

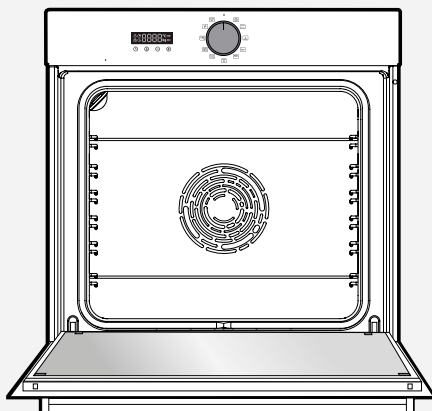
Brandt



POKYNY PRO UŽIVATELE CS

MULTIFUNKČNÍ TROUBA

BOP7533BB



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BYCert.6011825

Vážený kliente,

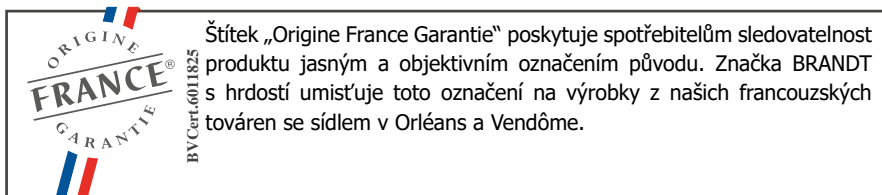
Právě jste si zakoupili produkt **BRANDT** a děkujeme vám za důvěru v nás.

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.

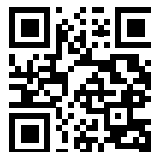
V trvalém zájmu vždy lépe vyhovět vašim požadavkům je vám k dispozici náš zákaznický servis a můžete nám odpovědět na všechny vaše dotazy nebo návrhy.

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.



<https://brandt.fr/>



Důležité:

Před zapnutím zařízení si pečlivě přečtěte tuto příručku, abyste se mohli rychleji seznámit s jeho provozem.



Bezpečnostní pokyny	4
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORA ENERGIE	6
Prostředí	6
Tip na úsporu energie	6
instalace spotřebiče	7
Volba umístění a instalace	7
Elektrické připojení	8
Popis vašeho spotřebiče	9
Prezentace trouby	9
Displej a ovládací tlačítka	9
Příslušenství	10
Používání zařízení	12
Nastavení	12
Nabídka nastavení	13
Režimy vaření	14
Zahájení vaření	15
Péče o zařízení	17
Čištění interiéru - exteriéru	18
Anomálie a řešení	19
Poprodejní servis	21
Intervence	21
PODPORA VAŘENÍ	21
Tabulky vaření	22
Recepty s droždím	24
Funkční zkoušky způsobilosti	25
Funkce s automatickou kombinovanou párou	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 bezpečné 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 setřete 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 teplu (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.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



materiály tohoto spotřebiče jsou
elne. Podílejte se na jejich recyklaci
tak k ochraně životního prostředí.
je v příslušných kontejnerech
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 2002/96/
ES o odpadech z elektrických a elektronických
zařízení.

Obrat'te se na obecní úřad nebo na prodejce
a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro
použitá spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště.
Děkujeme vám za spolupráci při ochraně
životního prostředí.

Tip na úsporu energie

Během vaření udržujte dvířka trouby zavřená.



VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do něž 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).

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



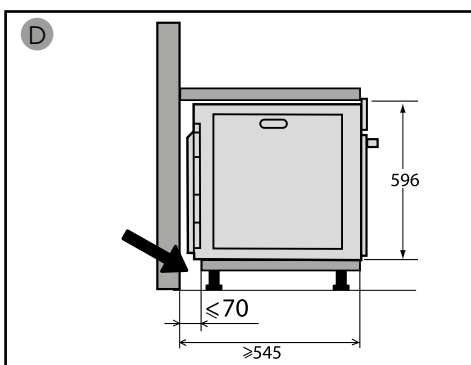
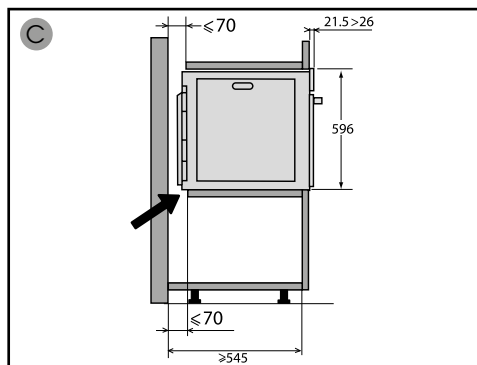
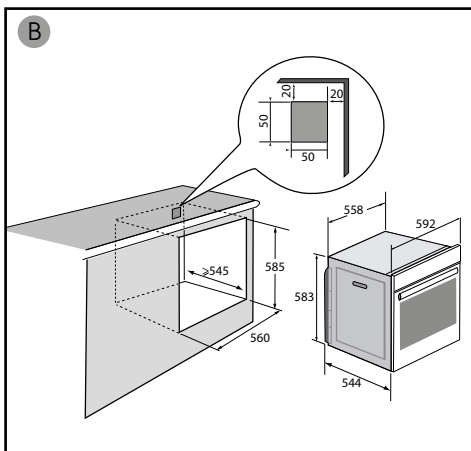
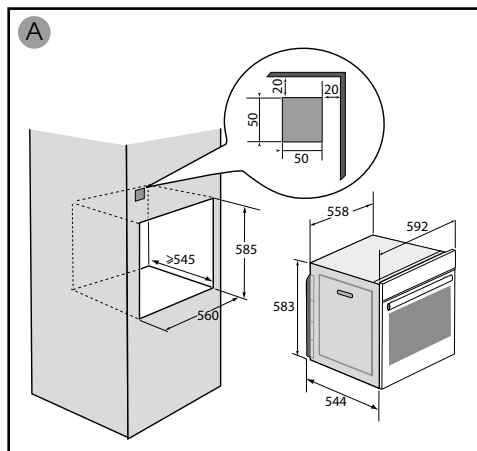
Doporučení

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.





ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Trouba musí být připojena standardním napájecím kabelem se 3 vodiči 1,5 mm² (1 ph + 1 N + uzemnění), který musí být připojen k síti 220 ~ 240 V přes zásuvku. Standard IEC 60083 nebo omnipolární odpojovací zařízení podle pravidla instalace.



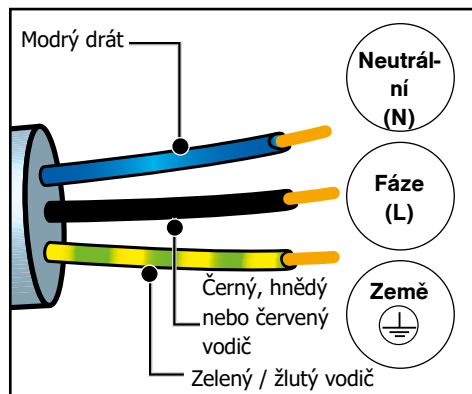
Varování

Ochranný vodič (zeleno-žlutý) je připojen ke svorce zařízení a musí být připojen k zemi instalace. Instalační pojistka musí být 16 A.

Nemůžeme nést odpovědnost v případě nehody nebo incidentu v důsledku neexistujícího, vadného nebo nesprávného uzemnění nebo v případě nesprávného připojení.

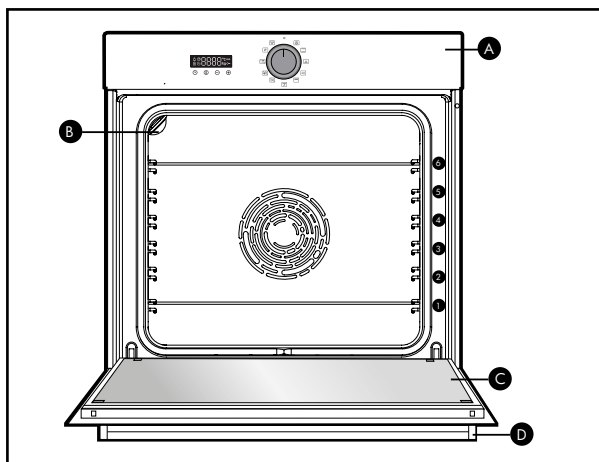
• Před prvním použitím

Před prvním použitím troubu zahřejte prázdnou, se zavřenými dvířky, asi 15 minut na nejvyšší teplotu. za účelem vloupání do zařízení. Minerální vlna, která obklopuje dutinu pece, může zpočátku svým složením vydávat zvláštní zápach. Podobně si můžete všimnout kouře. To vše je normální.





PREZENTACE TROUBY



A Kontrolní panel

B Svítidla

C Dveře

D Rukojeť

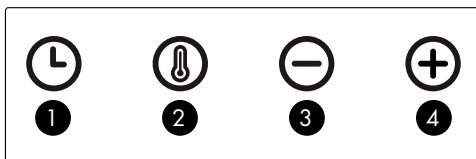
Tato trouba má 6 pozic polic pro příslušenství: police 1 až 6.

• DISPLEJ



- Doba pečení
- Konec pečení
- Zamknutí tlačítek
- Minutka
- Ukazatel teploty
- Ukazatel předehřevu
- Zamčení dvířek

• TLAČÍTKA



- 1** Nastavení času a doby
- 2** Nastavení teploty
- 3** Snížení hodnot
- 4** Zvýšení hodnot

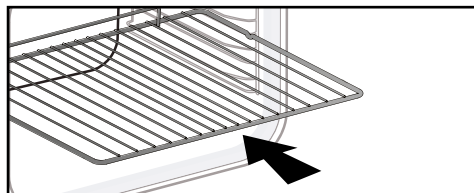


PŘÍSLUŠENSTVÍ

- **Rošt s pojistkou proti překlopení**

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

Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



- **Multifunkční odkapávací plech**

45 mm

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



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



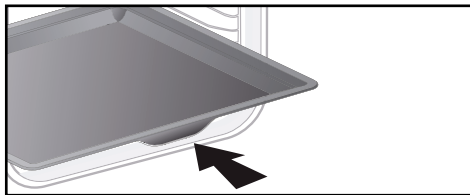
Rada

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



• Plech na pečení 20 mm

Vsouvá se do vodicích lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



Rada :

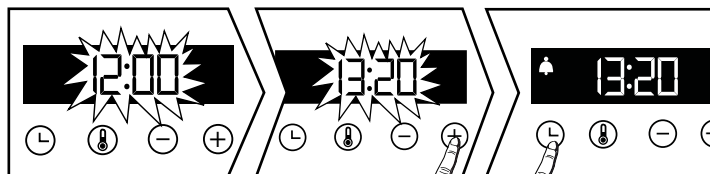
Abyste zabránili uvolňování výparů při vaření tučného masa, doporučujeme přidat na dno pánve malé množství vody nebo oleje.




NASTAVENÍ

• NASTAVENÍ HODIN

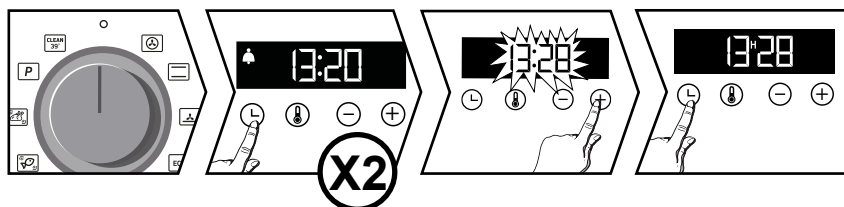
Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.







Hodiny nastavte pomocí tlačítek + a -. Výběr potvrďte stisknutím tlačítka . V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

• Změna času

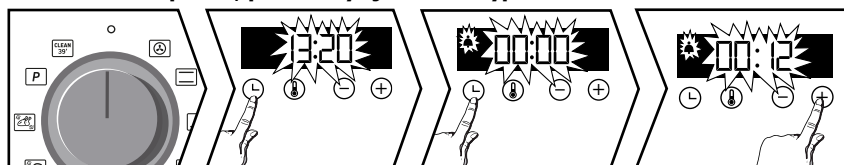
Volič funkcí musí být v poloze 0.






Stiskněte klávesu  symbol  znovu stiskněte . Upravte nastavení času pomocí kláves + nebo -. Potvrďte tlačítkem . Záznam nastaveného času je automatický po několika sekundách.

• Časovač

Tuto funkci lze použít, pouze když je trouba vypnutá



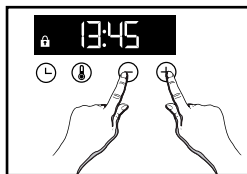
Volič funkcí musí být v poloze 0.



Stiskněte klávesu  symbol  Upravte nastavení času pomocí kláves + nebo -. Potvrďte tlačítkem .

Pozn.: Máte možnost kdykoli upravit nebo zrušit programování časovače. Pro zrušení se vraťte do nabídky časovače a nastavte na 00:00. Bez ověření dojde k záznamu automaticky po několika sekundách.




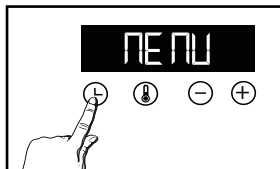
• Zámek klávesnice (dětská pojistka)








Současně stiskněte klávesy + a -, dokud se nezobrazí symbol  na obrazovce. Chcete-li jej odemknout, stiskněte současně klávesy + a -, dokud se nezobrazí symbol  zmizí z obrazovky.


NABÍDKA NASTAVENÍ

Můžete zasahovat do různých parametrů vaší trouby, jak to udělat: Stiskněte tlačítko  dokud se ne-zobrazí „MENU“ pro přístup do režimu nastavení.



Stiskněte znovu tlačítko  pro procházení různými nastaveními. Pomocí kláves + a - aktivujte nebo deaktivujte různé parametry, viz tabulka níže:

	AUTO: V režimu vaření zhasne lampa po 90 sekundách ZAPNUTO: V režimu vaření svítí kontrolka vždy.
	Aktivovat / deaktivovat pípnutí tlačítek
	Aktivace / deaktivace režimu předehřívání
	Aktivace / deaktivace demo režimu

Pro opuštění „MENU“ stiskněte znovu .



Používání zařízení

REŽIMY VAŘENÍ

RUČNÍ FUNKCE:



PROUDĚNÍ*

Teplota min. 35 ° C, max. 250 ° C

Doporučeno pro udržování vlhkého bílého masa, ryb, zeleniny. Pro vícenásobné vaření až na 3 úrovních.



TRADIČNÍ

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Doporučeno pro pomalé a jemné vaření: měkká hra. K pečení pečeně z červeného masa. Pro vaření v uzavřeném kastrolu dříve zahájené pokrmy na varné desce (coq au vin, guláš).



PULSED SOIL

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

Doporučeno pro mokré pokrmy (quiche, šťavnatá ovocné koláče ...). Těsto bude zospodu dobře uvařené. Doporučeno pro kynutí (dort, brioška, kouglof ...) a pro suflé, které nebudou blokovány krustou.



ECO*

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Tato poloha šetří energii při zachování kvality vaření.

Veškeré vaření probíhá bez přehřívání.



SILNÝ GRIL

Teplota min. 180 ° C, max. 275 ° C

Doporučeno pro grilování toastů, gratinování jídla, opečení krémového brúlee ...



PULZOVÝ GRIL

Teplota min. 100 ° C, maximálně 250 ° C

Šťavnatá a křupavá drůbež a pečeně ze všech stran.

Zasuňte odkapávací misku na spodní polici.

Doporučeno pro všechny drůbeže nebo pečeně, k opečení a vaření pečeného jehněčího, hovězího žebra. Aby si uchovali svůj fondán s finišery.

Automatické funkce:

Brandt vám nabízí 3 nové funkce, které automaticky kombinují dva režimy pečení: tradiční pečení a pečení s párou, aby byla uchována nutriční kvalita jídel a pečení bylo rychlejší.



BÍLÁ MASA

Doporučujeme pro zachování lahodnosti a křehkostivepřové a hovězí pečeně.



RYBY

Doporučujeme pro pečení celých ryb nebo rybích filetů.



DRŮBEŽ

Doporučujeme pro pečení kuřat, krůt, perliček a kachen.

U těchto 3 funkcí stačí nalít vlažnou vodu v dostatečném množství k vašeho pokrmu (do odkapávacího plechu) a umístit ho do trouby na spodní vodicí lišty a váš pokrm péct na vodicích lištách v úrovni 3.

Co se týče množství vody v odkapávacím plechu, podívejte se do tabulky kombinovaných automatických funkcí s použitím páry na konci návodu.



Systém „Smart Assist“

Vaše trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která vám při programování doby trvání doporučí upravitelnou dobu pečení podle zvoleného režimu pečení.

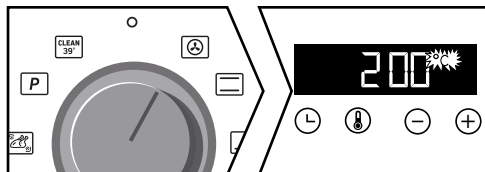
** Metoda vaření prováděná podle požadavků normy EN 60350-1: 2016 k prokázání souladu s požadavky evropského nařízení EU / 65/2014 na energetické štítky.*



ZAHÁJENÍ VAŘENÍ

• Zahájení okamžitého vaření

Programátor by měl zobrazovat pouze čas. To by nemělo blikat. Otočte volič funkcí do polohy podle vašeho výběru.



U manuálních funkcí:

Teplota se začne zvyšovat okamžitě. Trouba vám doporučí teplotu, kterou lze změnit. Trouba hřeje a ukazatel teploty bliká. Jakmile trouba dosáhne naprogramované teploty, ozvou se zvuková znamení.

U automatických funkcí:

--- se zobrazí na displeji.

Vyberte vaše jídlo pomocí tabulky na konci návodu. Tiskněte tlačítka + a -, dokud se na displeji nezobrazí požadované schéma, pak potvrďte tlačítkem .

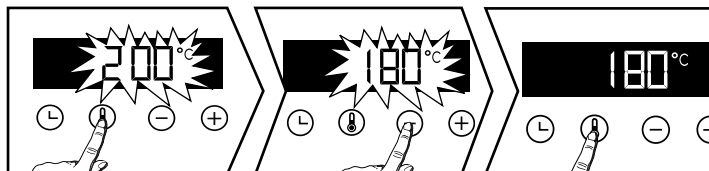
Bliká váha; zadejte skutečnou váhu vašeho pokrmu pomocí tlačítek + a -, pak potvrďte .

Nemusíte nic jiného nastavovat, teplota a délka pečení budou vypočítány automaticky. Bliká čas, kdy pečení skončí, potvrďte tlačítkem . Pečení ihned započne.

• Změna teploty

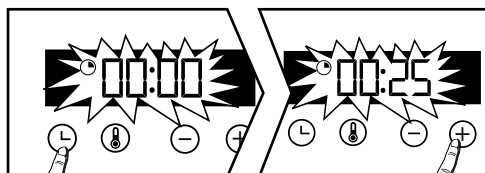
Stiskněte .

Upravte teplotu pomocí + nebo - Potvrďte stisknutím .



• Úprava doby trvání

Okamžitě vařte a poté stiskněte , čas vaření bliká, nastavení je možné. Stisknutím + nebo - nastavte dobu vaření.







Systém „Smart Assist“

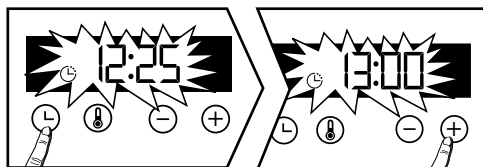
Vaše trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která vám při programování doby trvání doporučí upravitelnou dobu vaření podle zvoleného režimu vaření (viz tabulka).

Doba vaření se automaticky uloží po několika sekundách. Čas se okamžitě odpočítává po dosažení teploty vaření.

FUNKCE VAŘENÍ	DOBA TRVÁNÍ
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

• Změna konce doby vaření

Pokračujte jako naprogramovaná doba trvání. Po nastavení doby vaření stiskněte tlačítko , konec doby vaření  bliká.



Displej bliká a pomocí + nebo - nastavte konec doby vaření. Konec vaření se automaticky zaznamená po několika sekundách. Displej konce vaření již neblinká.



INTERIÉR - ČIŠTĚNÍ EXTERIÉRU

• Čištění dutiny pyrolýzou





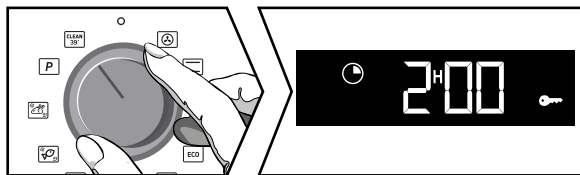
Pozor

Před čištěním pyrolýzou vyjměte z trouby příslušenství a posuvné lišty. Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.


V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka nelze otevřít.


• Okamžité samočištění

Na programové jednotce se musí zobrazit hodina bez blikání. Ovladačem funkcí zvolte jeden ze samočisticích cyklů  nebo  :







 = **Čištění 39 minut**

- Na konci každého čištění na displeji probíhá nápis „Clean 39“, který nabízí spuštění tohoto čištění. Nastavte ovladač na tuto funkci a potvrďte tlačítkem . Střídavě s „Clean 39“ se začne zobrazovat doba 0:39 a čištění se spustí. Po několika minutách se objeví klíč, dvířka se tak automaticky z bezpečnostních důvodů po dobu tohoto programu uzamknou.

Pokud chcete spustit „Clean 39“, když je trouba studená nebo nedostatečně horká, podmínky pro spuštění tohoto programu čištění neumožní. 0:00 se zobrazí na displeji a vy si budete muset zvolit jinou polohu samočištění  .

 = **Volba pyrolýza 2 hodiny nebo 1,5 hodiny**. Nastavte ovladač na tuto polohu.



Nastavte ovladač na tuto polohu.  se zobrazí na displeji. Stiskněte + pro volbu pyrolýzy v závislosti na stupni zašpinění trouby.

Podle vaší volby se zobrazí doba 2:00 (nebo 1:30). Potvrďte tlačítkem .  Zobrazí se (nebo ), pyrolýza se spustí.

Na konci čištění se na displeji zobrazí 0:00 a dvířka se odemknou.

Vraťte tlačítko volby funkcí do polohy 0.

• Odložené samočištění

Spuštění pyrolýzy můžete odložit. Jakmile se na displeji zobrazí délka programu, stiskněte tlačítko  a nastavte novou hodinu skončení tlačítky + a -, pak potvrďte pomocí . Samočištění se spustí později tak, aby bylo ukončeno novou naprogramovanou hodinou. Po ukončení čištění nastavte volič funkcí na 0.

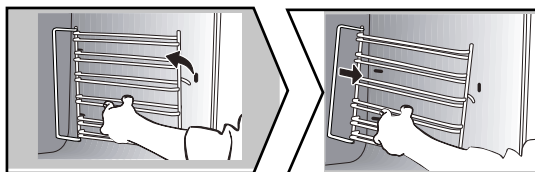


• Čištění vnějšího povrchu

oužijte měkký hadřík namočený v čističi oken. Nepoužívejte odmašťovací krémy nebo škrabky.

• Čištění drátěných stojanů

Demontujte krokové vodiče a očistěte je. Zvedněte přední část schůdku nahoru; zatlačte celý schod nahoru a uvolněte přední hák z jeho krytu. Poté lehce zatáhněte celý schod směrem k sobě, abyste uvolnili zadní háky z jejich krytu. Odstraňte 2 kroky.



• Čištění skla dveří



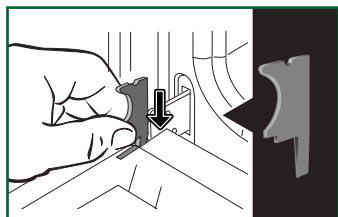
Varování :

K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky, brusné houby nebo kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a rozbít sklo.

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

• Čištění skla dveří

Úplně otevřete dvířka a zablokujte je pomocí plastového klínu dodaného v plastovém pouzdře zařízení.



Odebrání prvního oříznutého podokna: stisknutím nástroje (šroubovák) v místech (A) odemkněte podokno a poté jej odeberte.



Důležité:

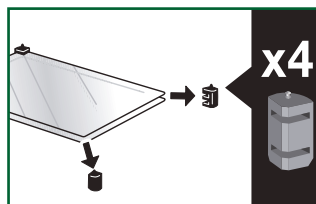
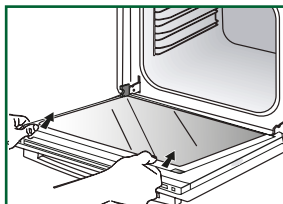
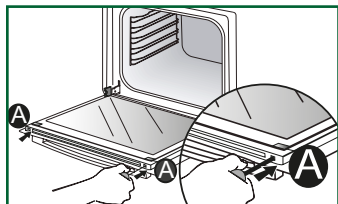
Ujistěte se, že jste označili směr montáže tohoto 1. okna (lesklá strana směrem k vám)



Péče o vaše zařízení

V závislosti na modelu jsou dveře tvořeny dvěma dalšími tabulemi s černou gumovou vložkou v každém rohu. Pokud je to nutné, vyjměte je kvůli čištění.

Neponořujte okna do vody. Opláchněte čistou vodou a osušte hadříkem, který nepouští vlákna.

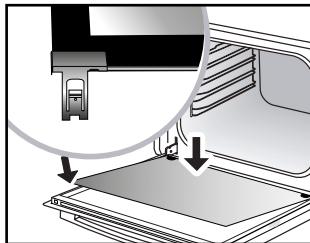
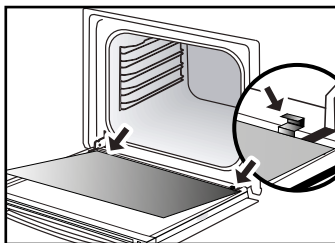
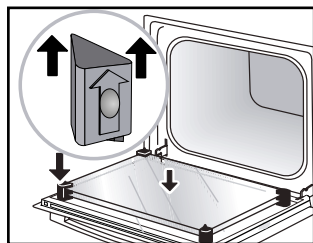


• Zpětná montáž oken dveří

Po vyčištění přemístěte čtyři gumové zářátky nahoru a přemístěte skleněnou sestavu.

Zapojte poslední panel do kovových zářezek, poté jej připněte lesklou stranou směrem k sobě. Odstraňte plastový klín.

Vaše zařízení je opět funkční.

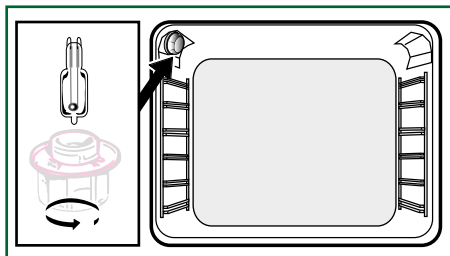


• Výměna lampy



Důležité:

Před výměnou lampy se ujistěte, že je zařízení odpojeno od zdroje napájení, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Jakmile zařízení vychladne, proveďte akci.



Vlastnosti žárovky:

25 W, 220-240 V~, 300°C, zadek G9.

Když lampa již nefunguje, můžete ji vyměnit sami. Odšroubujte okno a poté vyjměte lampu (použijte gumovou rukavici, která usnadní demontáž). Vložte novou lampu a vyměňte okno.



ANOMÁLIE A ŘEŠENÍ

Trouba se nezahřívá.

Zkontrolujte, zda je trouba správně připojená nebo zda nefunguje pojistka ve vaší instalaci. Zvyšte zvolenou teplotu.

Světlo trouby nefunguje.

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

Chladicí ventilátor běží i po zastavení trouby.

To je normální, ventilace může fungovat až hodinu po vaření, aby se snížila vnitřní a vnější teplota trouby. Po uplynutí jedné hodiny kontaktujte poprodejní servis.

Čištění pyrolýzou se neprovádí.

Zkontrolujte, zda jsou dveře zavřené. Může to být chyba zámku dveří nebo snímače teploty. Pokud porucha přetrvává, kontaktujte poprodejní servis.

Symbol bliká na displeji.

Chyba zamykání dveří, volejte poprodejní servis. .

Vibrační hluk.

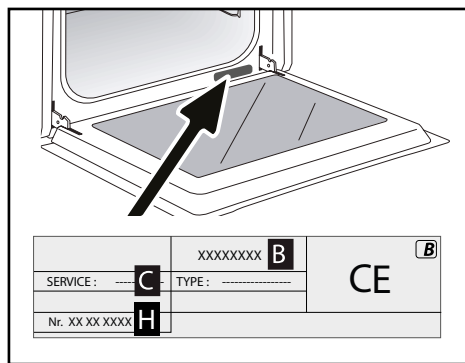
Zkontrolujte, zda napájecí kabel není v kontaktu se zadní stěnou.

To nemá žádný dopad na správnou funkci vašeho zařízení, přesto může během ventilace generovat vibrační zvuk. Vyměňte zařízení a přesuňte kabel. Vyměňte troubu.



ZÁSAHY

Veškeré práce na vašem zařízení musí provádět kvalifikovaný odborník, který je registrovaným držitelem ochranné známky. Když voláte, pro usnadnění vyřízení vaší žádosti mějte k dispozici úplné reference o vašem zařízení (komerční reference, servisní reference, sériové číslo). Tyto informace najdete na typovém štítku.



B: Obchodní reference

C: Reference služby

H: Sériové číslo

ORIGINÁLNÍ DÍLY Během zásahu si vyžádejte výlučné použití certifikovaných originálních náhradních dílů.





NÁDOBÍ	<div><div>*</div><div>*</div><div>*</div><div>*</div><div>*</div><div>*</div><div>*</div><div></div></div>																
Maso																	
Rôti de porc (1kg)	200	2					180	2								60	
Rôti de veau (1kg)	200	2					180	2								60-70	
Rôti de boeuf	240	2														30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1				220						200	2			60	
Volailles (1 kg)	200	2				220		180	2				210	3		60	
Volailles grosses pièces	180	1														60-90	
Cuisses de poulet						220	3						210	3		20-30	
Côtes de porc / veau						210	3									20-30	
Côtes de boeuf (1kg)						210	3						210	3		20-30	
Côtes de mouton						210	3									20-30	
Ryby																	
Poissons grillés						275	4									15-20	
Poissons cuisinés	200	3						180	3							30-35	
Poissons papillottes	220	3						200	3							15-20	
Zelenina																	
Gratins (aliments cuits)						275	2									30	
Gratins dauphinois	200	2						180	2							45	
Lasagnes	200	3						180	3							45	
Tomates farcies	170	3						160	2							30	
Pečivo																	
Biscuit de Savoie - Génoise				180	2										180	2	35
Biscuit roulé	220	3													180	2	5-10
Brioche	180	1		210											180	2	35-45
Brownies	180	2						175	3								20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1		180	1										180	2	45-50
Clafoutis	200	2						180	3								30-35
Crèmes	165	2													150	2	30-40

* V závislosti na modelu



NÁDOBÍ	<div><div>*</div><div>*</div><div>*</div><div>*</div><div>*</div><div>*</div><div>*</div><div>min</div></div>														
Pečivo															
Cookies - Sablés	175	3												15-20	
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Meringues	100	2											100	3	60-70
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Pâtes à choux	200	3					180	3					180	3	30-40
Petits fours feuilletés	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarte pâte brisée	200	1					195	1							30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1					200	1							20-25
Tarte pâte à levure	210	1					200	1							10-30
Rozličný															
Brochettes	220	3			210	4									10-15
Pâté en terrine	200	2					190	2							80-100
Pizza pâte brisée	200	2													30-40
Pizza pâte à pain															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Tourtes	200	2													40-45
Pain	220						200		220						30-40
Pain grillé	180				275	4-5									2-3

* V závislosti na modelu



Všechny TIC a doby vaření jsou uvedeny pro předehřáté

ozn .: Před vložením do pece musí všechno maso zůstat při pokojové teplotě po dobu alespoň 1 hodiny.

ROVNOCENNOST: OBRÁZKY T °C

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

Recept na droždí (v závislosti na modelu)

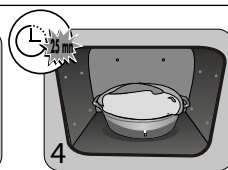
Složení:

• Mouka 2 kg • Voda 1240 ml • Sůl 40 g • 4 balíčky dehydratovaných pekařských kvasnic
Těsto promíchejte mixérem a nechte těsto v troubě vykynout.




















Postup: Pro recepty na těstoviny založené na kvasnicích. Nalijte těsto do odolné nádoby ohřejte, vyjměte podpěry roštu a položte misku na dno.

Předehejte troubu s funkcí horkého vzduchu na 40-50 ° C po dobu 5 minut.

Vypněte troubu a nechte těsto 25-30 minut kynout zbytkovým teplem.
















FUNKČNÍ ZKOUŠKY VHODNOSTI DLE IEC 60350

ALIMENT	*Mode de cuisson	NIVEAU	Accessoires	°C	DUREE min.	PRECHAUF-FAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3		150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

* V závislosti na modelu

POZNÁMKA: Při vaření na 2 úrovních lze pokrm vyjmout v různých časech.

TABULKA KOMBINOVANÝCH AUTOMATICKÝCH FUNKCÍ S POUŽITÍM PÁRY

Poloha ovladače	Zobrazení v programové jednotce	Jídla	Množství přidané vody
		Kuře	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
		Kachna	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
		Krůta	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
		Perlička	800 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
		Celé ryby (velké)	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
		Celé ryby (ploché)	300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
		Malé ryby celé	300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
		Rybí filety	300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
		Vepřová pečeně	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
		Telecí pečeně	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu

DŮLEŽITÉ

Umístěte odkapávací plech (s vlažnou vodou) na spodní vodící lišty v úrovni 1 a pokrm, který budete péct, na vodící lišty v úrovni 3.

EN Information for domestic ovens (UE n° 662014)

DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 662014)

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

ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)

GR Informazioi tyfikioti se tyto pro komnastioi (UE n° 662014)

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

CZ Obyčejný pekáč pro ovněti it hnošidloobložení (UE n° 662014)

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

EL Τηλεκδομησες για οικιακους φουρνους (UE n° 662014)

FI Kotikokkeiden uunien tiedot (UE n° 662014)

PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 662014)

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

SK Informácia v prílohu sa týka pekáčov pre domácnosť (UE n° 662014)

SV Information om hushållsarnar (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit	EN Symbol	FR Symbol	DE Symbol	ES Symbol	GR Symbol	CZ Symbol	NL Symbol	EL Symbol	FI Symbol	PL Symbol	PT Symbol	SK Symbol	SV Symbol
Type norme															
Models (identification)															
Type of oven															
Mass of the appliance	M	34,5 30,7 35,7 33,5 36,2 36,5 36,0 33,5 35,6 38,0 36,0 38,0 43,1	kg												
Number of cavities		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1													
Heat's source per cavity (electricity or gas)															
Volume per cavity	V	73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0	l												
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC cavity	0,62 0,62 0,69 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70	kWh/cycle												
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC cavity	1,23 1,34 1,23 - 1,10 1,10 1,10 - 1,10 1,10 1,10 1,10 1,10	kWh/cycle												
Energy efficiency index per cavity	EEl cavity	90,3 86,3 80,2 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4													

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