

Brandt

CS

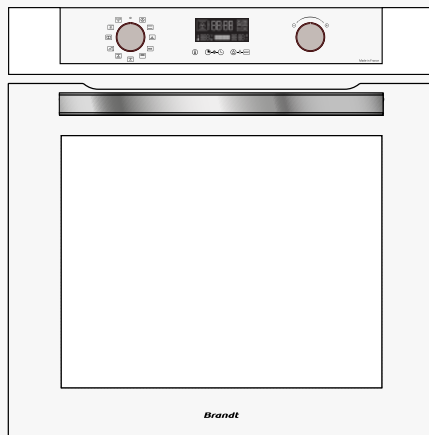
SK



UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA CS
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA SK

TROUBA
RÚRA

BOP3415



Vážený kliente,


Právě jste si zakoupili produkt **BRANDT** a děkujeme vám za důvěru v nás.

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

V trvalém zájmu vždy lépe vyhovět vašim požadavkům je vám k dispozici náš zákaznický servis a můžete nám odpovědět na všechny vaše dotazy nebo návrhy.

Přihlaste se také na naší webové stránce **www.brandt.com**, kde najdete naše nejnovější inovace a užitečné a další informace.

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

	<p>Štítek „Origine France Garantie“ poskytuje spotřebitelům sledovatelnost produktu jasným a objektivním označením původu. Značka BRANDT s hrdostí umísťuje toto označení na výrobky z našich francouzských továren se sídlem v Orléans a Vendôme.</p> <p>BVCert.G011825</p>
--	--

<https://brandt.com/>



DŮLEŽITÉ:
PŘED ZAPNUTÍM ZAŘÍZENÍ SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE TUTO PŘÍRUČKU, ABYSTE SE MOHLI RYCHLEJI SEZNÁMIT S JEHO PROVOZEM.



Bezpečnostní pokyny	4
instalace spotřebiče	6
Výběr místa a instalace spotřebiče	6
Elektrické připojení	7
PROSTŘEDÍ	8
Životní prostředí	8
Popis vašeho spotřebiče	9
Přehled trouby	9
Displej a ovládací tlačítka	9
Příslušenství	10
Používání spotřebiče	11
Nastavení	11
Nabídka nastavení	11
Režimy vaření	13
Zahájení procesu vaření	14
Funkce průvodce vařením	16
Funkce průvodce službou Steam	17
Údržba spotřebiče	18
Čištění interiéru a exteriéru	20
Závady a řešení	22
Poprodejní servis	23
Intervence	23
POMŮCKY PRO VAŘENÍ	24
Tabulka pečení	24
Testy funkčnosti	26



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

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

Při převzetí 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 nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika.

— Děti si nesmějí hrát se zařízením. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.



VÝSTRAHA:

— Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bez-

pečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

— Než spustíte pyrolytické čištění trouby, vyjměte všechna příslušenství a seřete největší nečistoty.

— Během funkce čištění se mohou plochy zahřát více než při běžném použití.

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

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



VÝSTRAHA:

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vy-montování.



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

— Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

— Tento přístroj může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí

být odolný vůči teple (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

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

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

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

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

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



VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

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

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

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

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

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



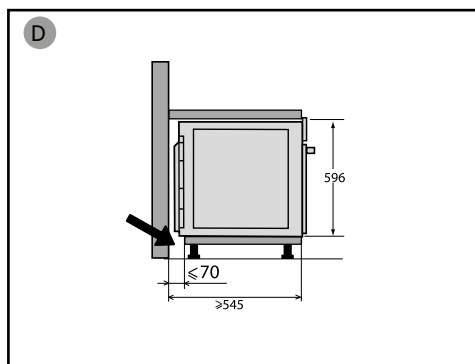
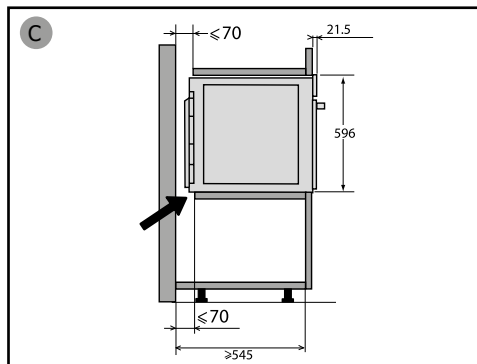
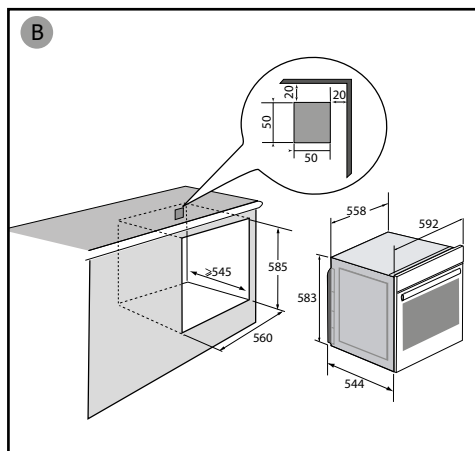
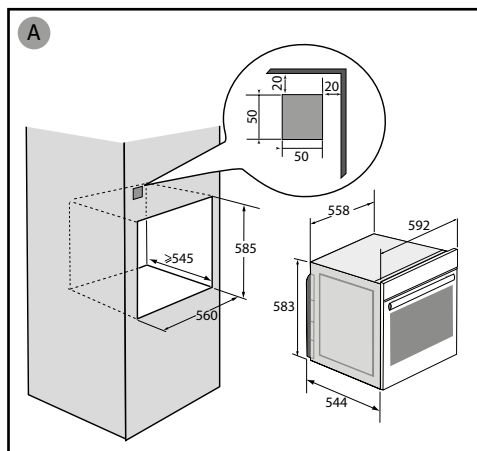
Doporučení

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



UPOZORNĚNÍ

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





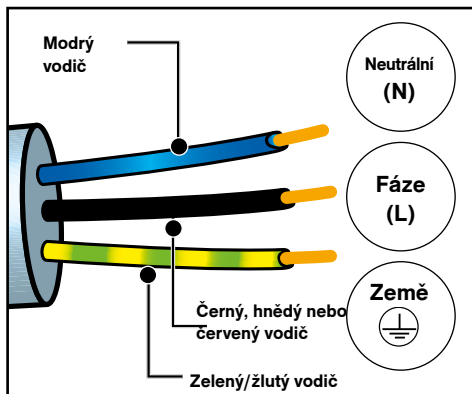
PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO

Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti 220–240V~ prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo omnipolárního odpojovacího zařízení v souladu s pravidly instalace.

UPOZORNĚNÍ

Ochranný drát (zeleno-žlutý) je napojen na uzemňovací svorku přístroje a musí být uzemněn. Pojistka na vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A.

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





OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



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

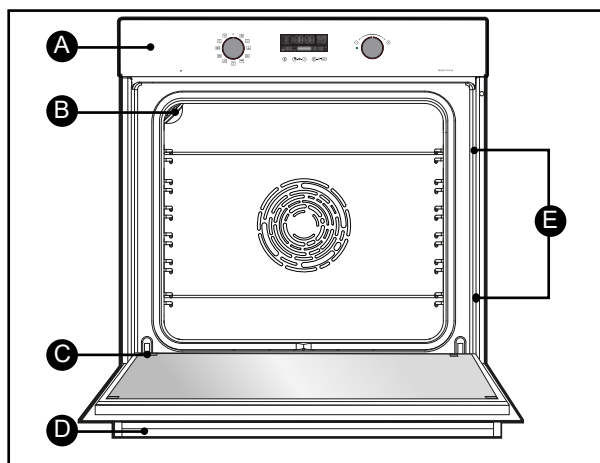
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Obrat'te se na obecní úřad nebo na prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště.

Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.



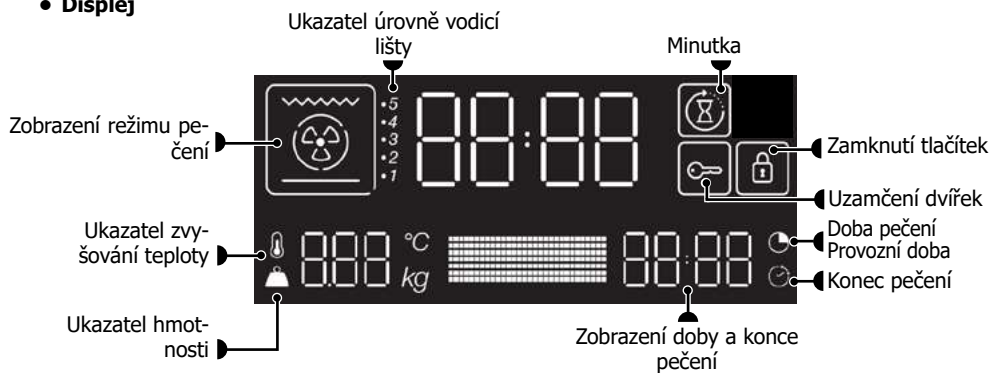
POPIS TROUBY



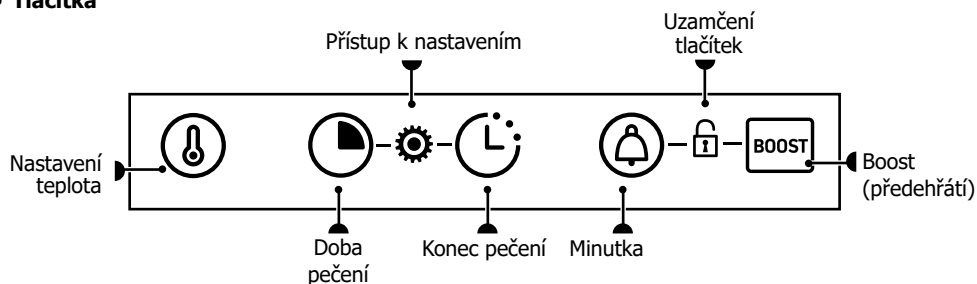
- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Dvířka
- D** Madlo
- E** Vodicí lišty
(Tato trouba nabízí 5 poloh vodicích lišt pro příslušenství: úroveň 1 až 5).

DISPLEJ A OVLÁDACÍ PANEL

• Displej



• Tlačítka



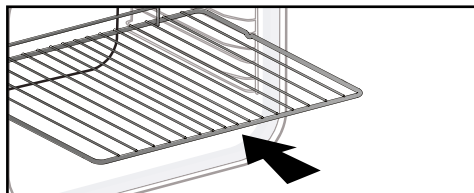


PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

• Bezpečnostní rošt proti překlopení

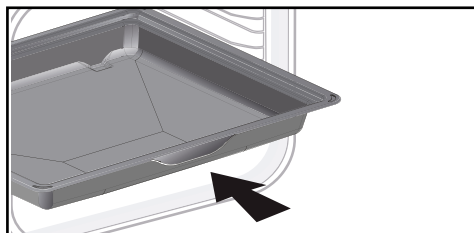
Rošt může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj).

Vložte bezpečnostní rošt proti překlopení směrem ke spodní části trouby.



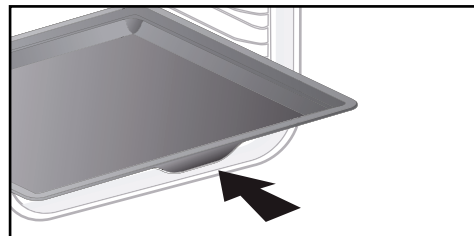
• • Multifunkční plech 45 mm

Vkládá se do vodicích lišt pod rošt. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



• Multifunkční plech 20 mm

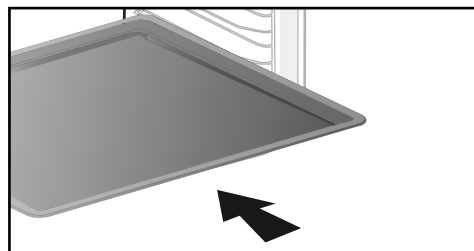
Vkládá se do vodicích lišt. Vhodný k pečení cukroví, sušenek, cupcaků. Nakloněná strana slouží ke snadné manipulaci s pekařskými výtvary. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



• Plech na pečení 8 mm

Vkládá se do vodicích lišt. Ideální na pečení sušenek, cukroví a cupcaků.

Jeho nakloněná strana usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



Rada:

Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno multifunkčního plechu 45 mm.

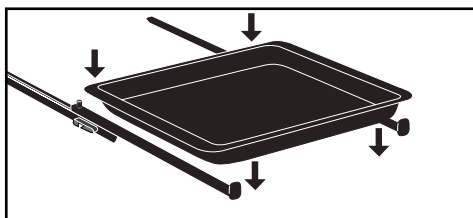


PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

• Rošty pro šťavnatost

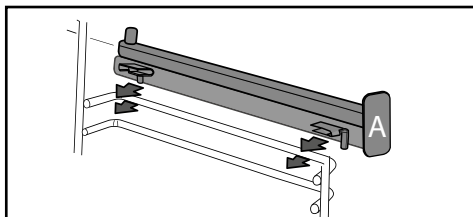
Poloviční rošty pro šťavnatost se používají nezávisle na sobě, ale vždy musí být položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby.

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



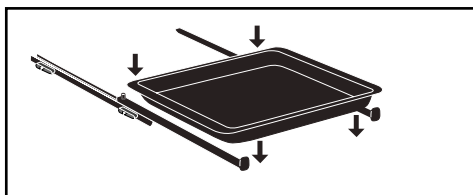
INSTALACE A DEMONTÁŽ POSUVNÉ TRATĚ

Po demontáži 2 schodových vodičů zvolte výšku schodů (od 2 do 5), ke kterým chcete upevnit kolejnice. Zaklapněte levou kolejnici proti levému kroku pomocí dostatečného tlaku na přední a zadní část kolejnice tak, aby 2 jazýčky na boku kolejnice zapadly do drátěné police. Stejným způsobem postupujte u pravé kolejnice.

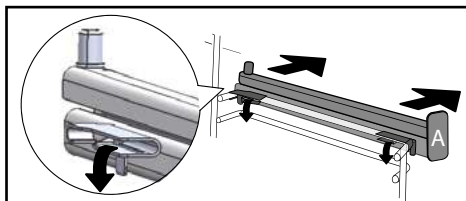


POZNÁMKA: teleskopická posuvná část kolejnice se musí rozvinout směrem k přední části trouby, stop A směrem k vám.

Umístěte 2 krokové vodiče na místo a poté položte desku na 2 kolejnice, systém je připraven k použití.



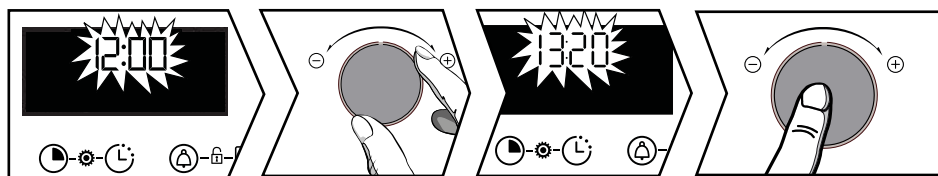
Chcete-li demontovat kolejnice, znovu odstraňte kabelové stupně. Mírně roztáhněte jazýčky připevněné ke každé kolejnici směrem dolů, abyste je uvolnili z kroku. Přitáhněte zábradlí k sobě.





NASTAVENÍ

• Nastavení času

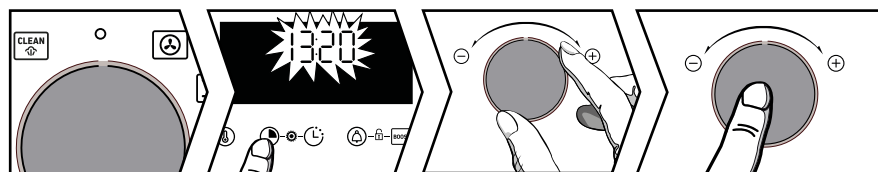


Po zapojení trouby do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.


Hodiny nastavte pomocí otočného voliče + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.

V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj rovněž bliká. Nastavte ho stejným způsobem.

• Změna času

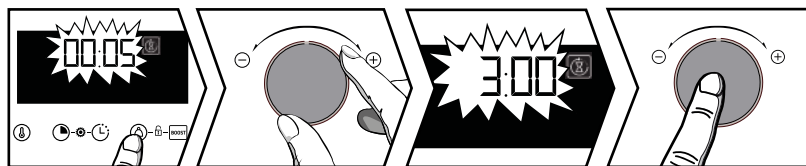




Otočný volič funkcí musí být bezpodmínečně v poloze 0.


Držte stisknuté tlačítko , dokud nezačne blikat zobrazený čas.


Nastavení provedte otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.

• Minutka



Stiskněte tlačítko , zobrazí se symbol . Symbol minutky bliká.

Čas na minutce nastavte pomocí otočného voliče + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazí se znovu čas a spustí se odpočítávání. Stisknutím tlačítka  zobrazíte odpočítávání. Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál. Odpočítávání zastavíte stisknutím otočného voliče.

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit. Pro zrušení minutky nebo pro provedení změny stiskněte dvakrát tlačítko  pro návrat do menu minutky a minutku znovu nastavte; pro její zrušení nastavte 00:00.

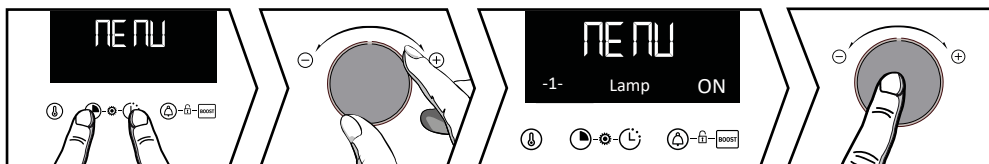


• Uzamčení tlačítek (dětská pojistka)



Tiskněte současně tlačítka a , dokud se na displeji nezobrazí symbol . Chcete-li ovládání odemknout, tiskněte současně tlačítka a , dokud symbol z displeje nezmizí.

MENU NASTAVENÍ



Tiskněte současně tlačítka a , dokud se nezobrazí „MENU“. Procházejte jednotlivé nabídky pomocí otočného voliče +/- (viz tabulku). Potvrďte výběr stisknutím otočného voliče +/-, pomocí voliče + a - vyberte **OFF** nebo **ON** a potvrďte stisknutím otočného voliče +/-.

Pro opuštění „MENU“ stiskněte libovolné tlačítko.

1 - Světlo	AUTO: V režimu pečení světlo uvnitř trouby zhasne po 90 sekundách. ON: V režimu pečení světlo vždy svítí, s výjimkou režimu EKO.
2 - Zvuk	ON: Aktivace OFF: Deaktivace zvukového signálu tlačítek
3 - Demo	Aktivace/Deaktivace ukázkového režimu
4 - Jazyk	Volba jazyků: FR, EN, ES, PL, CZ Mezinárodní jazyky
5 - Kód	Informace Poprodejní servis



REŽIMY PEČENÍ

Manuální funkce:



ROTUJÍCÍ TEPLA

Minimální teplota 35 °C maximální 250 °C Doporučená teplota: 180 °C Doporučuje se pro udržení měkkosti bílého masa a ryb a pro vícenásobné vaření až na 3 úrovních. Rychlé zvýšení teploty: některé pokrmy lze vložit do trouby studené.



KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C Doporučení: 200 °C

Doporučuje se pro maso, ryby a zeleninu, umístěné nejlépe v keramické nádobě.



KONVENČNÍ

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C Doporučení: 200 °C

Tento způsob vaření není kompatibilní s vařením v bain-marie.

Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení, např. k přípravě šťavnaté pečené zvěřiny. K prudšímu pečení červeného masa. Nebo k dušení pokrmů (v hrnci pod pokličkou) předvařených na varné desce (kohout na víně, ragú).



Spodní ohřev s ventilátorem

Minimální teplota 75 °C, maximální 250 °C Doporučení: 180 °C

Doporučeno pro vlhká těsta (quiche, koláče se šťavnatým ovocem...). Těsto bude vespuďu dobře upečené. Doporučeno pro těsta, která kynou (dort, brioška, bábovka...) a na soufflé, která nebudou blokována svrchní kůrkou.



EKO*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C Doporučení: 200 °C

Tento způsob vaření není kompatibilní s vařením v bain-marie.

Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení.

Veškeré pečení probíhá bez předehřívání.

**Tento režim pečení probíhá dle předpisů normy EN 60350-1 a je ve shodě s požadavky evropského nařízení EU/65/2014 o uvádění spotřebičů energie na energetických štítcích spotřebičů.*



SILNÝ GRIL

Pozice 1 až 4

Doporučení: **Pozice 4**

Doporučuje se pro grilování toustů, zapékání jídel a povrchové koncové úpravě pokrmu crème brûlée...



GRIL S VENTILÁTOREM

Minimální teplota 100 °C, maximální 250 °C

Doporučení: 200 °C

Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran.

Zasuňte víceúčelový plech 45 mm do spodní vodicí lišty.

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



CHLĚB

Minimální teplota 35 °C, maximální 220 °C

Doporučení: 205 °C

Program doporučený pro pečení chleba. Nezapomeňte umístit na dno zapékací misku s vodou pro získání křupavé a zlatavé kůrky.



FUNKCE „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“

Funkce „Kuchařský průvodce“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“

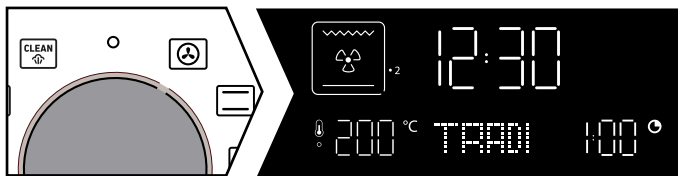
Vyberte funkci „Průvodce – pára“

Trouba pak navrhne různé skupiny potravin: Kuře, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).



ZAHÁJENÍ PEČENÍ


• Zahájení okamžitého pečení



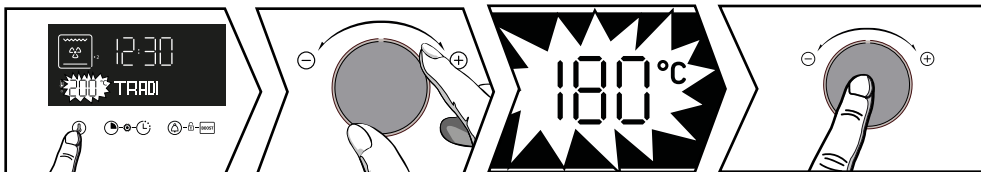
Jakmile se trouba spustí, zobrazí se provozní doba.


Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat. Otočte voličem funkcí do požadované polohy. Pečení se spustí.

U manuálních funkcí:

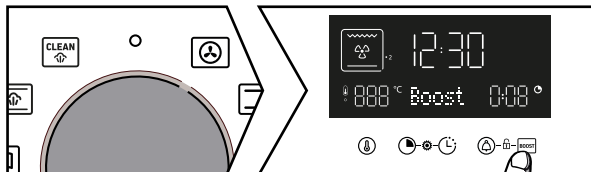
Teplota se začne zvyšovat okamžitě. Trouba vám doporučí teplotu, kterou lze změnit. Trouba se ohřívá a ukazatel teploty  bliká. Jakmile trouba dosáhne naprogramované teploty, zazní série zvukových signálů. Můžete vložit pokrm.


• Změna teploty



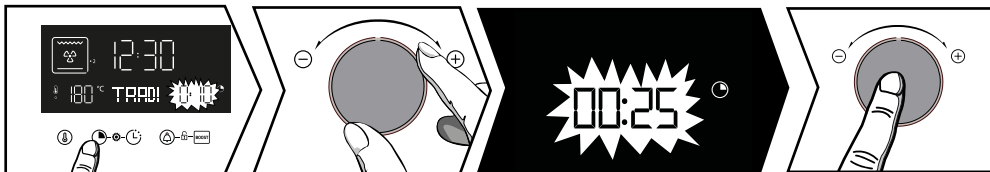
Stiskněte tlačítko , teplota začne blikat. Nastavte teplotu otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.


• Použití režimu Boost (předehřátí)



Stiskněte tlačítko **Boost** pro rychlé zvýšení teploty. Ukazatel teploty  bliká a jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní série zvukových signálů.

• Změna doby



Stiskněte tlačítko . Trouba vám doporučí dobu, kterou lze změnit. Nastavte dobu pečení otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.



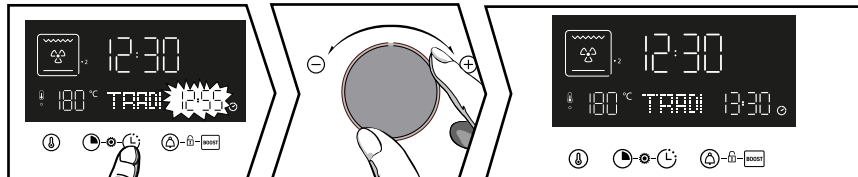
Systém „Smart Assist“

Trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která při nastavování pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení; tuto dobu lze upravit (viz tabulku).

Změnu doby potvrdíte stisknutím otočného voliče. Počítání doby trvání se provádí okamžitě.

FUNKCE PEČENÍ	DOBA
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

• Úprava času konce pečení



Po nastavení doby pečení tiskněte tlačítko , dokud se nerozblíká čas ukončení pečení.

Nastavte otočným voličem + a - nový čas ukončení pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká.

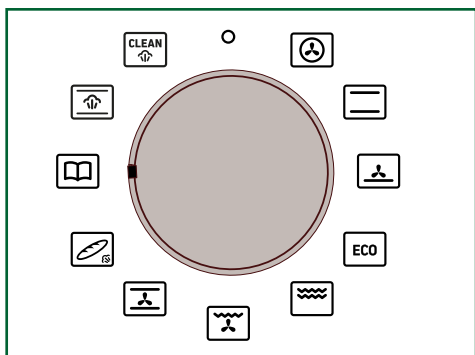
Trouba se spustí později a ukončí pečení ve vybraný čas.

Pozn.: Tato funkce není k dispozici s funkcí Gril.



FUNKCE „KUCHAŘSKÝ PRŮVODCE“

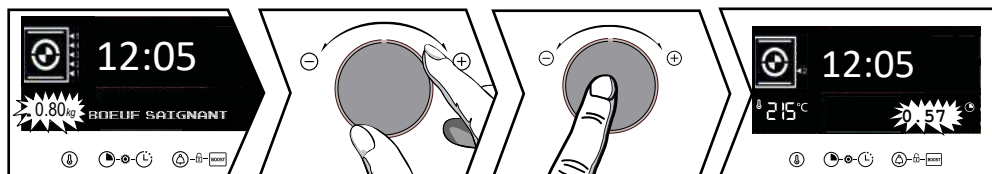
Funkce „**Kuchařský průvodce**“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



- r1** : Středně propečený steak
- r2** : Hodně propečený steak
- r3** : Málo propečený steak
- r4** : Zapékané brambory
- r5** : Celé brambory
- r6** : Plněná rajčata
- r7** : Zeleninový nákyp
- r8** : Pizza
- r9** : Quiche
- r10** : Lasagne
- r11** : Koláč s ovocem
- r12** : Sušenky (Cookies)*

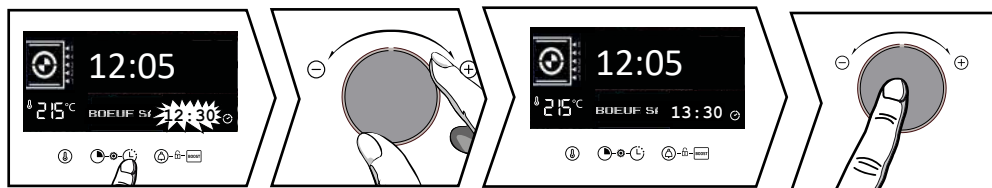
*** U těchto pokrmů je nutné troubu předeheat. Vložte pokrm do trouby po zaznění signálu předehevu.**

Otočte voličem funkcí na „Kulinářský průvodce“. Otočným voličem + a - vyberte přednastavený recept. Potvrďte stisknutím otočného voliče + a -.



V závislosti na pokrmu bliká nabízená hmotnost . Zadejte skutečnou hmotnost potraviny pomocí otočného voliče + a - a volbu potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazí se automaticky vypočítaná ideální doba pečení. Trouba vám doporučí úroveň vodicí lišty, do které máte vložit plech. Vložte plech do trouby na doporučenou úroveň (lišta úroveň 1 se nachází dole, úroveň 6 nahoře). Trouba se zapne.

• Úprava času konce pečení



Stiskněte tlačítko , čas konce pečení začne blikat.

Nastavte otočným voličem + a - nový čas konce pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká. Zobrazí se naprogramované pečení, které skončí ve vybraném čase.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

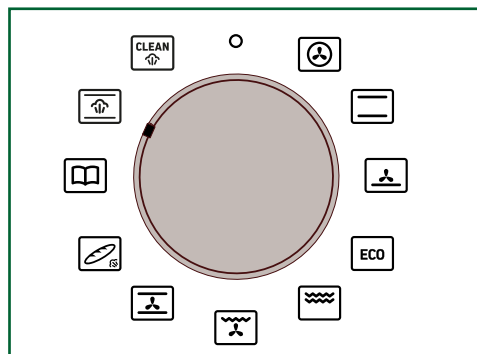
U receptů vyžadujících předehevatí nelze nastavit odložený start pečení.



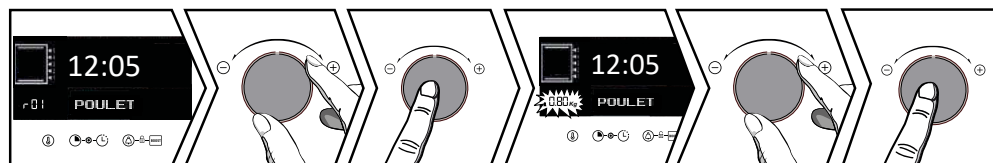
FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“

Vyberte funkci „Průvodce – pára“

Trouba pak navrhne různé skupiny potravin: Kuře, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).



Tabulka KOMBINOVANÝCH automatických funkcí S POUŽITÍM páry		
Jídla	Potraviny	Množství přidávané vody
A Drůbež	A1 Kuře	500 ml vlažné vody do víceúčelového plechu 45 mm
	A2 Perlička	
	A3 Kachna	
	A4 krocán	
B Ryba	B1 velká ryba	
	B2 Platýs	
	B3 malá ryba	
	B4 Stihl	
C Pečeně	C1 Pečené telecí	
	C2 Vepřová pečeně	



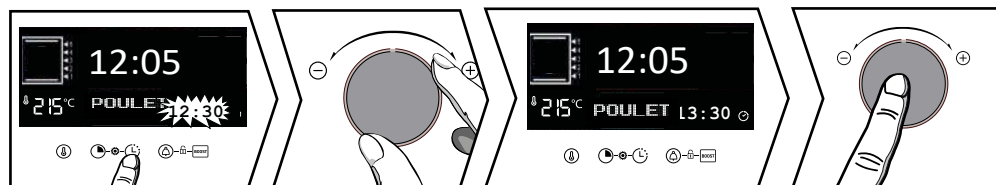
Vyberte skupinu potravin otočným voličem + a -, potvrďte stisknutím otočného voliče. Dále vyberte skupinu potravin otočným voličem + a - a potvrďte stisknutím otočného voliče.

Hmotnost bliká . Zadejte skutečnou hmotnost potravinoty otočným voličem + a - a potvrďte stisknutím otočného voliče.

Umístěte multifunkční plech 45 mm (s vložnou vodou) na spodní vodící lištu v úrovni 1 a potraviny, kterou budete péct, na vodící lištu v úrovni 3.

Nemusíte nic jiného nastavovat, teplota a délka pečení budou vypočítány automaticky. Je-li třeba, upravte dobu konce pečení a potvrďte. Pečení ihned započne.

• Úprava času konce pečení



Stiskněte tlačítko , čas konce pečení začne blikat.

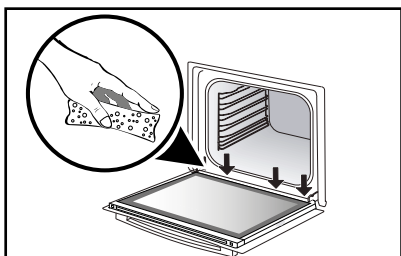
Nastavte otočným voličem + a - nový čas konce pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká. Zobrazí se naprogramované pečení, které skončí ve vybraném čase.



Použití spotřebiče



FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“




Při pečení s párou dochází na vnitřní straně skla ke kondenzaci. Může se stát, že voda vzniklá kondenzací zůstává ve žlábků (*). V tomto případě je nutné ji na konci pečení odsát houbičkou, aby se zabránilo jejímu hromadění. (*) Žlábek je umístěn pod těsněním dvířek úplně dole v rámu trouby.



Údržba spotřebiče

INTERIÉR - ČIŠTĚNÍ EXTERIÉRU

• Parní čištění dutiny

Díky této funkci strávíte méně času čištěním trouby ekologicky odpovědnou činností. Chcete-li to provést, nastříkejte svou dutinu 300 ml vody a spusťte funkci čištění párou umístěním páky do polohy  po dobu 35 min.

• Čištění vnějšího povrchu

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

• Čištění skel dvířek



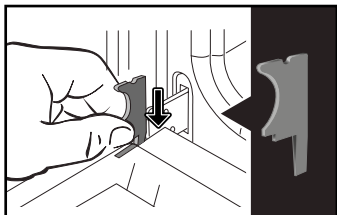
UPOZORNĚNÍ:

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

Nejdříve odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skel pomocí měkkého hadříku a prostředku na mytí nádobí. Pro vyčištění jednotlivých vnitřních skel proveďte jejich vymontování takto:

• Čištění skel dvířek

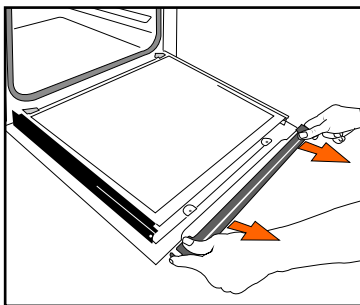
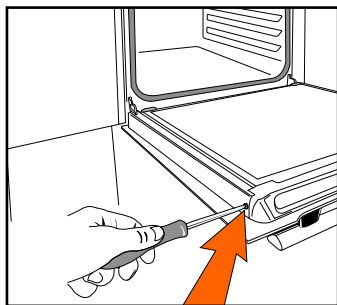
Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte pomocí plastové zarážky dodané spolu se spotřebičem.





Údržba spotřebiče

Vyšroubujte oba šrouby umístěné po obou stranách sloupků dvířek šroubovákem Torx (T20) a poté vyjměte příčku táhnutím směrem k sobě.

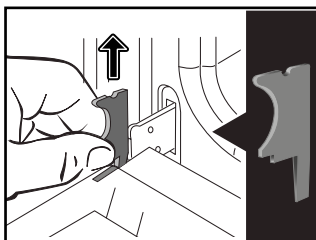
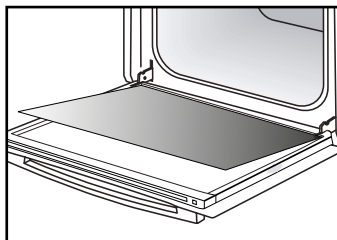


INTERIÉR - ČIŠTĚNÍ EXTERIÉRU

Odstraňte první panel. Skla neponořujte do vody. Opláchněte čistou vodou a osušte hadříkem, který nepouští vlákna.

• Opětovná montáž skel dvířek

Po vyčištění přemístěte všechna okna. Přemístěte příčník a přišroubujte jej zpět. Před zavřením dveří odstraňte plastový klín. Vaše zařízení je opět funkční.

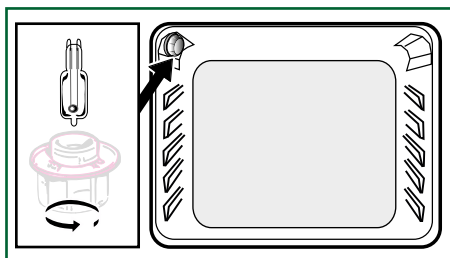


• Výměna žárovky



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je spotřebič odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proved'te, až spotřebič vychladne.



Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, patice G9.

Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování. Vložte novou žárovku a znovu nasad'te ochranné sklo. Tento produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti **G**.



PORUCHY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Trouba se nezahřívá.

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda je její pojistka funkční. Zvyšte zvolenou teplotu.

Světlo trouby je nefunkční.

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

Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.

To je normální, ventilace může fungovat až 1 hodinu po pečení v zájmu snížení vnitřní i vnější teploty trouby. V případě doby delší než hodina kontaktujte poprodejní servis.

Na displeji bliká symbol .

Porucha blokování dvířek, volejte poprodejní servis.

Vaření v bain-marie.

Při vaření v bain-marie používejte větrané způsoby vaření.

Vibrace.

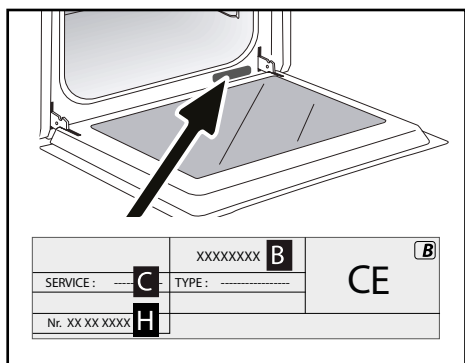
Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny.

Nemá to vliv na řádné fungování spotřebiče, nicméně může vyvolávat vibrace při ventilaci. Odtáhněte spotřebič a kabel přemístěte. Vraťte troubu zpět.



OPRAVY

Případné zásahy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho přístroje (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.






















B: obchodní reference

C: servisní reference

H: výrobní číslo

Tabulka pečení

JÍDLA	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 min	
	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ		
Cukrovinky														
Sušenky - Křehké pečivo	175	3											15-20	
Kugelhopf			180	2								180	2	40-45
Malé modelové pusinky	100	2										100	3	60-90
Velké modelové pusinky	100	2										100	3	70-90
Madlenky	220	3				200	3							5-10
Choux těstoviny	200	3				180	3					180	3	30-40
Listové těsto individuální	220	3				200	3							5-10
Moučník Savarin	180	3										175	3	30-35
Dort z křehkého těsta	215	1				200	1					180		30-40
Tenký koláč z listového těsta	215	1				200	1							20-25
Koláč z kynutého těsta	210	1				200	1							10-30
Různé														
Špejle	220	3			210	4								10-15
Paštika Terrine ve vodní lázni	200	2					190	2						80-100
Pizza z křehkého těsta	200	2												30-40
Pizza z chlebového těsta														15-18
Slané koláče	220	2												35-40
Suflé												180	2	50
Koláče	200	2												40-45
Chléb	220					200		220						30-40
Topinka	180				275	4-5								2-3
Litínový kastrol (dušení)	180	2										180	2	90-180

* Podle typu


















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

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

NASTAVENÍ ČÍSLA T °C




















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

Tabulka pečení

JÍDLA	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	min				
Maso													
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2			180	2							60
Telecí pečeně (1 kg)	200	2			180	2							60-70
Jemně propečená hovězí pečeně (1 kg)	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 kusy	200	2											60-90
Kuřecí stehna				220	3				210	3			20-30
Vepřová žebra				210	3								30-40
Telecí žebra				210	3								20-30
Hovězí žebra jemně propečená (1 kg)				210	3				210	3			20-30
Skopová žebra				210	3								20-30
Ryby													
Malé ryby				275	4								15-20
Středně velká ryba (1 kg až 1,5 kg)	200	3			180	3							30-35
Rybí filety	220	3			200	3							15-20
Zelenina													
Gratinování (zapékání pokrmů)				275	2								15
Zapékané brambory	200	2			180	2							45
Lasagne	200	3			180	3							45
Plněná rajčata	170	3			160	2							30
Cukrovinky													
Piškotový dort – piškot			150	3							180	2	35
Piškotová roláda	220	3									180	2	25-35
Brioška	170	1	210								180	2	35-45
Čokoládové koláčky	180	2			175	3							20-25
Dort – Piškot	180	1	180	1							180	2	45-50
Třešňová bublanina	200	2			180	3							30-35
Krémy	165	2									150	2	30-40

* Podle typu

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY NF EN 60350

Pokrm	*Režim pečení	ÚROVEŇ	Příslušenství	°C	Min. DOBA	PŘEDE- HRÁTÍ
Cukroví (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30–40	ano
Cukroví (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25–35	ano
Cukroví (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	25–45	ano
Cukroví (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25–35	ano
Cukroví (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm a 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 a 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 a rošt	170	25–35	Ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		3		150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	30–40	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90–120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90–120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		3	rošt	180	90–120	ano
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	rošt	275	3–6	ano

* Podle typu

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

Vážený klient,

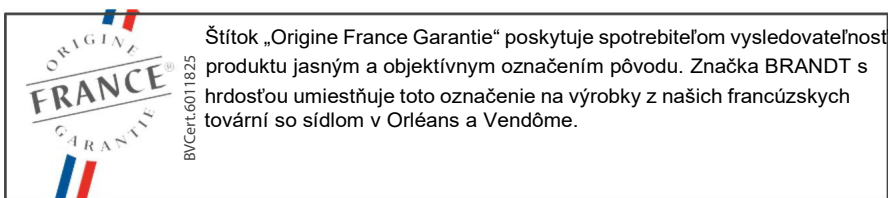
Práve ste si zakúpili produkt **BRANDT** a ďakujeme vám za dôveru v nás.

Tento produkt sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš životný štýl a vaše potreby tak, aby najlepšie zodpovedal vašim očakávaniam. Vložili sme naše know-how, nášho inovačného ducha a všetku vášeň, ktorá nás poháňala viac ako 60 rokov.

V trvalom záujme vždy lepšie vyhovieť vašim požiadavkám je vám k dispozícii náš zákaznícky servis a môžete nám odpovedať na všetky vaše otázky alebo návrhy.

Prihláste sa tiež na našej webovej stránke **www.brandt.com**, kde nájdete naše najnovšie inovácie a užitočné a ďalšie informácie.

Spoločnosť **BRANDT** vás denne rada podporí a praje si, aby ste si nákup plne užili.



<https://brandt.com/>



DÔLEŽITÉ:

PRED ZAPNUTÍM ZARIADENIA SI STAROSTLIVO PREČÍTAJTE TÚTO PRÍRUKU, ABY STE SA MOHLI RY CHLEJI ZOZNÁMIŤ S JEHO PREVÁDZKOU.



Bezpečnostné pokyny	4
Inštalácia spotrebiča	6
Výber miesta a inštalácia spotrebiča	6
Elektrické pripojenie	7
PROSTREDIE	8
Životné prostredie	8
Popis vášho spotrebiča	9
Prehľad rúry	9
Displej a ovládacie tlačidlá ..	9
Príslušenstvo	10
Používanie spotrebiča	11
Nastavenia.....	11
Ponuka nastavení	11
Režimy varenia	13
Začatie procesu varenia	14
Funkcia sprievodca varením	16
Funkcia sprievodca službou Steam	17
Údržba spotrebiča	18
Čistenie interiéru a exteriéru	20
Závady a riešenia	22
Popredajný servis	23
Intervencia	23
POMÔCKY NA VARENIE	24
Tabuľka pečenia.....	24
Testy funkčnosti	26



POZORNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

Tento návod je k dispozícii na stiahnutie na internetových stránkach značky.

Pri prevzatí spotrebič ihneď vybalte alebo nechajte vybalíť. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Prípadné výhrady uveďte písomne na dodacom liste a jednu kópiu si ponechajte.



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

Deti mladšie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnou skúsenosťou alebo znalosťami môžu toto zariadenie používať iba vtedy, ak sú pod dohľadom alebo dostanú predchádzajúce informácie o používaní zariadenia a pochopia prípadné riziká.

— Deti sa nesmú hrať so zariadením.

Postup čistenia a údržby nie smú vykonávať deti bez dozoru.

— Dávajte pozor, aby sa so spotrebičom nehrali deti.



VÝSTRAHA:

Prístroj a jeho dostupné časti sú pri používaní teplé. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies vo vnútri rúry. Deti do 8 rokov veku musia byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti, alebo musia byť pod stálym dohľadom.

— Tento prístroj je skonštruovaný na varenie so zatvorenými dverami.

— Skôr ako spustíte pyrolytické čistenie rúry, vyberte všetky príslušenstvo a zotrite najväčšie nečistoty.

— Počas funkcie čistenia sa môžu plochy zahriať viac ako pri bežnom použití.

Odporúčame udržiavať deti v bezpečnej vzdialenosti.

— Nepoužívajte zariadenie na parné čistenie.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo tvrdé kovové škrabky, pretože by ste mohli poškrabať ich povrch a sklo by mohlo prasknúť.



VÝSTRAHA :

Než budete meniť žiarovku, uistite sa, že je prístroj odpojený od napájania, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom. Úkon vykonajte, až spotrebič vychladne.

Na odskrutkovanie ochranného skla a

žiarovky použite kaučukovú rukavicu, ktorá uľahčí vy montovanie.



Elektrická zásuvka musí byť po inštalácii prístupná. Musí byť umožnené odpojenie spotrebiča od napájacej siete, buď prostredníctvom zástrčky v elektrickej zásuvke, alebo začlenením vypínača do pevných vedení v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je kábel poškodený, musí ho z bezpečnostných dôvodov vymeniť výrobca, jeho servisné oddelenie alebo oprávnená osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Tento prístroj môže byť inštalovaný rovnako pod plochou alebo na stípike, ako je znázornené na inštaláčnej schéme.

— Umiestnite rúru do nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od susedného kusu nábytku.

Materiál nábytku, do ktorého vstavíte rúru, musí

byť odolný voči teplu (alebo musí byť povrstvený takým materiálom). Pre väčšiu stabilitu upevnite rúru 2 skrutkami, ktoré zasuniete do otvorov určených na tento účel.

— Zariadenie sa nesmie inštalovať za ozdobné dvierka, aby nedochádzalo k prehrievaniu.

— Toto zariadenie je určené na použitie v domácich a podobných prostrediach, ako sú kuchynské kúty určené pre pracovníkov obchodov, kancelárií a ďalších profesionálnych zariadení, farmy, používanie u klientov v hoteloch, motelloch a ďalších ubytovacích zariadeniach, zariadenia typu hostinských izieb.

— Pri každom čistení vnútorných častí rúry musí byť rúra vypnutá.

Nemeňte vlastnosti tohto prístroja, mohlo by to byť pre vás nebezpečné.

Po použití nepoužívajte rúru ako špajzu ani na skladovanie žiadnych potrieb.



VÝBER UMIESTNENIA A VESTAVBA

Uvedené schémy stanovujú kóty nábytku, do ktorého sa rúra zmestí.

Tento prístroj je možné nainštalovať pod pracovnú plochu (obr. A) alebo vertikálne (obr. B).

Pozor: Ak má nábytok otvorenú zadnú stranu (pod pracovnou plochou či pri vertikálnej inštalácii), medzi stenou a doskou, na ktorej rúra leží, nesmie vzniknúť priestor väčší ako 70 cm* (obr. C,D).

Ak je nábytok vzadu zatvorený, opatrite jeho zadnú stenu otvorom s rozmermi 50 × 50 mm, ktorý umožní prechod elektrického kábla.

Vstavanie spotrebiča. Odstráňte gumové kryty a predvrtajte si v paneli nábytku otvory s priemerom 2 mm, čím sa zamedzí odštiepeniu dreva z nábytku. Upevnite rúru pomocou 2 skrutiek. Vráťte gumové kryty na miesto.



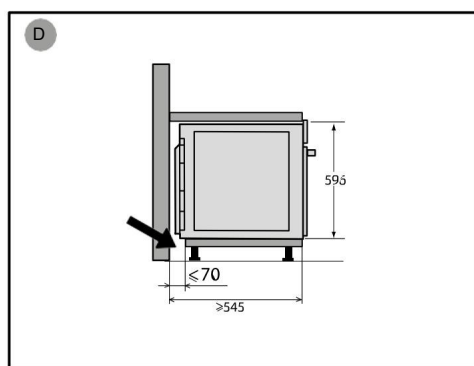
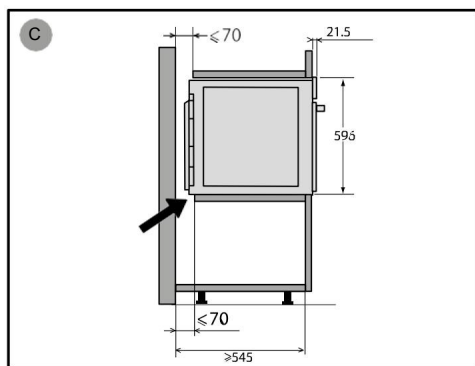
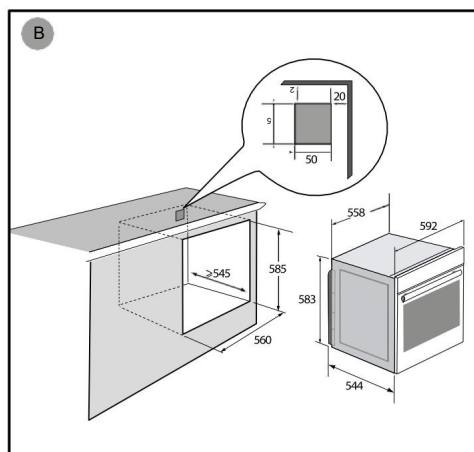
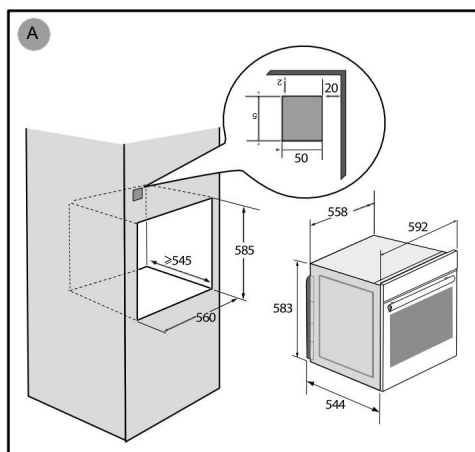
Odporúčanie

Aby ste sa uistili, že je vaša inštalácia vyhovujúca, neváhajte sa obrátiť na odborníka v odbore domácich elektrospotrebičov.



UPOZORNENIE

Ak elektroinštalácia vášho bytu vyžaduje úpravu pre pripojenie prístroja, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára. Ak rúra vykazuje akúkoľvek poruchu, odpojte prístroj alebo vyberte príslušnú poisťku z napájacieho vedenia rúry.





PRIPOJENIE

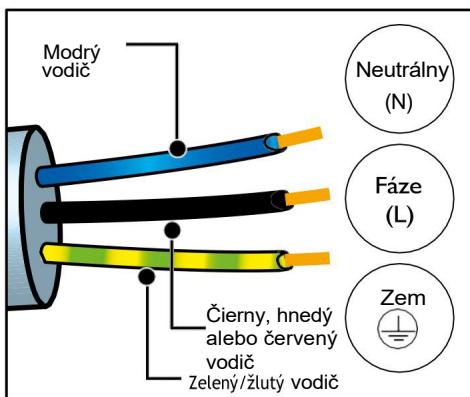
Rúra musí byť pripojená normalizovaným napájacím káblom s 3 vodičmi s prierezom $1,5 \text{ mm}^2$ (1 fáza + 1 N + zem), ktoré musia byť pripojené k sieti 220–240V~ prostredníctvom normalizovanej elektrickej zásuvky IEC 60083 alebo omnipolárneho odpojovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie.



UPOZORNENIE

Ochranný drôt (zeleno-žltý) je napojený na uzemňovaciu svorku prístroja a musí byť uzemnený. Poistka na vašom prístroji musí mať hodnotu 16 A.

Nenesieme zodpovednosť za nehody spôsobené neexistujúcim, chybným alebo nesprávnym uzemnením či nevhodným pripojením.





OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Obalové materiály tohto spotrebiča sú recyklovateľné. Podieľajte sa na ich recyklácii a prispejte tak k ochrane životného prostredia. Likvidujte ich v príslušných kontajneroch určených na tento účel.



Váš spotrebič obsahuje aj mnoho recyklovateľných materiálov. Je preto označený týmto logom, ktoré vám oznámim je, že sa vyradené spotrebiče nemajú miešať s iným typom odpadov.

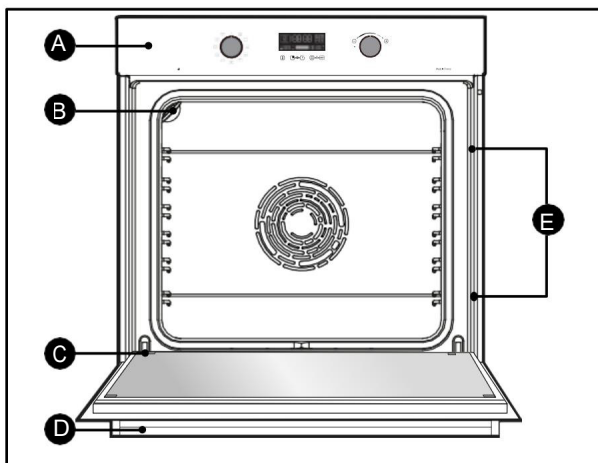
Recyklácia spotrebičov, ktorú zabezpečuje výrobca, sa tak vykonáva za najlepších podmienok podľa európskej smernice o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení.

Obráťte sa na obecný úrad alebo na predajcu a opýtajte sa na umiestnenie zberných dvorov pre použité spotrebiče v blízkosti vášho bydliska.

Ďakujeme vám za spoluprácu pri ochrane životného prostredia.



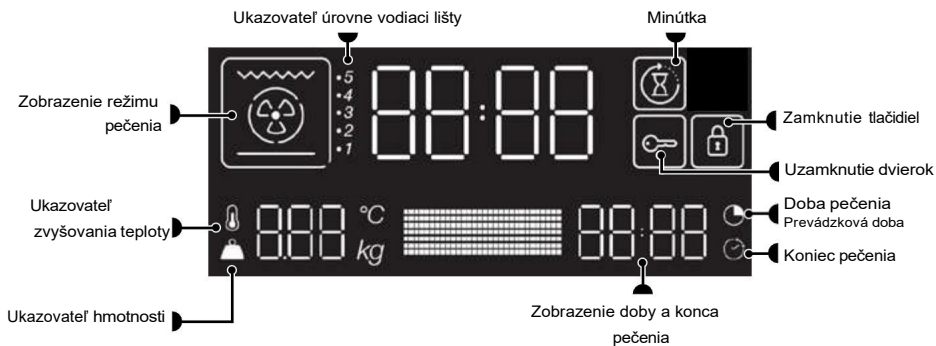
POPIS RÚRY



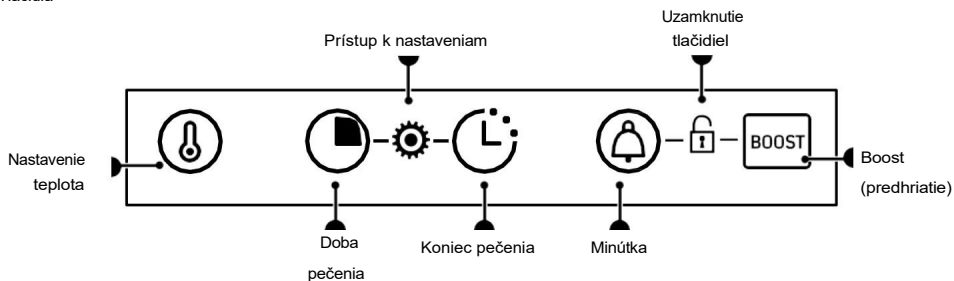
- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Dvierka
- D** Madlo
- E** Vodiace lišty
(Táto rúra ponúka 5 polôh vodiacich lišt pre príslušenstvo: úroveň 1 až 5).

DISPLEJ A OVLÁDACÍ PANEL

- Displej



- Tlačidlá



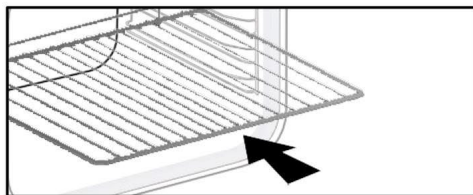


PRÍSLUŠENSTVO (podľa typu)

- Bezpečnostný rošt proti preklopeniu

Rošt môže byť použitý pre všetky plechy a formy s potravinami určenými na pečenie alebo zapekanie. Môže sa používať na grilovanie (pokladať priamo naň).

Vložte bezpečnostný rošt proti preklopeniu smerom k spodnej časti rúry.



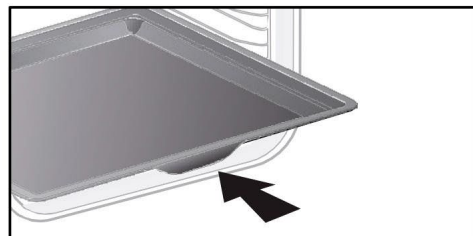
- Multifunkčný plech 45 mm

Vkladá sa do vodiacich líšt pod rošt. Zachytáva šťavu a tuk pri grilovaní, môžete ho tiež napustiť do polovice vodou a piecť vo vodnom kúpeli.



- Multifunkčný plech 20 mm

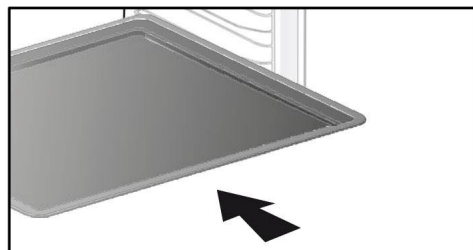
Vkladá sa do vodiacich líšt. Vhodný na pečenie cukrovínek, sušienok, cupcakov. Naklonená strana slúži na jednoduchú manipuláciu s pekáorskými výtormi. Na zachytávanie šťavy a tuku pri grilovaní ho možno tiež vložiť do vodiacich líšt pod rošt.



- Plech na pečenie 8 mm

Vkladá sa do vodiacich líšt. Ideálna na pečenie sušienok, cukrovínek a cupcakov.

Jeho naklonená strana uľahčuje presunutie jednotlivých kusov na podnos. Na zachytávanie šťavy a tuku pri grilovaní ho možno tiež vložiť do vodiacich líšt pod rošt.



Rada:

Na zamedzenie uvoľňovania dymu počas pečenia tučného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody alebo oleja na dno multifunkčného plechu 45 mm.

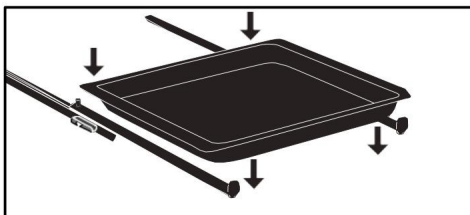


PRÍSLUŠENSTVO (podľa typu)

• Rošty pre šťavnatosť

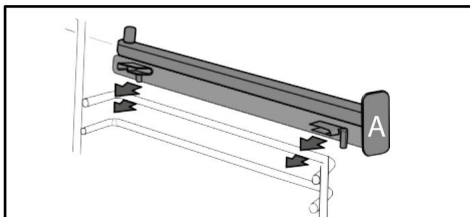
Polovičné rošty pre šťavnatosť sa používajú nezávisle na sebe, ale vždy musia byť položené na jednom z plechov alebo na plechu na zachytávanie tuku s rukoväťou proti preklopeniu obrátenou k zadnej časti rúry.

Ak použijete len jeden rošt, môžete pokrmy ľahko polievať šťavou nazhromaždenou na plechu.



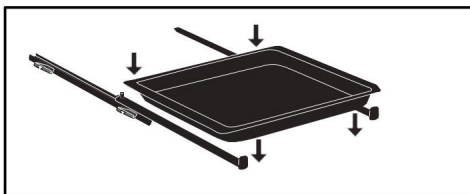
INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ TELESKOPICKÉHO VÝSUVU

Po demontáži 2 vodiacich líšt zvolte výšku (od 2 do 5), ku ktorým chcete upevniť koľajnice. Zaklapnite ľavú koľajnicu proti ľavému kroku pomocou dostatočného tlaku na prednú a zadnú časť koľajnice tak, aby 2 jazýčky na boku koľajnice zapadli do drôtovej police. Rovnakým spôsobom postupujte pri pravej koľajnici.

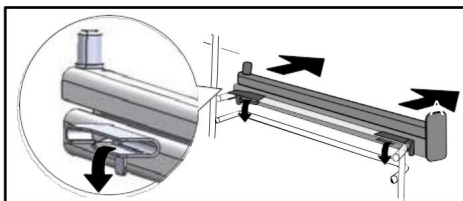


POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť koľajnice sa musí rozvinúť smerom k prednej časti rúry, stop A smerom k vám.

Umiestnite 2 výsuvy na miesto a potom položte plech na 2 koľajnice, systém je pripravený na použitie.



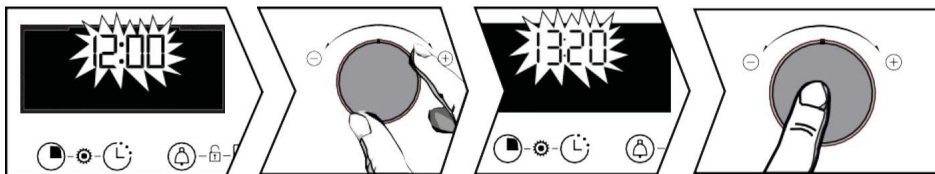
Ak chcete demontovať koľajnice, znova odstráňte vodiace líšty. Mierne rozťahnite jazýčky pripevnené ku každej koľajnici smerom dole, aby ste ich uvoľnili z kroku. Pritiahnite zábradlie k sebe.





NASTAVENIE

• Nastavenie času

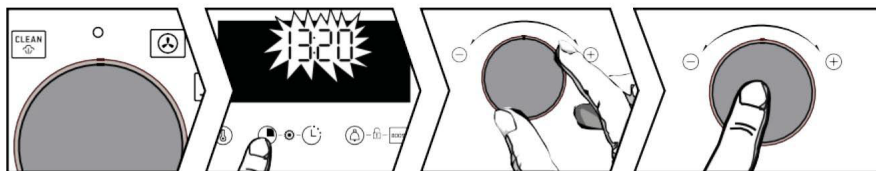


Po zapojení rúry do elektrickej siete na displeji bliká 12:00.

Hodiny nastavte pomocou otočného voliča + alebo -. Potvrďte stlačením otočného voliča.

V prípade výpadku dodávky elektrickej energie časový údaj tiež bliká. Nastavte ho rovnakým spôsobom.

• Zmena času





Otočný volič funkcií musí byť bezpodmienečne v polohe 0.


Držte stlačené tlačidlo  pokiaľ nezačne blikáť zobrazený čas.


Nastavenie vykonajte otočným voličom + alebo -. Potvrďte stlačením otočného voliča.

• Minútka



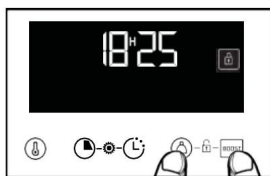
Stlačte tlačidlo , zobrazí sa symbol  Symbol minútka bliká.

Čas na minútke nastavte pomocou otočného voliča + alebo -. Potvrďte stlačením otočného voliča. Zobrazí sa znovu čas asputí saodpočítavanie. Stlačením tlačidla  zobrazíte odpočítavanie. Hneď akočas vyprší, zaznie zvukový signál. Odpočítavanie zastavíte stlačením otočného voliča.

Pozn.: Naprogramovanie minútka je možné kedykoľvek zmeniť alebo zrušiť. Pre zrušenie minútka alebo pre vykonanie zmeny stlačte dvakrát tlačidlo  pre návrat do menu minútka a minútka znova nastavte; pre jej zrušenie nastavte 00:00.

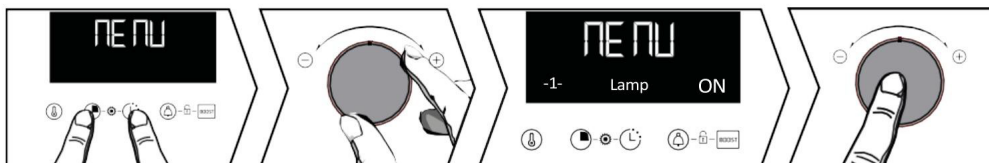


• Uzamknutie tlačidiel (detská poistka)



Tlačte súčasne tlačidlá a , pokiaľ sa na displeji nezobrazí symbol . Ak chcete ovládanie odomknúť, tlačte súčasne tlačidlá a , pokiaľ symbol z displeja nezmizne.

MENU NASTAVENIA



Tlačte súčasne tlačidlá a pokiaľ sa nezobrazí „MENU“. Prechádzajte jednotlivé ponuky pomocou otočného voliča +/- (viď tabuľku). Potvrďte výber stlačením otočného voliča +/-, pomocou voliča + a - vyberte OFF alebo ON a potvrďte stlačením otočného voliča +/-.

Pre opustenie „MENU“ stlačte ľubovoľné tlačidlo.

1 - Svetlo	AUTO : V režime pečenia svetlo vo vnútri rúry zhasne po 90 sekundách. ON: V režime pečenia svetlo vždy svieti, s výnimkou režimu EKO.
2 - Zvuk	ON: Aktivácia OFF: Deaktivácia zvukového signálu tlačidiel
3 - Demo	Aktivácia/Deaktivácia ukázkového režimu
4 - Jazyk	Voľba jazykov: FR, EN, ES, PL, CZ Medzinárodné jazyky
5 - Kód	Informácie Popredajný servis



Použitie spotrebiča

REŽIMY PEČENIA

Manuálne funkcie:



HORKOVZDUCH

Minimálna teplota 35 °C maximálna 250 °C.
Doporučená teplota: 180 °C. Odporúča sa pre udržanie mäkkosti bieleho mäsa a rýb a pre viacnásobné varenie až na 3 úrovniach. Rýchle zvýšenie teploty: niektoré pokrmy je možné vložiť do rúry studenej.



KONVENČNÉ S VENTILÁTOROM*

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C
Odporúčanie: 200 °C
Odporúča sa na mäso, ryby a zeleninu, umiestnené najlepšie v keramickej nádobe.



KONVENČNÉ

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C
Odporúčanie: 200 °C
Tento spôsob varenia nie je kompatibilný s varením v bain-marie.
Odporúča sa na pomalé a jemné pečenie, napr. na prípravu šťavnatej pečenej zveri. Na prudšie pečenie červeného mäsa. Alebo na dusenie pokrmov (v hrnci pod pokrievkou) predvarených na varnej doske (kohút na víne, ragú).



SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM

Minimálna teplota 75 °C, maximálna 250 °C
Odporúčanie: 180 °C
Doporučené na vlhké cestá (quiche, koláče so šťavnatým ovocím...). Cesto bude naspodku dobre upečené.
Doporučené pre cestá, ktoré kysnú (tortu, brióska, bábovka...) a na soufflé, ktoré nebudú blokované vrchnou kôrkou.



ECO* EKO*

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C
Odporúčanie: 200 °C
Tento spôsob varenia nie je kompatibilný s varením v bain-marie.
Táto funkcia šetrí energiu a zároveň zachováva vlastnosti pečenia.
Všetko pečenie prebieha bez predhrievania.

*Tento režim pečenia prebieha podľa predpisov normy EN 60350-1 a je v zhode s požiadavkami európskeho nariadenia EU/65/2014 o uvádzaní spotreby energie na energetických štítkoch spotrebičov.



SILNÝ GRIL

Pozícia 1 až 4
Odporúčanie: Pozícia 4
Odporúča sa pre grilovanie toastov, zapekanie jej del a povrchovej koncovkej úprave pokrmu crème brûlée...



GRIL S VENTILÁTOROM

Minimálna teplota 100 °C, maximálna 250 °C
Odporúčanie: 200 °C
Hydina a pečienka, šťavnaté a chrumkavé zo všetkých strán.
Zasuňte viacúčelový plech 45 mm do spodnej vodiacej lišty.
Odporúča sa pre všetku hydinu alebo pečienka, stehno, hovädzie rebrá. Umožňuje zachovať šťavnatú štruktúru rybieho mäsa.



CHLIEB

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 220 °C
Odporúčanie: 205 °C
Program odporúčaný na pečenie chleba. Nezapodobať umiestniť na dno zapekaciu misku s vodou na získanie chrumkavej a zlatistej kôrky.




FUNKCIA „KUCHÁRSKY SPRIEVODCA“

Funkcia „Kuchársky sprievodca“ za vás vyberie vhodné parametre pečenia zodpovedajúce pripravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



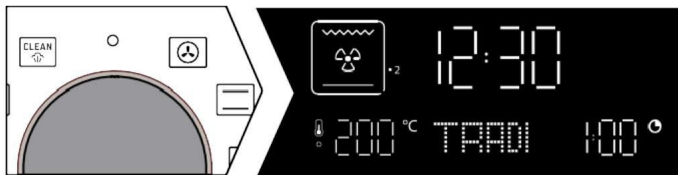
FUNKCIA „SPRIEVODCA – PARA“

Vyberte funkciu „Sprievodca – para“ .
Rúra potom navrhne rôzne skupiny potravín: Kurča, veľké ryby a pečienka (teľacie, bravčové).



ZAČATIE PEČENIA

• Začatie okamžitého pečenia



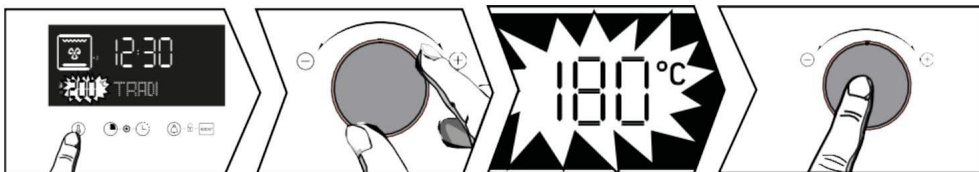
Hneď ako sa rúra spustí, zobrazí sa prevádzková doba.

Programovacia jednotka musí zobrazovať len čas. Nesmie blikať. Otočte voličom funkcií do požadovanej polohy. Pečenie sa spustí.

Pri manuálnych funkciách:

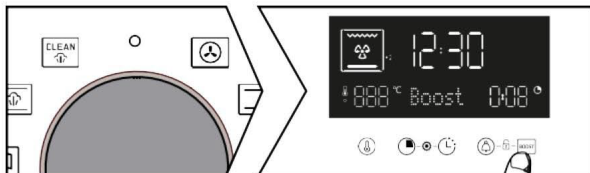
Teplota sa začne zvyšovať okamžite. Rúra vám odporučí teplotu, ktorú je možné zmeniť. Rúra saohrieva a ukazovateľ teploty bliká. Akonáhle rúra dosiahne naprogramovanú teplotu, zaznie séria zvukových signálov. Môžete vložiť pokrm.

• Zmena teploty



Stlačte tlačidlo Potvrďte, teplota začne blikať. Nastavte teplotu otočným voličom + alebo -, stlačením otočného voliča.

• Použitie režimu Boost (predhriatie)



Stlačte tlačidlo Boost pre rýchle zvýšenie teploty. Ukazovateľ teploty dosiahne nastavenú teplotu, zaznie séria zvukových signálov.

• Zmena doby



Stlačte tlačidlo. Rúra vám odporučí dobu, ktorú je možné zmeniť. Nastavte dobu pečenia otočným voličom + alebo -. Potvrďte stlačením otočného voliča.



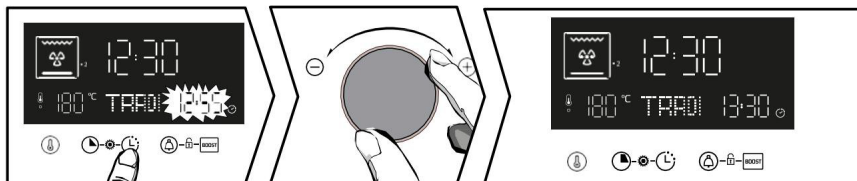
System „Smart Assist“

Rúra je vybavená funkciou „Smart Assist“, ktorá pri nastavovaní pečenia navrhuje dobu pečenia podľa zvoleného režimu pečenia; túto dobu je možné upraviť (viď tabuľku).

Zmenu doby potvrdíte stlačením otočného voliča. Počítanie doby trvania sa vykonáva okamžite.

FUNKCIA PEČENIA	DOBA
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

• Úprava času konca pečenia



Po nastavení doby pečenia tlačte tlačidlo , kým sa nerozblíka čas ukončenia pečenia.

Nastavte otočným voličom + a - nový čas ukončenia pečenia. Potvrdte stlačením otočného voliča. Zobrazenie konca pečenia už neblíka.

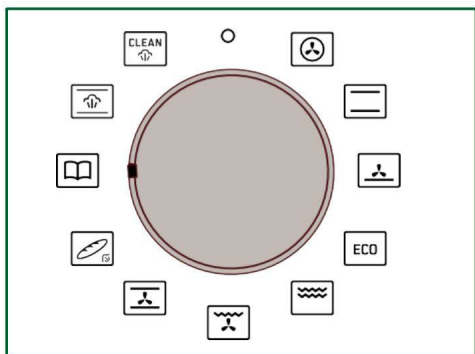
Rúra sa spustí neskôr a ukončí pečenie vo vybraný čas.

Pozn.: Táto funkcia nie je k dispozícii s funkciou Gril.



FUNKCIA „KUCHÁRSKY SPRIEVODCA“

Funkcia „Kuchársky sprievodca“ zavás vyberie vhodné parametre pečenia zodpovedajúce pripravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



r1 : Stredne prepečený steak

r2 : Veľmi prepečený steak

r3 : Málo prepečený steak

r4 : Zapekané zemiaky

r5 : Celé zemiaky

r6 : Plnené paradajky

r7 : Zeleninový nákyp

r8 : Pizza

r9 : Quiche

r10 : Lasagne

r11 : Koláč s ovocím

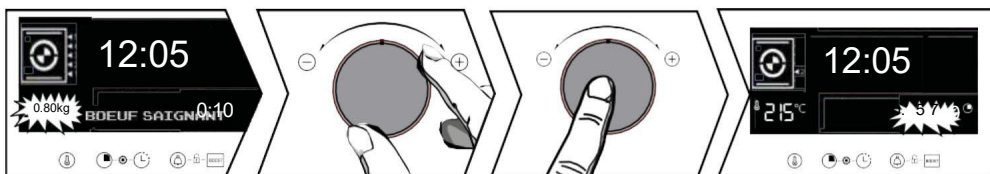
r12 : Sušienky (Cookies)*


* U týchto pokrmov je nutné rúru predhriať.

Vložte pokrm do rúry po zaznení signálu predohrevu.

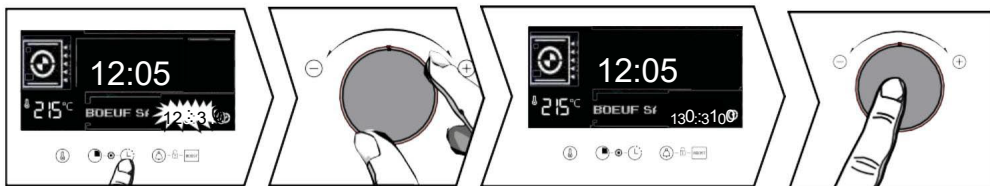
Otočte voličom funkcií na „Kulinársky sprievodca“. Otočným voličom + a - vyberte prednastavený recept.

Potvrďte stlačením otočného voliča + a -.



V závislosti na pokrmu bliká ponúkaná hmotnosť.  Zadajte skutočnú hmotnosť potraviny pomocou otočného voliča + a - a voľbu potvrdíte stlačením otočného voliča. Zobrazí sa automaticky vypočítaná ideálna doba pečenia. Rúra vám odporučí úroveň vodiacej lišty, do ktorej máte vložiť plech. Vložte plech do rúry na odporúčanú úroveň (lišta úrovne 1 sa nachádza dole, úroveň 6 hore). Rúra sa zapne.

• Úprava času konca pečenia



Stlačte tlačidlo  čas konca pečenia začne blikáť.

Nastavte otočným voličom + a - nový čas konca pečenia. Potvrďte stlačením otočného voliča.

Zobrazenie konca pečenia už neblíkajú. Zobrazí sa naprogramované pečenie, ktoré skončí vo vybranom čase.



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

Pri receptoch vyžadujúcich predhriatie nie je možné nastaviť odložený štart pečenia.



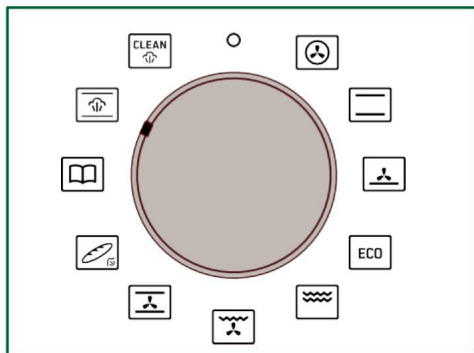
Použitie spotrebiča



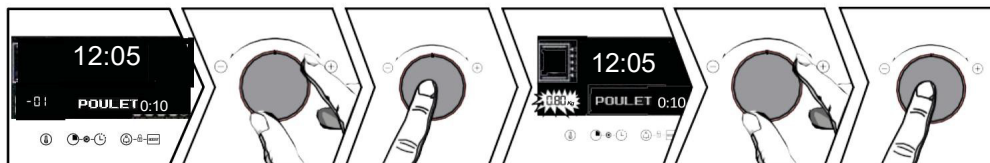
FUNKCIA „SPRIEVODCA – PARA“

Vyberte funkciu „Sprievodca – para“

Rúra potom navrhne rôzne skupiny potravín: Kurča, veľké ryby a pečenka (teľacie, bravčové).



Tabuľka KOMBINOVANÝCH automatických funkcií S POUŽITÍM pary		
Jedlá	Potraviny	Množstvo pridanej vody
A Hydina	A1 Kurča	500 ml vlažnej vody do viacúčelového plechu 45 mm
	A2 Peťtlika	
	A3 Kačica	
	A4 moriak	
B Ryba	B1 veľká ryba	
	B2 Platýs	
	B3 malá ryba	
	B4 Sieťe	
C Pečene	C1 Pečené teľacie	
	C2 Bravčová pečenka	



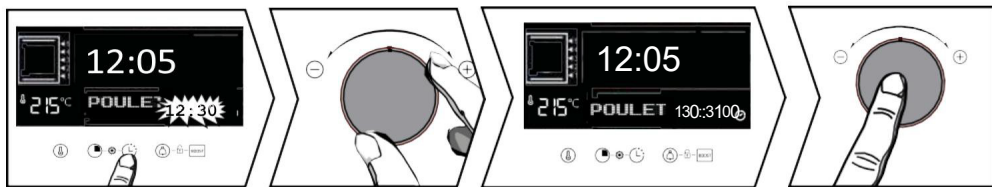
Vyberte skupinu potravín otočným voličom + a -, potvrdte stlačením otočného voliča. Ďalej vyberte skupinu potravín otočným voličom + a - a potvrdte stlačením otočného voliča.

Hmotnosť bliká . Zadaťte skutočnú hmotnosť potraviny otočným blikom + a - a potvrdte stlačením otočného voliča.

Umiestnite multifunkčný plech 45 mm (s vlažnou vodou) na spodnú vodiacu lištu v úrovni 1 a potraviny, ktorú budete piecť, na vodiacu lištu v úrovni 3.

Nemusíte nič iné nastavovať, teplota a dĺžka pečenia budú vypočítané automaticky. Ak je treba, upravte dobu konca pečenia a potvrdte. Pečenie ihneď začne.

• Úprava času konca pečenia



Stlačte tlačidlo čas konca pečenia začne blikáť.

Nastavte otočným voličom + a - nový čas konca pečenia. Potvrdte stlačením otočného voliča.

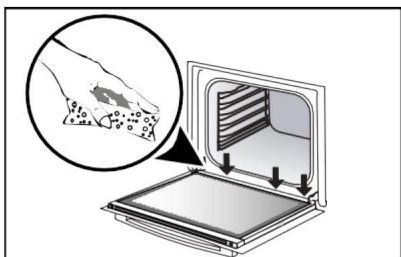
Zobrazenie konca pečenia už neblíká. Zobrazí sa naprogramované pečenie, ktoré skončí vo vybranom čase.



Použitie spotrebiča



FUNKCIA „SPRIEVODCA – PARA“




Pri pečení s parou dochádza na vnútornej strane skla ku kondenzácii. Môže sa stať, že voda vzniknutá kondenzáciou zostáva v žliabku (*). V tomto prípade je nutné ju na konci pečenia odsáť hubkou, aby sa zabránilo jej hromadeniu. (*) Žliabok je umiestnený pod tesnením dvierok úplne dole v ráme rúry.



Údržba spotrebiča

INTERIÉR - ČISTENIE EXTERIÉRU

• Parné čistenie dutiny

Vďaka tejto funkcii strávite menej času čistením rúry ekologicky zodpovednou činnosťou. Ak to chcete urobiť, nastriekajte svoju dutinu 300 ml vody a spustíte funkciu čistenia paru umiestnením páky do polohy  po dobu 35 min.

• Čistenie vonkajšieho povrchu

Použite mäkkú handričku napustenú prostriedkom na umývanie okien. Nepoužívajte tekutý prášok ani drsné hubky.

• Čistenie skiel dvierok



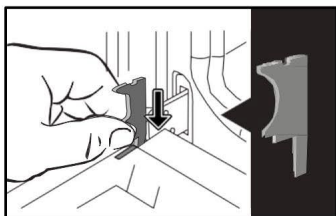
UPOZORNENIE:

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, abrazívne hubky alebo tvrdé kovové škrabky, pretože by ste mohli poškriabať ich povrch a sklo by mohlo prasknúť.

Najskôr odstráňte prebytočný tuk z vnútornej časti skiel pomocou mäkkej handričky a prostriedku na umývanie riadu. Pre vyčistenie jednotlivých vnútorných skiel vykonajte ich vymontovanie takto:

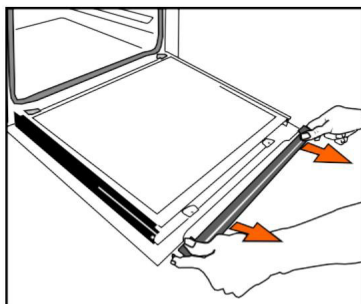
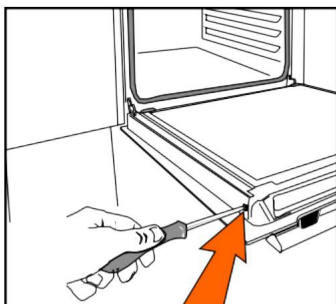
• Čistenie skiel dvierok

Úplne otvorte dvierka rúry a zablokujte pomocou plastovej zarážky dodanej spolu so spotrebičom.





Vyskrutkujte obe skrutky umiestnené po oboch stranách stĺpikov dverí skrutkovačom Torx (T20) a potom vyberte priečku ťahaním smerom k sebe.

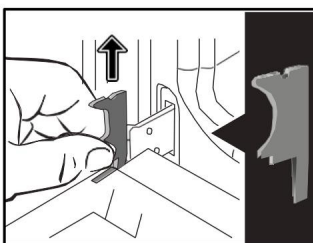
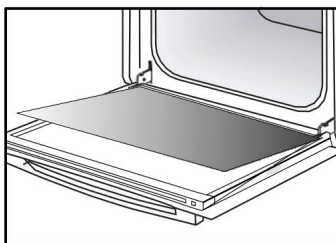


INTERIÉR - ČISTENIE EXTERIÉRU

Odstráňte prvý panel. Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, ktorá nie púšťa vlákna.

• Opätovná montáž skiel dveríok

Po vyčistení premiestnite všetky okná. Premiestnite priečnik a priskrutkujte ho späť. Pred zatvorením dverí odstráňte plastový klin. Vaše zariadenie je opäť funkčné.

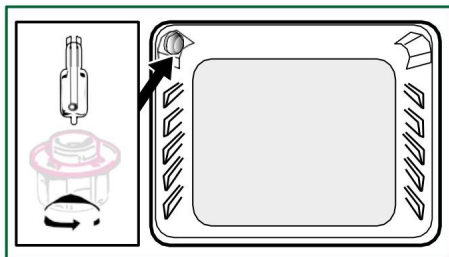


• Výmena žiarovky



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

Než budete meniť žiarovku, uistite sa, že je spotrebič odpojený od napájania, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom. Úkon vykonajte, až spotrebič vychladne.



Technické údaje žiarovky:

25 W, 220 – 240 V~, 300 °C, pätica G9.

Nefunkčnú žiarovku môžete vymeniť sami. Pre odskrutkovania ochranného skla a žiarovky použite kaučukovú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie. Vložte novú žiarovku a znovu nasadte ochranné sklo.

Tento produkt obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



PORUCHY A ICH ODSTRÁNENIE

Rúra sa nezahrieva.

Skontrolujte, či je rúra riadne pripojená a či je jej poistka funkčná. Zvýšte zvolenú teplotu.

Svetlo rúry je nefunkčné.

Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra riadne pripojená.

Chladiaci ventilátor sa točí aj po vypnutí rúry.

To je normálne, ventilácia môže fungovať až 1 hodinu po pečení v záujme zníženia vnútornej i vonkajšej teploty rúry. V prípade doby dlhšej ako hodina kontaktujte popredajný servis.

Na displeji blíkajú symbol



Porucha blokovania dvierok, volajte popredajný servis.

Varenie v bain-marie.

Pri varení v bain-marie používajte vetrané spôsoby varenia.

Vibrácie.

Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny.

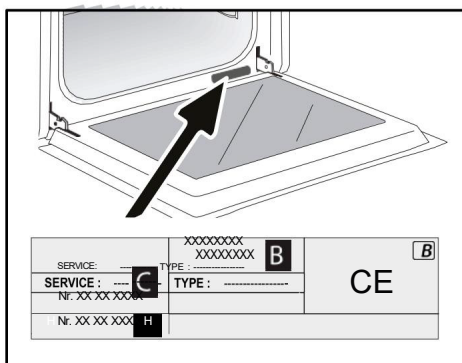
Nemá to vplyv na riadne fungovanie spotrebiča, nič menej môže vyvolávať vibrácie pri ventilácii.

Odtiahnite spotrebič a kábel premiestnite. Vráťte rúru späť.



OPRAVY

Prípadné zásahy na vašom prístroji musí vykonávať kvalifikovaný odborník s výhradným zastúpením značky. Pokiaľ nám budete telefonovať, majte po ruke všetky potrebné údaje týkajúce sa vášho prístroja (obchodné označenie, servisné označenie, sériové číslo), urýchlite tak vybavenie svojej žiadosti. Tieto informácie nájdete na typovom štítku.


















B: obchodné referencie

C: servisné referencie

H: výrobné číslo

Tabuľka pečenia

JEDLÁ	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		ÚROVŇEN		ÚROVŇEN		ÚROVŇEN		ÚROVŇEN		ÚROVŇEN		ÚROVŇEN		ÚROVŇEN	min
Cukrovinky															
Sušienky - Krehké pečivo	175	3													15-20
Kugelhof			180	2									180	2	40-45
Malé modelové pusinky	100	2											100	3	60-90
Veľké modelové pusinky	100	2											100	3	70-90
Madlenky	220	3					200	3							5-10
Choux cestoviny	200	3					180	3					180	3	30-40
Listkove cesto individuálne	220	3					200	3							5-10
Múčnik Savarin	180	3											175	3	30-35
Torta z krehkého cesta	215	1					200	1					180		30-40
Tenký koláč z lístkového cesta	215	1					200	1							20-25
Koláč z kysnutého cesta	210	1					200	1							10-30
Rôzne															
Špajle	220	3			210	4									10-15
Paštéta Terrine vo vodnom kúpeli	200	2					190	2							80-100
Pizza z krehkého cesta	200	2													30-40
Pizza z chlebového cesta															15-18
Slané koláče	220	2													35-40
Suflé													180	2	50
Koláče	200	2													40-45
Chlieb	220						200		220						30-40
Hrianka	180				275	4-5									2-3
Liatinový kastról (dusenie)	180	2											180	2	90-180

* Podľa typu


















Všetky údaje o teplote a čase pečenia sú uvádzané pre predhriatu rúru.

Pozn.: Než vložíte akékoľvek mäso do rúry, musí byť minimálne 1 hodinu v izbovej teplote.

NASTAVENIE ČÍSLA T °C



















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

Tabuľka pečenia

JEDLÁ	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		ÚROVEN		ÚROVEN		ÚROVEN		ÚROVEN		ÚROVEN		ÚROVEN		ÚROVEN	min
Mäso															
Bravčová pečienka (1 kg)	200	2					180	2							60
Tefacie pečienka (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Jemne prepečená hovädzia pečeň ne (1 kg)	240	2													30-40
Jahňacie (stehno, pliecko 2,5 kg)	220	1			220					200	2				60
Hydina (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Hydina, väčšie kusy	200	2													60-90
Kuracie stehná					220	3					210	3			20-30
Bravčové rebrá					210	3									30-40
Tefacie rebrá					210	3									20-30
Hovädzie rebrá jemne prepečené (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Baranie rebrá					210	3									20-30
Ryby															
Malé ryby					275	4									15-20
Stredne veľká ryba (1 kg až 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Rybie filety	220	3					200	3							15-20
Zelenina															
Gratinovanie (zapekanie pokrmov)					275	2									15
Zapekané zemiaky	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Plnené paradajky	170	3					160	2							30
Cukrovinky															
Piškové torta – piškóta			150	3								180	2		35
Piškové roláda	220	3										180	2		25-35
Brioška	170	1	210									180	2		35-45
Čokoládové koláčiky	180	2					175	3							20-25
Torta – Piškóta	180	1	180	1								180	2		45-50
Čerešňová bublanina	200	2					180	3							30-35
Krémy	165	2										150	2		30-40

TESTY FUNKČNÉ SPÔSOBILOSTI

PODĽA NORMY NF EN 60350

Pokrm	*Režim pečenie	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	Min. DOBA	PREDEHRIATIE
Cukroví (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30–40	áno
Cukroví (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25–35	áno
Cukroví (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt 150		25–45	áno
Cukroví (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25–35	áno
Cukroví (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt 160		30–40	áno
Koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	áno
Koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	áno
Koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm a rošt 170		20–40	áno
Koláčiky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25–35	áno
Koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm a rošt 170		25–35	Áno
Vláčna torta bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30–40	áno
Vláčna torta bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30–40	áno
Vláčna torta bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt 150		30–40	áno
Vláčna torta bez tuku (8.5.1)		3		150	30–40	áno
Vláčna torta bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt 150		30–40	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90–120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90–120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	rošt	180	90–120	áno
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	rošt	275	3–6	áno

* Podľa typu

POZNÁMKA: Pri pečení v 2 úrovniach je možné pokrmy vyberať v rôznych časoch.

Brandt

Výhradní distributor značky Brandt pro Českou republiku:

ELMAX STORE, a.s.

Topolová 777/2,

735 42 Těrlicko,

Česká republika

Záruční a pozáruční servis:

tel.: +420 599 529 251

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Prodej náhradních dílů: tel:

+420 599 529 250 email:

servis@elmax.cz

www.brandt.cz

Výhradný distribútor značky Brandt pre Slovensko:

ELEKTRO STORE SK, s.r.o.

Horná 116

022 01 Čadca

Slovenská republika

Záručný a pozáručný servis:

tel.: +421 915 473 787

email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Predaj náhradných dielov:

tel:+421 915 473 787

email: servis@elmax.cz

www.brandt.sk