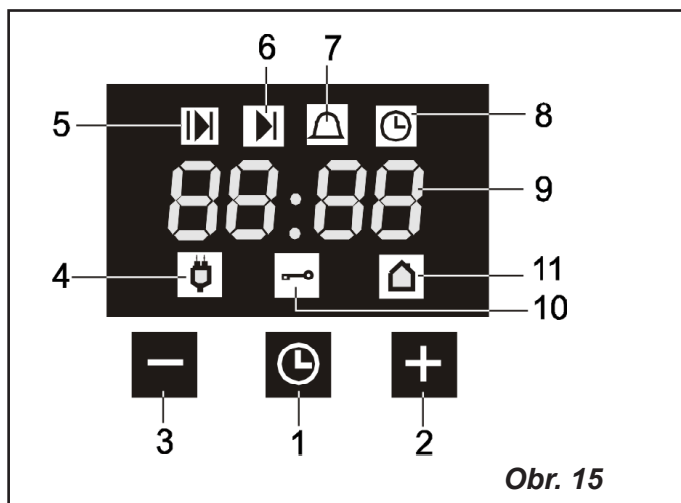
2. Funkce zabezpečení:

- automatické vypnutí
- dětská pojistka.

Programování:



- Stiskněte tlačítko funkce  a nastavte během několika sekund požadovaný čas tlačítkem .
- Chcete-li opravit čas, stiskněte tlačítko .

Jedním stisknutím tlačítek  /  změníte čas o minutu. Stisknutím a přidržením daného tlačítka, dosáhnete rychlejší změny hodnoty.



- 1 – tlačítko ovládání hodin
- 2 – tlačítko nastavení hodin „+“ (zvýšení hodnoty)
- 3 – tlačítko nastavení hodin „-“ (snížení hodnoty)
- 4 – symbol automatického vypnutí
- 5 – symbol doby přípravy pokrmu
- 6 – symbol času zbývajících do ukončení přípravy pokrmu
- 7 – symbol alarmu
- 8 – symbol opravy aktuálního času
- 9 – hodiny




- 10 – symbol pojistky
- 11 – nedostupná funkce


Po připojení sporáku do napájení, nebo po výpadku dodávky elektrického proudu, bliká na displeji symbol . Nejdříve musíte nastavit hodiny. V případě výpadku dodávky elektrického proudu během provozu trouby, symbol  začne blikat. Otočte knoflík pro volbu funkce do polohy „0“ a poté nastavte hodiny.

■ NASTAVENÍ HODIN

Knoflík pro volbu funkcí trouby by se měl nacházet v poloze „0“.

Nastavení hodin:

- Stiskněte tlačítko  Na hodinách se znázorní čas 12:00.
- Nastavte požadovaný čas tlačítkem  / .

Po několika sekundách symbol  zhasne a čas bude zapsán.






■ ZVUKOVÝ SIGNÁL

Po ukončení vybraného programu časovač pokaždé zapípá a symbol vybrané funkce bliká. Po 60 sekundách se signál automaticky vypne (symbol vybrané funkce i nadále bliká). Symbol lze vypnout manuálně stisknutím libovolného tlačítka.

POZOR!


Zvukový signál lze vypnout manuálně stisknutím libovolného tlačítka. Tímto způsobem však přepnete automatický režim práce na manuální. Topná tělesa trouby budou opět zapnutá a uživatel musí sám dohlížet na zbývající část procesu přípravy pokrmu. Po ukončení přípravy pokrmu nastavte oba ovládací knoflíky do polohy „0“

■ PROGRAMOVÁNÍ DOBY PŘÍPRAVY POKRMŮ





- Vyberte způsob ohřevu trouby (např.  a nastavte teplotu,
- Stiskněte a přidržte tlačítko  dokud symbol  nezačne blikat,
- Nastavte dobu přípravy pokrmu (např. 45 minut) tlačítky  / .

Po několika sekundách symbol přestane blikat (nadál bude svítit) a časovač zahájí odpočítávání času. Displej bude znázorňovat čas, jaký zbývá do konce přípravy pokrmu.

Změna doby přípravy pokrmu:






- Stiskněte tlačítko  Symbol  začne blikat,
- Změňte nastavení tlačítka  / .




Anulování nastavení:

- Stiskněte tlačítko  Symbol  začne blikat,
- Stiskněte a přidržte tlačítko  dokud se na displeji nezobrazí 0:00. Po několika sekundách symbol  zhasne a na displeji se zobrazí aktuální čas.





PROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ PŘÍPRAVY POKRMŮ

Tato funkce je standardně pužívána ve spojení s funkcí programování doby přípravy pokrmů.




- Pomocí otočného ovládacího knoflíku zvolte způsob ohřevu (např. ) a nastavte teplotu,
- Nastavte dobu přípravy pokrmu (např. 45 minut) shodně s výše uvedenými pokyny,
- Stiskněte a přidržte tlačítko  dokud symbol  nezačne blikat. Tlačítka  /  nastavte požadovaný čas pro vypnutí trouby (např. 14:30).

Po několika sekundách bude nastavení zapsáno, hodiny budou znázorňovat čas zahájení přípravy pokrmu a na displeji bude znázorněn symbol . Ve 13:45 hod. se trouba automaticky zapne a hodiny budou znázorňovat čas zbývající do ukončení přípravy pokrmu. Na displeji bude znázorněn symbol . Ve 14:30 hod. se trouba automaticky vypne, zazní zvukový signál a symbol  bude blikat.



Změna času ukončení přípravy pokrmu:

- Stiskněte a přidržte tlačítko  dokud symbol  nezačne blikat. Hodiny znázorňují nastavený čas pro ukončení přípravy pokrmu,
- Změňte čas tlačítka  / .

Anulování nastavení:

- Stiskněte a přidržte tlačítko , dokud symbol  nezačne blikat,
- Stiskněte a přidržte tlačítko  dokud se čas na hodinách nepřestane snižovat. Čas ukončení přípravy pokrmu bude anulován a trouba se automaticky vypne shodně s nastavením doby přípravy pokrmu.







Pozor!

Lze zkontrolovat aktuální hodinu v průběhu libovolného programu. Za tímto účelem stiskněte a přidržte tlačítko  dokud symbol  nezačne blikat. Displej na několik sekund zobrazí aktuální hodinu a poté opět zobrazí čas, zbývající do ukončení přípravy pokrmu.

ALARM

Alarm slouží k signalizaci zvukem o uplynutí naprogramovaného času. Alarm není závislý na vybraném programu (jak při zapnutí, tak i vypnutí trouby). Alarm nevypne troubu




Nastavení alarmu:


- Stiskněte a přidržte tlačítko  dokud symbol  nezačne blikat a na displeji se nezobrazí 0:00.
- Tlačítka  /  nastavte požadovaný čas (např. 25 minut). Po několika sekundách se tato funkce zapne, symbol  se rozsvítí a hodiny znázorní aktuální čas.
- Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál (viz. bod 5.3) a symbol  začne blikat.

Změna nastavení:

Postupujte shodně s návodem nastavení alarmu.

Anulování nastavení:

- Stiskněte dvakrát tlačítko  dokud symbol  nezačne blikat;
- Stiskněte a přidržte tlačítko  dokud se na displeji neznázorní 0:00.


Po několika sekundách symbol  zhasne. Na displeji se znázorní aktuální čas nebo čas zbývající do ukončení přípravy pokrmu (jestliže byl program dříve nastavený).

Pozor!

V případě využití funkce alarmu během spuštění některého z programů pamatujte, že po vypnutí alarmu časovač nevypne troubu.

ANULOVÁNÍ FUNKCE MĚŘENÍ ČASU

Všechny předem naprogramované funkce lze anulovat dvěma způsoby:

- Stiskněte a několik sekund přidržte tlačítko  Symboly vybraných funkcí zhasnou, což znamená že budou vypnuty

nebo
– otočte ovládací knoflík do polohy „0”.



Pozor!

Když je ovládací knoflík nastavený do polohy „0” trouba se vypne, avšak alarm je i nadále v provozu.

V případě anulování funkcí během provozu trouby, trouba přechází na manuální režim a je nutné dohlížet na její další provoz. Pro vypnutí trouby otočte oba ovládací knoflíky do polohy „0”.




■ FUNKCE POJISTKY

1. FUNKCE AUTOMATICKÉHO VYPNUTÍ

Jestliže je trouba v provozu v manuální režimu, bude automaticky vypnutá po 3 hodinách takového provozu. Po krátkém zvukovém signálu začne blikat symbol . Pro vypnutí symbolu  otočte ovládací knoflík do polohy „0”.




2. FUNKCE DĚTSKÉ POJISTKY

Zámek ovládacího panelu

– Stiskněte současně a přidržte několik sekund tlačítka  /  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

Aktivovaná dětská pojistka u vypnuté trouby způsobí, že trouba nepůjde zapnout. Jestliže je trouba v provozu, bude možné změnit způsob ohřevu a teplotu. Změna nastavení časovače nebude možná.

ODBLOKOVÁNÍ ČASOVAČE

– Stiskněte současně a přidržte několik sekund tlačítka  /  dokud symbol  nezhasne.

Note !

Turning the function control knob to the zero position will not release the lock.



■ ZVUKOVÉ SIGNÁLY ČASOVAČE

Zvukové signály časovače lze vypnout.

1. Vypnutí zvukových signálů:

– Stiskněte a přidržte současně tlačítka  / .

2. Zapnutí zvukových signálů:

– Stiskněte a přidržte současně tlačítka  / .

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



POZOR!

Než začnete čistit spotřebič, odpojte ho z napájecího zdroje.

- **Vyvarujte se silných úderů nádobím:** Povrch sklokeramické desky je velmi odolný, může však prasknout.
- **Vyvarujte se posunování hrnců po povrchu desky** dlouhodobé posouvání nádobí po varné desce může poškodit dekoraci sklokeramické desky.
- **Nepoužívejte hrnce s ostrým a nerovným dnem:** mohou zachycovat a přenášet částice, které mohou na desce tvořit skvrny a škrábance.
- **Na výše uvedené závady, nebrání dalšímu používání desky, se nevztahuje záruka.**
- Nádobí vždy stavte **doprostřed** varné zóny.
- **Neponechávejte na varné desce kovové nádoby,** nádobí s plochým dnem, nože ani jiné kovové předměty. Jestliže se nacházejí poblíž zapnuté varné zóny, mohou se nahřát.
- **Neponechávejte v zásuvce pod troubou čistící a hořlavé prostředky.**
- Nestavte na varné zóně prázdné nádoby.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a zavařovací sklenice, jelikož mohou explodovat (toto se týká všech způsobů přípravy pokrmů).
- **Nestavte nádobí na okraji desky.**
- **Neohřívejte produkty na maximálním výkonu v nádobí s nepřílnavým povrchem** (např. Teflon) bez másla nebo oleje nebo s jejich malým množstvím.
- **Maximální výkon je určen pro vaření a smažení.**

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Trouba se snadno čistí. Níže se nachází pomocné rady:

Druh nečistot	Způsob čištění ?	Vhodný materiál/čisticí prostředek
Nepatrné	Otřít vlhkým hadříkem bez čisticího prostředku a následně otřít do sucha	Čisticí houbičky
Zaschlé zbytky potravin, skvrny substancí obsahujících cukr, roztavená umělá hmota.	Namočte nečistoty teplou vodou; pomocí škrabky na sklo odstraňte větší nečistoty; drsnou stranou kuchyňské houbičky odstraňte zbývající nečistoty, otřete hadříkem.	Čisticí houbičky, Speciální škrabka na sklo
Skvrny vodního kamene	Naneste na skvrny ocet; otřete měkkým hadříkem.	Ocet
Kovové šmouhy Týdenní údržba	Použijte prostředky na čištění sklokeramických desek (nejlépe s obsahem silikonu z důvodu jeho ochranných vlastností).	– Speciální čisticí prostředky na sklokeramické desky



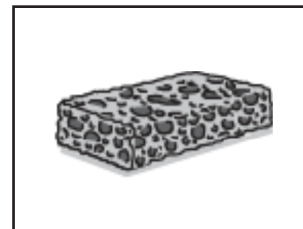
Písek



Drsná houbička



Pasta



Čisticí houbička
Speciální houbička na
křehké nádoby



Varování

Před čištěním vnitřku trouby počkejte, dokud nevychladne a ujistěte se, že jsou všechny knoflíky ve vypnuté poloze (OFF).

K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte žíraviny ani tvrdé kovové drátěnky, jelikož mohou poškrábat povrch a způsobit praskliny na skle.



Varování

Nepoužívejte k čištění parní čističe. Nestříkejte na spotřebič vodu

■ ČIŠTĚNÍ TROUBY

- Před čištěním trouby počkejte, dokud zcela nevychladne. Horká topná tělesa mohou způsobit popálení.
- Komora trouby je potažená skleněným smaltem a boční kryty jsou potažené katalytickým smaltem.
- Během běžného používání se vnitřek komory rezehtívá na vysokou teplotu, což umožňuje absorbovat přes katalytický povrch unikající výpary.

- Občas, zvláště po pečení velmi mastných pokrmů, proveďte samočisticí cyklus. Spočívá v zapnutí prázdné trouby na cca 60 minut na maximální teplotu (250°C). Během čisticího cyklu musí být dvířka trouby zavřená. Během samočisticího cyklu se nečistoty, nacházející se na katalytických krytech, oxidují a odpaří.
- Katalytické kryty po určité době ztrácejí samočisticí vlastnosti. Když je jejich povrch lesklý, je nutné je vyměnit.
- Pro usnadnění demontáže lišt a katalytických krytů lze demontovat dvířka.

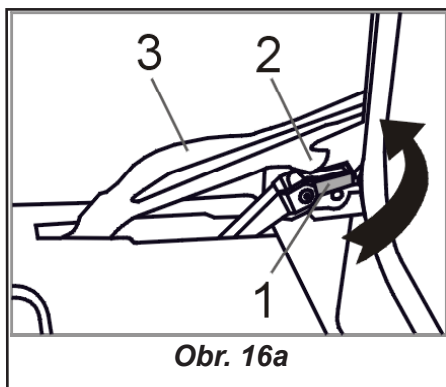
Demontáž dvířek trouby:

- Dvířka zcela otevřete.
- Znehybněte závěsy (obr. 16) po obou stranách dvířek pomocí nasazení objímky 1 na závěs 2 pantu 3 (obr. 16).
- Následně uchopte dvířka oběma rukama a pomalu je přivřete o cca 45° a vyjměte závěsy (obr. 16).

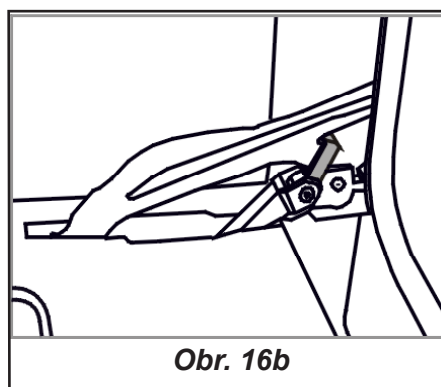


POZOR!!

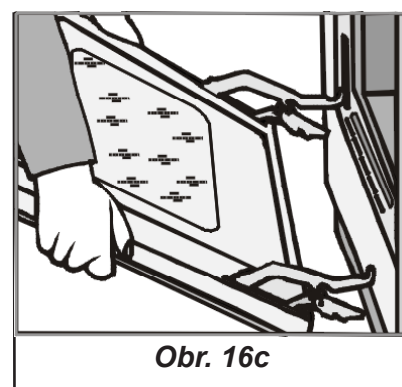
1. **Pant závěsu je silně napnutý, a proto buďte opatrní při vyndávání dvířek, abyste si nepřískřípli prsty.**



Obr. 16a



Obr. 16b



Obr. 16c

2. Je zakázáno čistit troubu tlakovým parním čištěm.

mají drátěné lišty. Před čištěním trouby lze lišty demontovat.

■ DEMONTÁŽ LIŠT A KATALYTICKÉHO KRYTU

■ OKNO DVÍŘEK TROUBY

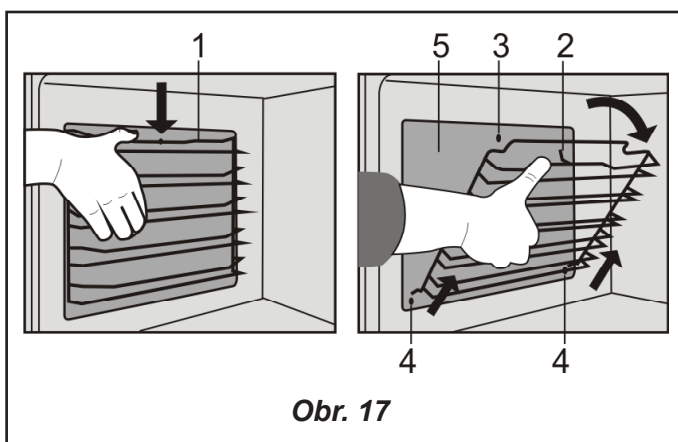
Demontáž lišt:

- Stiskněte směrem dolů horní drát lišt 1 a vyjměte háček 2 z otvoru 3 (obr. 17).
- Komplex lišt 1 odklopte od stěny trouby a vysuňte boční dráty lišt z otvorů 4.
- Položte katalytické kryty 5 na stranu,

Po přípravě pokrmů, které prskají, doporučujeme vyčistit vnitřní stranu okna trouby **houbičou namočenou do vody s mýdlem.**

■ KOVOVÉ ELEMENTY

- Kované elementy čistěte houbičkou namočenou do vody s mýdlem. V případě potřeby použijte na skvrny všeobecně dostupné čisticí prostředky na smaltované povrchy. Po vyčištění vyleštěte povrch suchým hadříkem (nejlépe semiš). Nedovolte, aby kyselé látky, jako jsou šťáva z citronu a ocet, měly příliš dlouhý kontakt se smaltovaným povrchem.
- Používejte všeobecně dostupné prostředky na čištění leštěného kovu.





Obr. 17

- Lišty namočte do teplé vody s čisticím prostředkem a následně je vyčistěte houbičkou nebo měkkým kartáčkem.
- Smaltované trouby jsou potaženy keramickým smaltem.
- Smaltované povrchy vyčistěte prostředky na čištění sporáků.
- K čištění těžko odstranitelných připečených nečistot, můžete použít speciální prostředky určené pro čištění trub. Tyto preparáty obsahují žíraviny, a proto je používejte v minimálním množství a velmi opatrně. Dodržujte pokyny výrobce těchto čisticích prostředků.
- Za účelem vyčištění světla v troubě, odšroubujte kryt a důkladně ho umyjte (obr. 9). Některé trouby

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Některé jevy, které budí vaše pochybnosti co se týče správného fungování trouby vždy neznamenaají závadu. Pro jistotu se seznamte s níže uvedenými body:

PROBLÉM	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Při prvním použití sporáku je cítit nepříjemný zápach.	Spotřebič je ještě nový.	Na každé varné zóně postavte hrnec naplněný vodou a vařte po dobu 30 minut.
Sporák nefunguje, kontrolky na ovládacím panelu nesvítí.	Spotřebič není připojen do napájecího zdroje nebo je připojení poškozeno.	Zkontrolujte bezpečnostní vypínač a pojistky.
Deska nefunguje a zobrazuje se jiné hlášení, než by mělo.	Elektronický panel nefunguje správně.	Kontaktujte servis.
Deska nefunguje a svítí symbol  .	Deska je zablokovaná.	Podívejte se do kapitoly návodu o dětské pojistce.
Ventilátor pracuje ještě několik minut po vypnutí trouby.	Elektrické chlazení komponentů. Trouba pracuje správně.	Nemusíte provádět žádnou činnost
Po zapnutí varné zóny, kontrolky na ovládacím panelu neustále blikají.	Použití nádobí není vhodné pro použití na indukční desce, nebo průměr hrnce je menší než 12 cm (10 cm na varné zóně o průměru 16 cm).	Podívejte se do kapitoly návodu týkající se nádobí vhodného pro použití na indukční varné desce.
Deska přerušila práci a vydává zvukový signál každých 10 sekund. Na displeji je znázorněn symbol  nebo F7	Obsah nádoby se vylil na desku, nebo je nějaký předmět v kontaktu s ovládacím panelem.	Vyčistěte desku, eventuálně odstraňte předmět z tlačítek a následně pokračujte ve vaření.
Nádobí vydává během vaření zvuky. Během vaření deska vydává zvuky.	V případě některých druhů hrnců je to normální jev a je způsoben přenášením energie z desky do nádoby.	Není nutné provádět žádné činnosti. Není zde riziko poškození desky ani nádobí.
Ventilátor pracuje ještě několik minut po vypnutí desky.	Elektronické chlazení komponentů. Deska pracuje správně.	Není nutné provádět žádné činnosti.
Trouba nehřeje	Trouba je odpojená od napájecího zdroje. Nefunguje pojistka v ovládacím panelu. Byla nastavena příliš nízká teplota	Zapojte troubu do napájecího zdroje. Vyměňte pojistku v domácí elektrické instalaci a zkontrolujte jeho shodnost s napětím proudu v síti (16 A, 20 A nebo 32 A). Nastavte vyšší teplotu.
Žárovka uvnitř trouby nesvítí.	Prasklá žárovka. Trouba není připojená nebo nefunguje pojistka.	Vyměňte žárovku. Připojte spotřebič do el. zásuvky nebo vyměňte pojistku
Na displeji bliká „0.00“	Pokles nebo dočasný výpadek dodávky el. proudu.	Vyjměte zástrčku ze zásuvky, chvíli počkejte a opět ji vložte do zásuvky. Následně nastavte hodiny

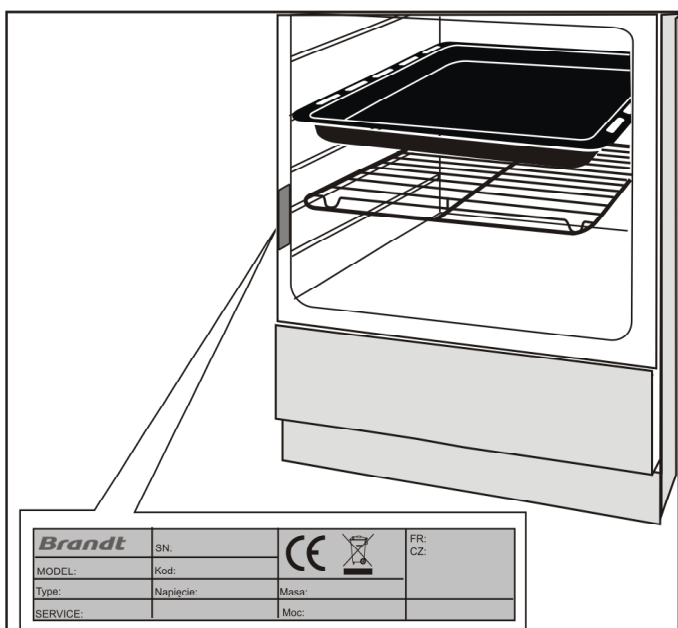


Varování

V případě zjištění i minimálních prasklin na povrchu sklokeramické desky, odpojte spotřebič okamžitě z napájecího zdroje, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Následně kontaktujte servis.

■ KONTAKT SE SERVISEM

Všechny opravy spotřebiče musí provádět kvalifikovaný opravář, který má oprávnění opravovat naše spotřebiče. V okamžiku, kdy telefonicky kontaktujete servis, musíte uvést podrobné informace o spotřebiči (model, typ, sériové číslo). Tyto údaje se nachází na typovém štítku, který je umístěn uvnitř spotřebiče (typový štítek je viditelný po otevření dvířek).



ORIGINALNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

V případě údržbářských prací, žádejte výhradně o originální náhradní díly, s příslušnými certifikáty.



■ VZTAHY SE ZÁKAZNÍKEM

• Více informací na téma všech produktů značky BRANDT

Informace, porady, prodejny, specialisté poprodejního servisu.

• Kontakt z námi:

Osobně odpovíme na všechny dotazy, náměty a návrhy.

> Prosíme o písemný kontakt na emailovou adresu:

hlaseni.reklamaci@elmax.cz

nebo telefonický kontakt na číslo:

599 529 251

Výhradní distributor spotřebičů značky Brandt:

ELMAX STORE a.s.

735 42 Horní Těrlicko 777

tel: 599 529 262

email: elmax@elmax.cz

