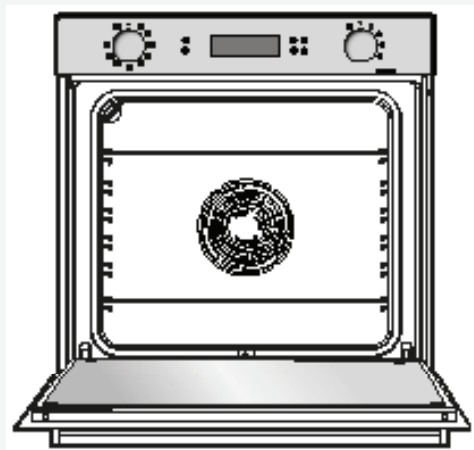




NÁVOD K OBSLUZE CZ

TROUBA NA PEČENÍ

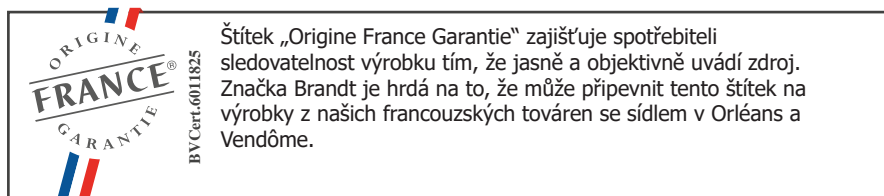


CZ2100135

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Vážený zákazníku,

právě jste získal produkt značky **BRANDT** a rádi bychom vám poděkovali. Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s ohledem na vás, váš životní styl a vaše požadavky tak, aby splňoval vaše očekávání. Věnovali jsme své know-how, našeho inovativního ducha a vášně, která nás provází více než 60 let. Ve snaze zajistit, aby naše produkty co nejlépe splňovaly vaše požadavky, je vám k dispozici naše oddělení vztahů se zákazníky, které vám odpoví na všechny vaše dotazy a vyslechne si všechny vaše návrhy. Navštivte naši webovou stránku **www.brandt.com** kde naleznete naše nejnovější inovace, jakož i užitečné a doplňující informace. Společnost **BRANDT** je ráda, že vám může pomoci každý den, a doufá, že ze svého nákupu vytěžíte maximum.



<https://brandt.com/>



 **Důležité:**

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



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	7
RADY TÝKAJÍCÍ SE ÚSPORY ENERGIE.....	7
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A ÚSPORA ENERGIE	7
VOLBA MÍSTA UMÍSTĚNÍ A MONTÁŽE.....	8
INSTALACE SPOTŘEBIČE	8
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	10
PŘEDSTAVENÍ TROUBY	11
POPIS SPOTŘEBIČE	11
DISPLEJ A OVLÁDACÍ TLAČÍTKA.....	12
OVLÁDACÍ PANEL.....	12
DISPLEJ.....	12
TLAČÍTKA	12
PŘÍSLUŠENSTVÍ	13
INSTALACE A DEMONTÁŽ VÝSUVNÉ KOLEJNIČKY	14
NASTAVENÍ.....	15
POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	15
MENU NASTAVENÍ	16
REŽIMY PEČENÍ	18
ZAHÁJENÍ PEČENÍ	19
FUNKCE „FLAVOR GUIDE“	21
ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO - VNĚJŠÍHO PROSTORU	22
PÉČE O SPOTŘEBIČ	22
PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ	26
KONTAKTOVÁNÍ SERVISU	27
ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY	27
POPRADEJNÍ SERVIS	27



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY - POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod lze stáhnout z webové stránky značky.

Důležité:

Jakmile spotřebič dostanete, vybalte jej nebo jej nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady si poznamenejte na dodací list a ponechte si kopii. Před spuštěním spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod k instalaci, abyste se rychle seznámili s jeho obsluhou. Tento návod k obsluze si uschovejte spolu se spotřebičem. Pokud bude spotřebič někdy předán nebo převeden na jinou osobu, ujistěte se, že nový majitel obdrží tento návod k obsluze. Před instalací a používáním vaší trouby se seznamte s těmito doporučeními. Byly napsány pro vaši bezpečnost a bezpečnost ostatních.

— Tato trouba byla navržena k používání soukromými osobami v jejich domácnostech. Tato trouba neobsahuje žádné komponenty na bázi azbestu.

— Váš spotřebič je určen pro běžné použití v domácnosti. Nepoužívejte jej pro komerční nebo průmyslové účely ani pro jiný účel, než pro který byl navržen.

— Neupravujte ani se nepokoušejte upravovat žádné vlastnosti tohoto spotřebiče. Bylo by to nebezpečné pro vaši bezpečnost.

— Nikdy neumísťujte alobal přímo do kontaktu se dnem trouby, protože nahromadění tepla může poškodit smalt.

— Na otevřená dvířka trouby nepokládejte těžká břemena a dbejte na to, aby děti na ně nemohly vylézt ani si sednout.

— Troubu nepoužívejte jako spíž ani k odkládání předmětů po použití.

— Po použití trouby se ujistěte, zda jsou všechny ovládací prvky v poloze zastavení.

— Trouba musí být při čištění vnitřku trouby vypnuta.

— Před demontáží skleněného okna dvířek trouby nechte spotřebič vychladnout.



Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud byly příslušným způsobem informovány nebo trénovány pro bezpečné použití spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená.



Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Děti nesmí provádět čištění ani uživatelskou údržbu spotřebiče bez dozoru odpovědné osoby.

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



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

— Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.

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

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

— Nepoužívejte parní čistič.

— Před demontáží zadní stěny musí být spotřebič vypnutý. Po vyčištění se zadní stěna musí vrátit na místo v souladu s pokyny.

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



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

Po instalaci musí být elektrická zástrčka přístupná.

Spotřebič musí být možné odpojit od zdroje napájení a to buď pomocí zástrčky, nebo zapojením vypínače do systému pevného zapojení v souladu s pravidly instalace.

Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

— Tento spotřebič lze nainstalovat buď pod pracovní plochu, nebo do sloupku skříňky, jak je uvedeno na schématu instalace.

— Vycentrujte troubu v jednotce tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm mezi spotřebičem a okolní jednotkou.



Bezpečnostní pokyny

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

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



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Recyklujte je a pomozte chránit životní prostředí jejich uložením do komunálních kontejnerů k tomu určených.



Váš spotřebič také obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, aby naznačovalo, že použité spotřebiče se nesmí míchat s jiným odpadem.

Recyklace spotřebiče organizována vaším výrobcem bude proto probíhat v optimálních podmínkách v souladu s evropskou směrnicí o odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Obrátte se na své místní zastupitelstvo nebo na svého prodejce a vyhledejte nejbližší místa předání použitých spotřebičů.

Děkujeme vám za pomoc při ochraně životního prostředí.

RADY TÝKAJÍCÍ SE ÚSPORY ENERGIE

Během pečení nechte dvířka trouby zavřená.



VOLBA MÍSTA UMÍSTĚNÍ A MONTÁŽE

Schémata znázorňují rozměry skříňky, do které se vám vejde vaše trouba. Tento spotřebič lze nainstalovat buď pod pracovní plochu (A), nebo do skříňky (B). Je-li skříňka otevřena, její otvor vzadu musí být maximálně 70 mm. Nainstalujte troubu do nábytku. Za tímto účelem odstraňte gumové zarážky a vyvrtejte do stěny nábytku díru o průměru 2 mm, abyste se vyhnuli štípání dřeva. Troubu připevněte dvěma šrouby. Změňte polohu gumových zarážek.



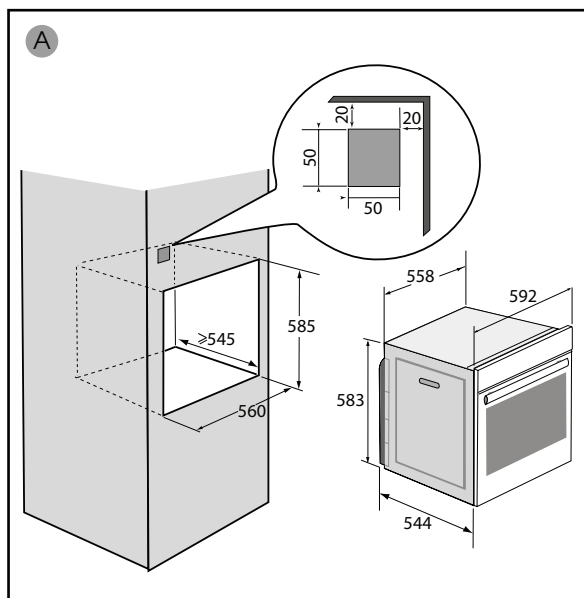
Tip

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



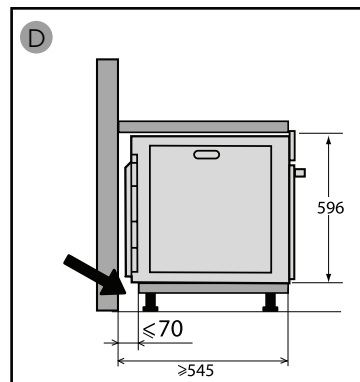
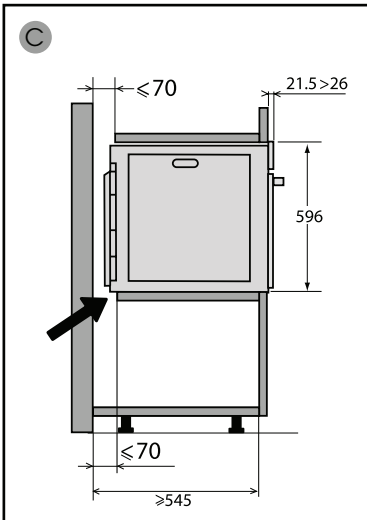
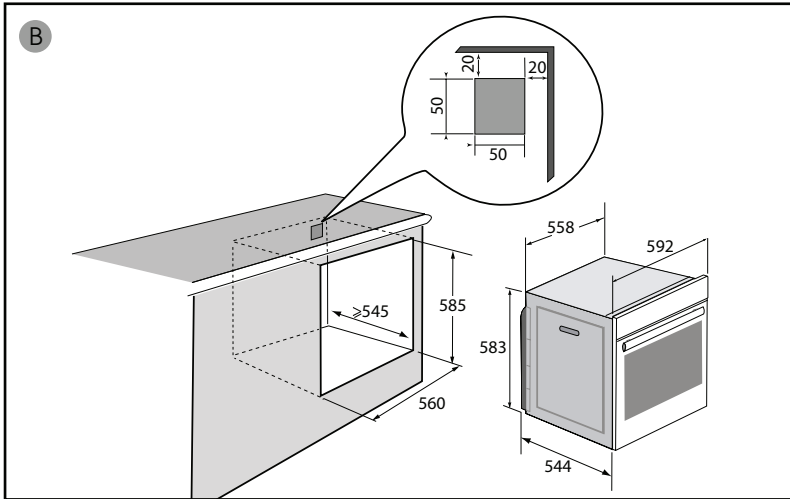
Varování:

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





Instalace spotřebiče





ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

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

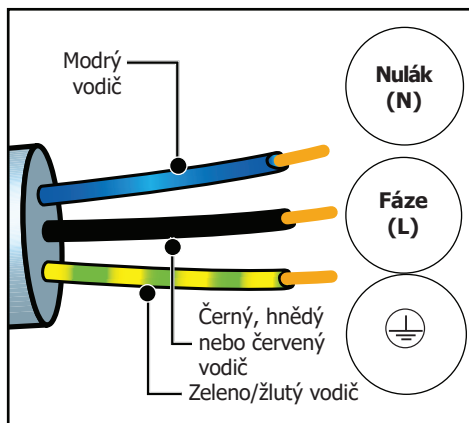
VAROVÁNÍ

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

Nezodpovídáme za žádnou nehodu vyplývající z neexistujícího, vadného nebo nesprávného uzemnění.

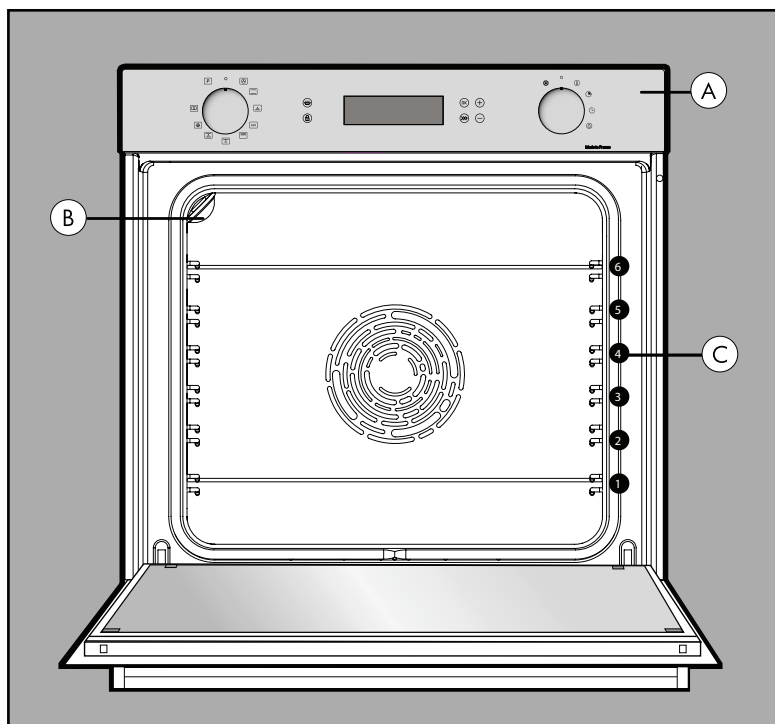
• Před prvním použitím

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





PŘEDSTAVENÍ TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Osvětlení trouby
- C** Drátěné držáky regálů (6 pozic)

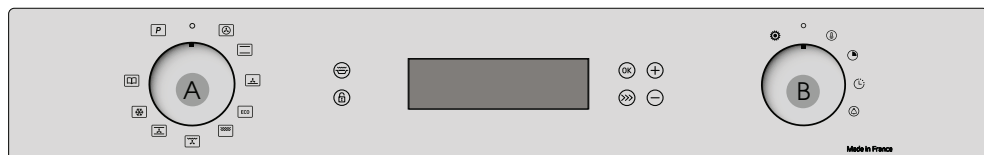
Tato trouba má 6 pozic pro příslušenství: držáky regálů 1 až 6.



Popis spotřebiče

DISPLEJ A OVLÁDACÍ TLAČÍTKA

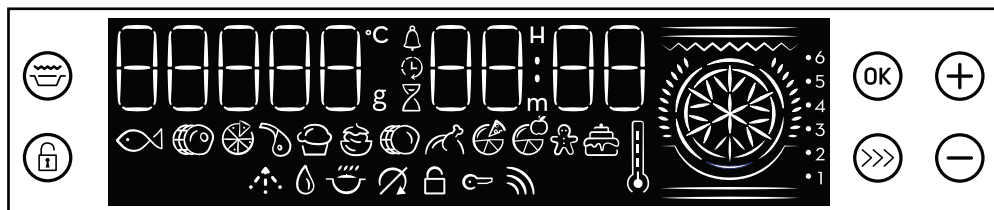
• Ovládací panel



A VOLIČ REŽIMU PEČENÍ

B VOLIČ NASTAVENÍ

• Displej



 ČASOVAČ

 KONEC PEČENÍ

 ČAS PEČENÍ

 INDIKÁTOR TEPLoty

 INDIKÁTOR GRILU

 HMOTNOST

 UZAMČENÍ TLAČÍTEK

 ZÁMEK DVÍŘEK

 INDIKÁTOR ZVÝŠENÍ TEPLoty


• Tlačítka

 Gril

 Potvrzení

 Tlačítko +

 Uzamčení tlačítek

 Booster (urychluje nárůst teploty)

 Tlačítko -

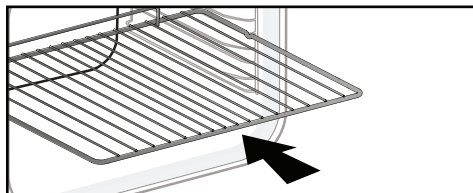


PŘÍSLUŠENSTVÍ (V závislosti na modelu)

• Bezpečnostní mřížka proti převrácení

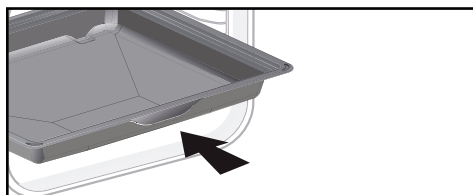
Mřížku lze použít k uchycení všech nádob a forem obsahujících potraviny určené k vaření nebo zapečení. Lze použít ke grilování (umístění přímo na rošt).

Zasuňte bezpečnostní mřížku proti převrácení směrem k zadní části trouby.



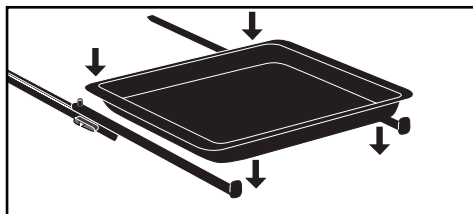
• Víceúčelový odkapávací 45 mm plech

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



• Systém výsuvných kolejniček

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



Varování:

Před čištěním pyrolýzou vyjměte z trouby příslušenství a podpěry.



Tip:

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



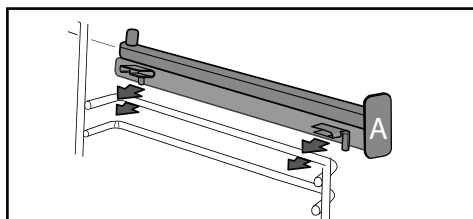
Upozornění:

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



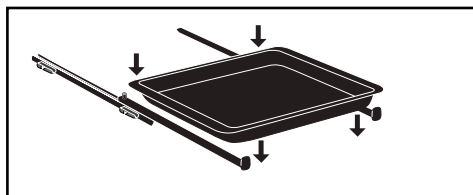
INSTALACE A DEMONTÁŽ VÝSUVNÉ KOLEJNIČKY (V závislosti na modelu)

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

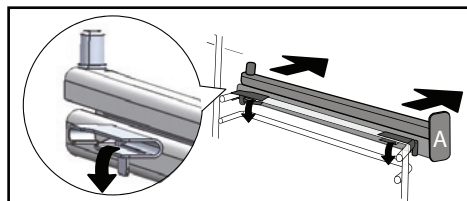


POZNÁMKA: Teleskopická posuvná část kolejničky se musí rozvinout směrem k přední části trouby, přičemž nárazník **A** je proti vám.

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



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



Tip

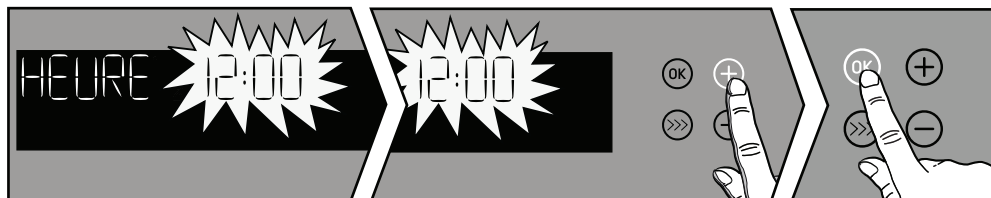
Abyste se vyhnuli výparům při přípravě tučného masa, doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno odkapávacího plechu.



NASTAVENÍ

• Nastavení času

Při zapnutí napájení bliká na displeji 12:00.

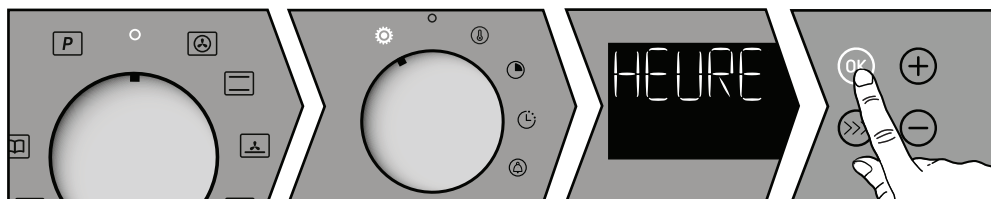


Čas nastavte pomocí tlačítka + nebo -. Nastavení potvrďte pomocí tlačítka **OK**.

V případě výpadku dodávky elektrické energie bude čas blikat. Proveďte stejné nastavení.

• Změna nastavení času

Přepínač volby funkcí musí být v poloze 0.



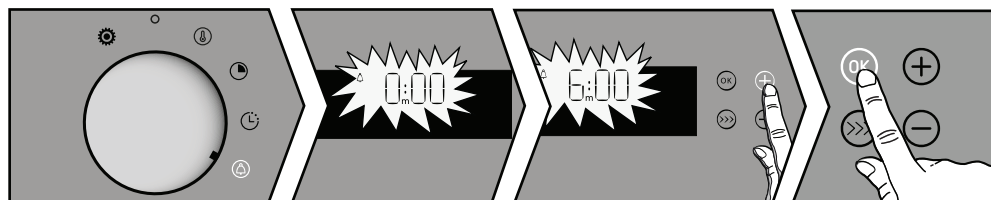
Otočte otočný ovladač do polohy „**SETTINGS (Nastavení)**“.

Pomocí tlačítek + nebo - přejděte přes různé parametry, vyberte „**TIME (Čas)**“ a potvrďte tlačítkem **OK**.

Změňte čas a potvrďte tlačítkem **OK**.

Vraťte ovladač do nulové polohy.

• Časovač



Otočte otočný ovladač do polohy „**TIMER (Časovač)**“ . Časovač začne blikat.



Pomocí tlačítek + nebo - nastavte časovač. Potvrďte pomocí tlačítka **OK** a spustí se odpočítávání.

Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li jej zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.



Používání spotřebiče

• Uzamčení tlačítek (dětská pojistka)

Podržte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol .



Za účelem odemčení, opět podržte stisknuté tlačítko , dokud symbol  nezmizí z displeje.




MENU NASTAVENÍ

Za tímto účelem můžete zasahovat do různých parametrů vaší trouby:

Otočte otočný ovladač do polohy „**ADJUSTMENTS (Nastavení)**“. Pomocí tlačítek + a - procházejte přes různé parametry rolováním na displeji.



Stisknutím tlačítka **OK** potvrďte svou volbu. Pomocí tlačítek + a - aktivujte nebo deaktivujte různé parametry, viz tabulka.

	CLOCK (Hodiny): Umožňuje nastavení nebo úpravu času.
	LAMP STANDBY (v): Poloha ON , v režimu pečení osvětlení vždy svítí (kromě režimu ECO). Poloha AUTO , v režimu pečení osvětlení v troubě zhasne po 90 sekundách.
	SOUNDS - BEEPS - KEYS (Zvuky tlačítek): Poloha ON , zvuky jsou aktivní. Poloha OFF , není slyšet žádné zvuky.



Používání spotřebiče

DEMO	DEMO MODE (Předváděcí režim): Poloha ON , funkce je aktivována, předváděcí režim používaný na výstavě. Poloha OFF , funkce je deaktivována, vaše trouba je v provozu.
LUM	BRIGHTNESS (Jas displeje): Upravuje jas displeje.
VEILL	DISPLAY STANDBY (Pohotovostní režim displeje): Poloha ON , displej se po několika minutách zhasne. Poloha OFF , snížení jasu displeje po několika minutách.
LANG	LANGUE (Jazyk): FR (francouzština)/EN (angličtina)/OFF (není zobrazen žádný text)
DIAG	Diagnosis (Diagnostika): V případě problému a kontaktování servisního střediska si poznamenejte různé hodnoty udávané vaší troubou (Wifi, výkon, verze...). Tyto informace budou použity k identifikaci původu chyby.

Chcete-li zavřít „Menu nastavení“, přesuňte ovladač do polohy 0.



Důležité:

Po 90 sekundách nečinnosti se displej vypne a Wifi připojení je stále aktivní.

- **Funkce AUTO-STOP (Automatické zastavení pečení)**

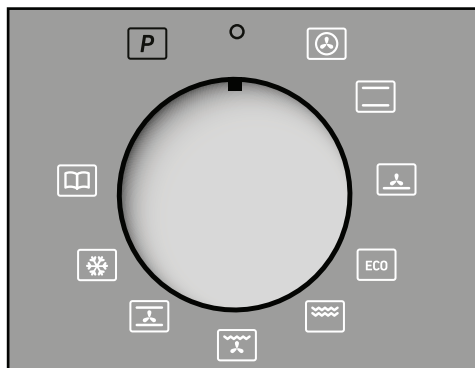
Tato bezpečnostní funkce zastaví pečení v troubě, když jste nenaprogramovali dobu pečení a vaše trouba byla v provozu při teplotě vyšší než 100 °C déle než 4 hodiny nebo při teplotě nižší než 100 °C déle než 10 hodin.

Na displeji se potom zobrazí „**AUTO-STOP**“.



Používání spotřebiče

REŽIMY PEČENÍ



Poznámka

Před vložením nádobí do trouby přehřejte troubu.



TEPLOVZDUŠNÉ PEČENÍ*

(Min. teplota 35 °C, max. 250 °C)

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



TRADIČNÍ PEČENÍ*

(Min. teplota 35 °C, max. 275 °C)

Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení: měkká zvěřina a zelenina... K opékání pečeně z červeného masa. K dušení pokrmů v zakrytém kastrolu, které začalo na varné desce (kohout na víně, dušené maso).



Systém „SMART ASSIST“

Vaše trouba má funkci „SMART ASSIST“, která při naprogramování času přípravy navrhne dobu pečení, kterou lze změnit v závislosti na zvoleném režimu pečení.



PULZNÍ SPODNÍ OHŘEV

(Min. teplota 75 °C, max. 250 °C)

Doporučuje se na vlhké pokrmy (quiche, dorty se šťavnatým ovocem atd.). Pečivo bude na spodku důkladně propečené. Doporučuje se pro recepty, které kynou (koláč, brioška, bábovka atd.) a pro suflé s kůrkou na vrchu.



ECO*

(Min. teplota 35 °C, max. 275 °C)

(Toto nastavení šetří energii při zachování kvality pečení.

Všechny druhy pečení se provádějí bez přehřívání.



GRIL

(Pozice 1 až 4)



PULZNÍ GRILOVÁNÍ

(Min. teplota 100 °C, max. 250 °C)

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



TRADIČNÍ TEPLOVZDUŠNÉ

(Min. teplota 35 °C, max. 275 °C)



ROZMRAZOVÁNÍ

(Min. teplota 35 °C, max. 50 °C)

Ideální pro jemné pokrmy (koláč s ovocem, smetana atd.). Rozmrazování masa, rohlíků atp. se provádí při 50 °C (maso umístěné na grilu s miskou pod ním, aby se zachytila šťáva).

***Postup(y) použité k získání výsledků uvedených na energetickém štítku v souladu s evropskou normou EN 50304 a v souladu s evropskou směrnicí.**

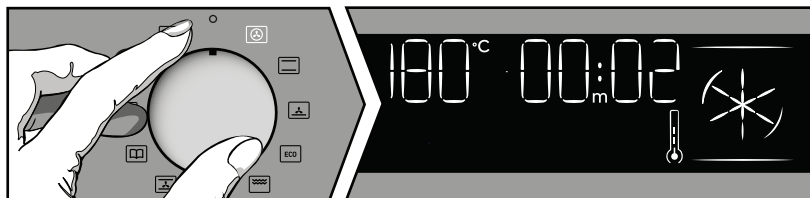


ZAHÁJENÍ PEČENÍ

• Okamžité spuštění pečení

Displej by neměl blikat.

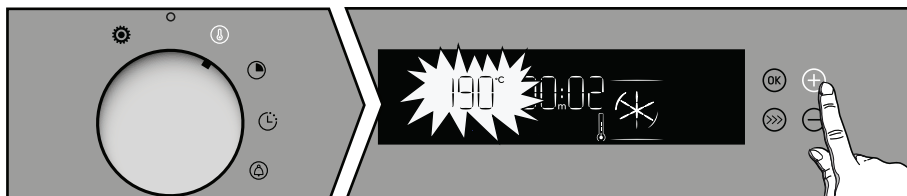
Otočte ovladač volby funkce na režim pečení dle vaší volby.



Nárůst teploty začne okamžitě. Indikátor času vám sdělí, jak dlouho je trouba v provozu. Trouba se zahřívá a indikátor teploty bliká. Když trouba dosáhne naprogramované teploty, zazní série zvukových signálů.

• Změna teploty

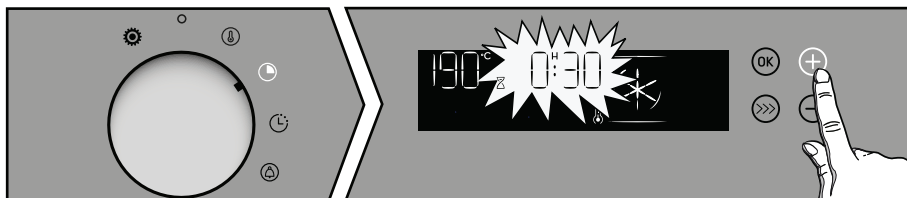
Otočte ovladačem volby teploty. Zobrazení teploty bliká a teplotu upravte pomocí tlačítek + nebo -. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.



• Změna délky trvání

Otočte ovladač nastavení na délku trvání.

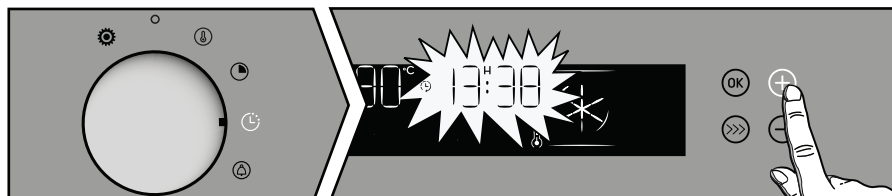
Zobrazení délky trvání bude blikat a poté bude možné provést nastavení. Pomocí tlačítka + nebo - upravte dobu trvání pečení a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.





• Změna času ukončení pečení

Otočte ovladač nastavení na čas ukončení. Zobrazení času ukončení bude blikat a pak bude možné provést nastavení. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte čas ukončení pečení a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.



• Použití funkce rychlého nárůstu teploty (BOOST)

Troubu můžete rychle předeheat pomocí funkce „**BOOSTER**“ (»»).

Spusťte pečení a stiskněte tlačítko (»»). Trouba se rychle zahřeje a na displeji se bude střídavě zobrazovat symbol **BOOST** a teplota.

POZNÁMKA: Funkce „**Booster**“ je dostupná pro funkce: „Červené maso, Zelenina, Koláč, Pizza, Sušenky, Ryby, Bílé maso, Koláče a Briošky“.

• Použití funkce grilu

Pokrm můžete na konci pečení zapéct pomocí funkce „**FLAVOR Grill**“ (☺).

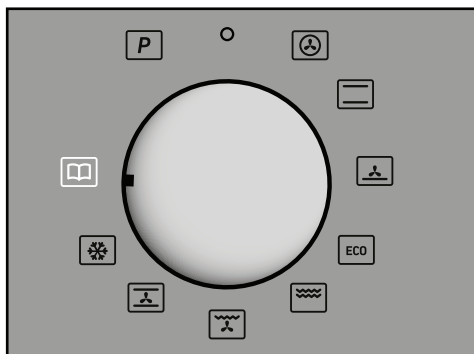
Zvolte funkci pečení, upravte teplotu a naprogramujte dobu pečení.

Potom stisknutím tlačítka zvolte funkci „**TASTE Grill**“ (☺). Zahájí se pečení. Na displeji se zobrazí symbol ☺.

POZNÁMKA: Funkce „**FLAVOR Grill**“ není k dispozici v režimech Eco pečení.



FUNKCE „FLAVOR GUIDE“

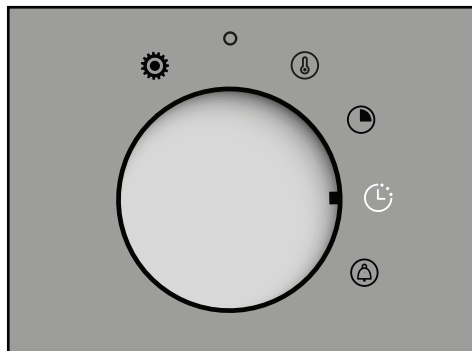


Funkce „**Flavour Guide (Průvodce pokrmy)**“ za vás vybere vhodné parametry pečení podle připravovaného pokrmu a jeho hmotnosti. Otočte otočný ovladač volby funkcí na průvodce pokrmy. Pomocí tlačítek - a + musíte vybrat předprogramovaný pokrm z následujícího seznamu:

- P01: Losos
- P02: Hovězí maso středně propečené
- P03: Pizza
- P04: Jehněčí plec
- P05: Dušené
- P06: Plněná rajčata
- P07: Pečené vepřové
- P08: Kuře
- P09: Quiche (slaný koláč)
- P10: Ovocný koláč
- P11: Sušenky
- P12: Dort

Volbu potvrďte stisknutím tlačítka **OK**. Na displeji bude blikat navrhovaná hmotnost. Pomocí tlačítek + a - zadejte skutečnou hmotnost pokrmu a následně tuto volbu potvrďte stisknutím tlačítka **OK**. Zobrazí se ideální doba přípravy pokrmu a automaticky se vypočítá. Trouba vám doporučí výšku regálu, na který byste měli položit pokrm. Pečte pokrm na doporučené úrovni roštu (od 1 dole po 6 nahoře). Trouba se spustí.

• Změna času ukončení pečení



Otočte otočný ovladač nastavení na čas ukončení pečení.

Pomocí tlačítek +/- nastavte požadovaný čas ukončení pečení a potvrďte jej stisknutím tlačítka **OK**. Zobrazí se naprogramované pečení a vaše pečení skončí ve vámi zvoleném čase.



ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO - VNĚJŠÍHO PROSTORU

• Samočištění vnitřního prostoru trouby pyrolýzou



Varování

Před zahájením čištění pyrolýzou vyjměte z trouby příslušenství a drátěné regály. Před čištěním vaší trouby pyrolýzou odstraňte všechny výrazné úniky a přetečení, které se mohly vyskytnout. Odstraňte přebytečný tuk z dvířek vlhkou houbou.

Z bezpečnostních důvodů se čištění pyrolýzou provádí až po automatickém uzamčení dvířek a nelze odemknout dvířka spotřebiče.

Samočisticí cykly:

- **Pyro Max:** Klasické čištění za 2 hodiny pro znečištěnou (nebo velmi znečištěnou) troubu.
- **Pyro Express:** Rychlé čištění za 59 minut pro mírně znečištěnou troubu, které je dostupné, když je trouba již horká!
- **Pyro Eco:** Proběhne u programu Pyro Express tehdy, pokud trouba není dostatečně vyhřátá. Délka trvání čištění je pak 1,5 hodiny.




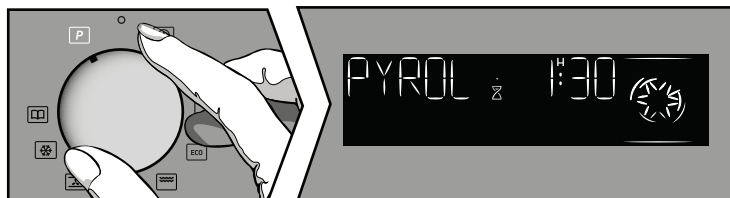
Poznámka

Program „Pyro Express“ spusťte hned po pečení, abyste tak využili teplo nahromaděné uvnitř trouby. Trouba pak určí, zda je zbytkové teplo dostatečné pro dosažení dobrého výsledku čištění. V opačném případě se spustí automaticky program „Pyro Eco“.

• Spuštění pyrolýzy

Programátor musí zobrazit denní čas bez blikání. Chcete-li aktivovat pyrolýzu, otočte otočný ovladač funkcí do polohy „Čištění pyrolýzou“. Pomocí tlačítek + a - zvolte požadovaný program pyrolýzy a potvrďte tlačítkem **OK** a pyrolýza se spustí.

Z bezpečnostních důvodů se čištění provede až po automatickém uzamčení dvířek trouby, na displeji se zobrazí symbol  a dvířka trouby nelze odemknout. Na konci čištění se na displeji zobrazí 0:00 a po vychladnutí trouby se dvířka trouby odemknou. Vraťte otočný ovladač volby funkcí na 0.





Poznámka

Když je trouba studená, použijte vlhký hadřík k odstranění bílého popílku usazeného uvnitř trouby.

• Odložená pyrolýza

Postupujte podle pokynů popsaných v odstavci „okamžitá pyrolýza“ a podle kapitoly „čas ukončení pečení“ nastavte čas ukončení pyrolýzy.

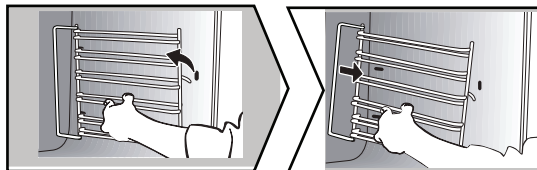
Po těchto úkonech se začátek pyrolýzy odloží tak, aby skončila v plánovaném čase. Po dokončení pyrolýzy nastavte volič funkcí na 0.

• Čištění vnějšího povrchu

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

• Čištění držáků regálů

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



• Čištění skla dvířek



Varování:

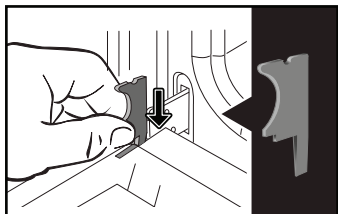
K čištění dvířek pečicí trouby nepoužívejte čisticí prostředky, brusné houby ani kovové škrabky, které mohou poškrábat povrch a vést k rozbití skla.

Předtím odstraňte měkkým hadříkem a prostředkem na mytí nádobí přebytečnou mastnotu z vnitřního skla dvířek. Chcete-li vyčistit různá vnitřní skla, demontujte je následujícím způsobem:



• Čištění skla dvířek

Dvířka zcela otevřete a zablokujete je plastovým klínem, který je součástí plastového sáčku vašeho spotřebiče.



Vyjmutí prvního skla dvířek: Pomocí nástroje (šroubováku) zatlačte na drážky (A) abyste odepli skleněnou tabuli a poté ji vyjměte.

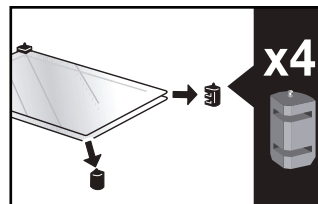
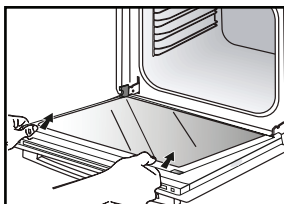
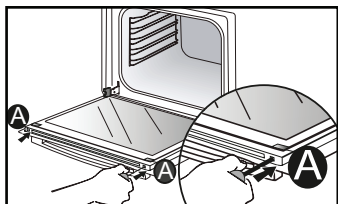


Důležité:

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

V závislosti na modelu se dvířka skládají ze dvou dalších skleněných výplní, v každém rohu je vložka z černé gumy. Pokud je to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

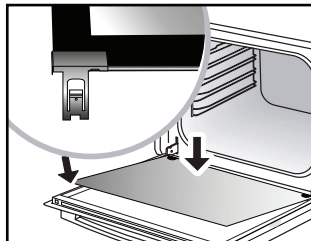
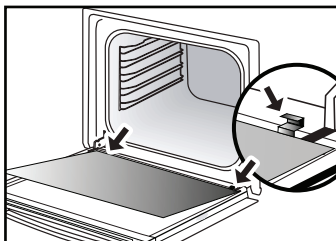
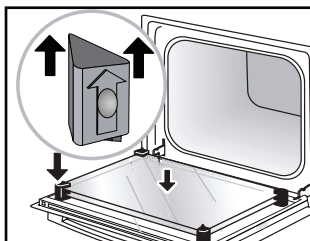
Skleněné tabule nenamáchejte do vody. Opláchněte čistou vodou a osušte hadříkem z mikrovlákna.



• Opětovná montáž skla dvířek

Po vyčištění vraťte čtyři gumové zářáčky šipkou nahoru a znovu umístěte všechny skleněné tabule na své místo.

Zasuňte poslední skleněný panel do kovových zářáček a poté jej zasuněte lesklou stranou ven. Odstraňte plastový klín. Váš spotřebič je nyní opět připraven k použití.



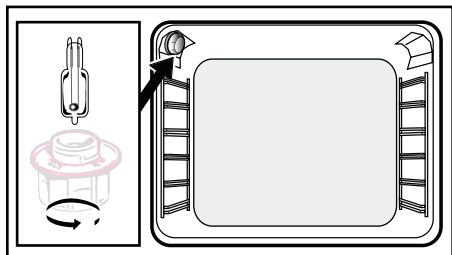


• Výměna žárovky osvětlení trouby



Důležité:

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



Specifikace žárovky:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9 hlavice.

Když osvětlení trouby nefunguje, můžete si žárovku osvětlení vyměnit sami. Odšroubujte kryt a vyjměte žárovku (použijte gumovou rukavici, která usnadní demontáž). Vložte novou žárovku a vraťte kryt na své místo. Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ

Zobrazí se „Auto Stop“ (Systém AUTO STOP).

Tato funkce přeruší ohřev trouby v případě zapomenutí. Vypněte troubu.

Kód poruchy začínající písmenem „F“.

Vaše trouba zaznamenala poruchu. Vypněte troubu na 30 minut. Pokud porucha přetrvává, vypněte napájení alespoň na jednu minutu. Pokud porucha přetrvává, kontaktujte servisní středisko.

Trouba se nezahřívá.

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

Osvětlení v troubě nefunguje.

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

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

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

Nelze provést čištění pyrolýzou.

Zkontrolujte, zda jsou dvířka spotřebiče zavřená. Může to být porucha zámku dvířek nebo čidla teploty. Pokud porucha přetrvává, kontaktujte servisní středisko.

Na displeji bliká symbol.

Porucha uzamčení dvířek spotřebiče; kontaktujte servisní středisko.

Vibrační hluk.

Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny spotřebiče.

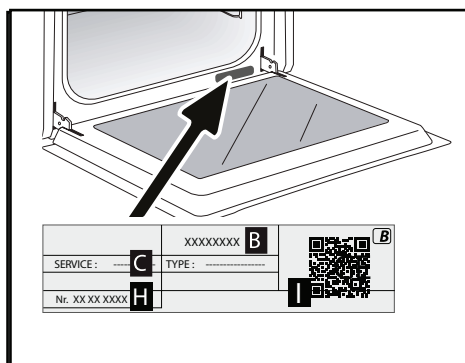
Nemá to vliv na správnou funkci vašeho spotřebiče, ale během větrání může vznikat vibrační hluk.

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



KONTAKTOVÁNÍ SERVISU

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



B: Informace týkající se prodejce

C: Informace týkající se servisu

H: Sériové číslo

I: QR kód

ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

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





POKRMY



Maso													min.			
Pečené vepřové maso (1 kg)	200															
Pečené telecí maso (1 kg)	200	2					180	2							60-70	
Pečené hovězí maso	240	2												30-40		
Jehněčí (noha, plec, 2,5 kg)	220	1			220					200	2				60	
Drůbež (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60	
Velké kusy drůbeže	180	1												60-90		
Kuřecí stehna					220	3					210	3			20-30	
Vepřová/telecí žebra					210	3									20-30	
Hovězí žebra (1 kg)					210	3					210	3			20-30	
Jehněčí kotletky					210	3									20-30	
Ryby																
Grilovaná ryba					275	4									15-20	
Pečené ryby (Pražma)	200	3												30-35		
Ryby v papilotě	220	3												15-20		
Zelenina																
Gratinovaná (vařené pokrmy)					275	2									30	
Gratinované brambory	200	2												45		
Lasagne	200	3												45		
Plněná rajčata	170	3												30		
Pečivo																
Piškot			180	2												180 2 35
Švýcarská rolka	220	3												180 2 5-10		
Briošky	180	1	210												180 2 35-45	
Brownies	180	2												175 3 20-25		
Piškotový koláč	180	1	180	1												180 2 45-50
Francouzský koláč (Clafoutis)	200	2												180 3 30-35		
Pečené pudingové koláče	165	2												150 2 30-40		
Cookies - křehké pečivo	175	3												15-20		
Bábovka			180	2												180 2 40-45
Sněhové pusinky	100	2												100 3 60-70		
Madlenky	220	3												200 3 5-10		

* V závislosti na modelu



POKRMY

								min.
--	--	--	--	--	--	--	--	-------------

Pečivo												
Madlenky	220	3					200	3				5-10
Odpalované těsto	200	3					180	3			180	30-40
Malé listové těsto	220	3					200	3				5-10
Koláč „Savarin“	180	3									175	30-35
Koláč z křehkého těsta	200	1					195	1				30-40
Jemný koláč z listového těsta	215	1					200	1				20-25
Koláč vyrobený z kynutého těsta	210	1					200	1				10-30
Ostatní												
Špízy	220	3			210	4						10-15
Paštika	200	2					190	2				80-100
Křehká pizza	200	2										30-40
Pizza z kynutého těsta												15-18
Slané koláče (Quiches)												35-40
Soufflé											180	50
Koláče ve formě	200	2										40-45
Chléb	220						200		220			30-40
Chléb	180				275	4-5						2-3

* V závislosti na modelu

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

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

POMĚR NASTAVENÍ K TEPLOTĚ T °C

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

Recept s kváskem (v závislosti na modelu)

Ingredience:

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

Těsto umíchejte v mixéru a nechte v troubě vykynout.

Postup: Pro recepty na pečivo na bázi kvasnic. Těsto nalijte do žáruvzdorné nádoby. Odstraňte podpěry drátěných regálů a položte nádobí na dno.

Troubu předehřejte na 40-50 °C s funkcí cirkulačního ohřevu na pět minut. Zastavte troubu a nechte těsto kynout 25-30 minut díky zbytkovému teplu.





FUNKČNÍ ZKOUŠKY VHODNOSTI PODLE NORMY IEC 60350

JÍDLO	*Režim ohřevu	ÚROVEŇ	Příslušenství	°C	Min. ČAS PEČENÍ	PŘEDEHRÁTÍ
Křehké pečivo (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30-40	ano
Křehké pečivo (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25-35	ano
Křehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	150	25-45	ano
Křehké pečivo (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25-35	ano
Křehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	160	30-40	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	170	20-40	ano
Koláčky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	170	25-35	ano
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30-40	ano
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30-40	ano
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	150	30-40	ano
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		3		150	30-40	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	150	30-40	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90-120	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90-120	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		3	rošt	180	90-120	ano
Zezlátnutí (9.2.2)		5	rošt	275	3-6	ano

* V závislosti na modelu

Poznámka: Při pečení na 2 úrovních lze pokrmy vyjmát v různých časech.

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