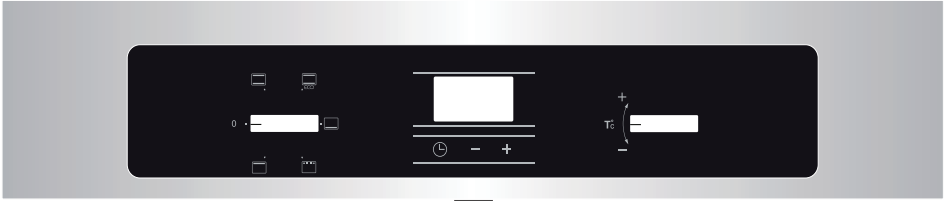
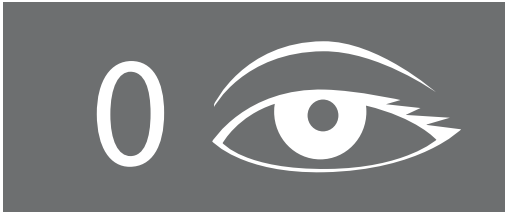


Brandt

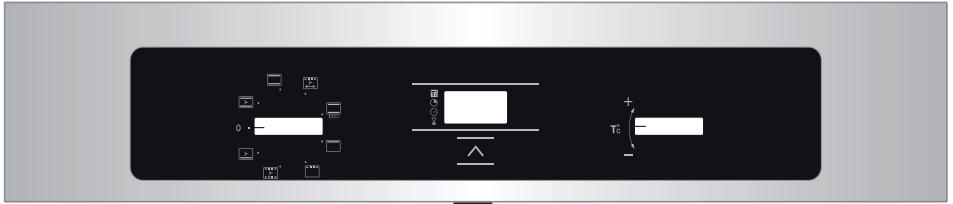
UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA
MULTIFUNKČNÍ HORKOVZDUŠNÁ TROUBA

FC 1141

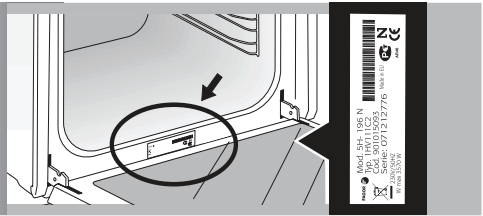
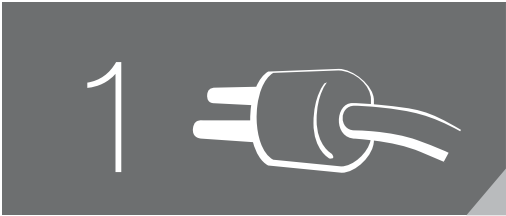




a

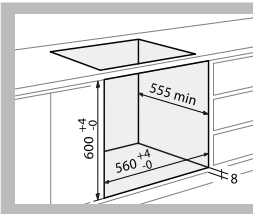


b

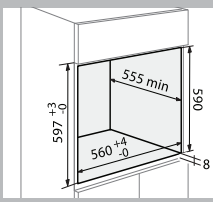


1.2

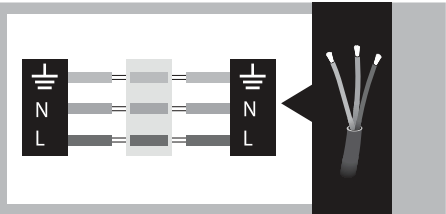
1.2.1



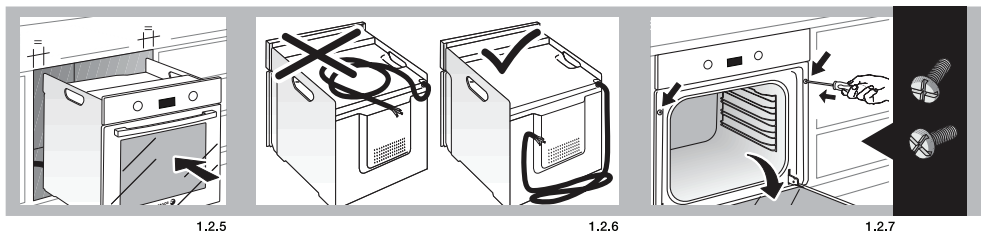
1.2.2



1.2.3



1.2.4



1.2.5

1.2.6

1.2.7



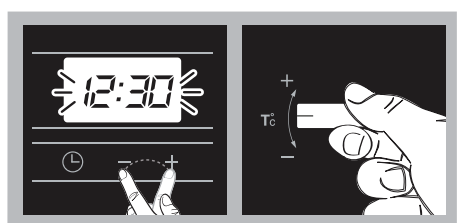
2.1

a

2.1.1

b

2.1.2



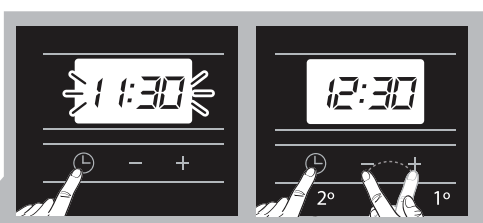
a

2.2.3

b

2.1.4

2.2



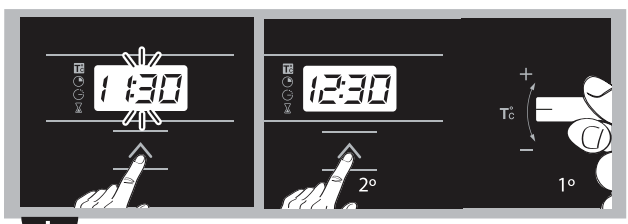
a

2.2.1

2°

1°

2.2.2



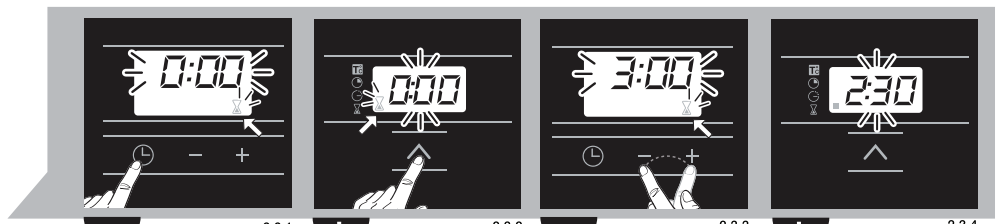
b

2.2.3

2°

1°

2.2.4



2.3

a

2.3.1

b

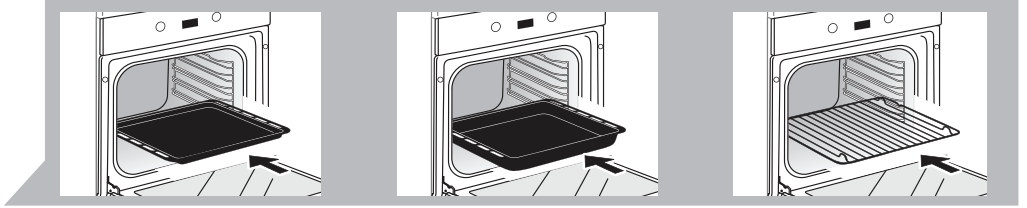
2.3.2

a

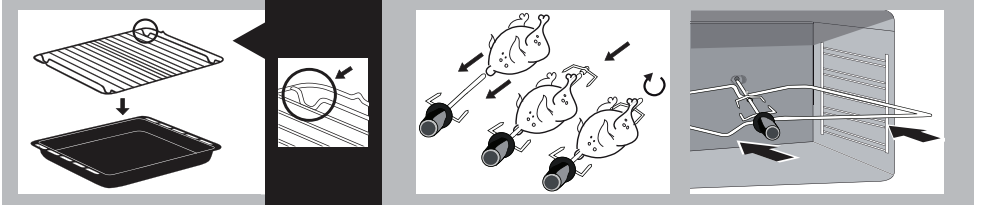
2.3.3

b

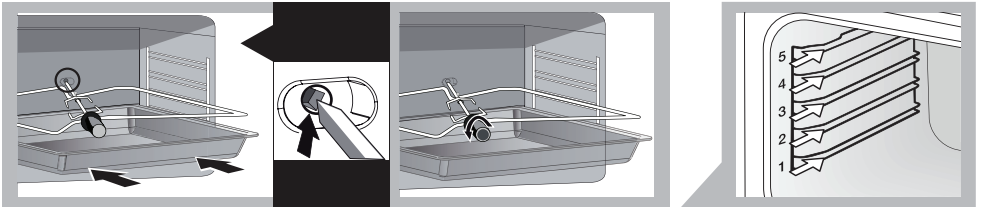
2.3.4



2.5 2.5.1 2.5.2 2.5.3

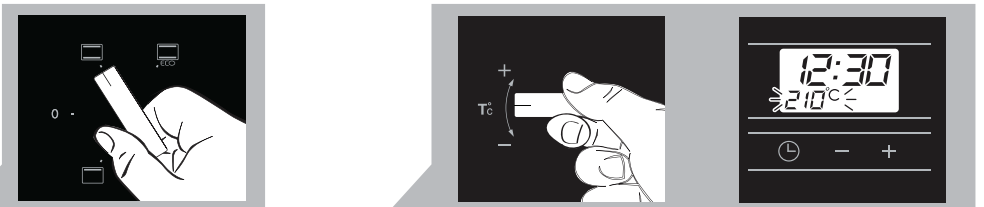


2.5.4 2.5.5 2.5.6

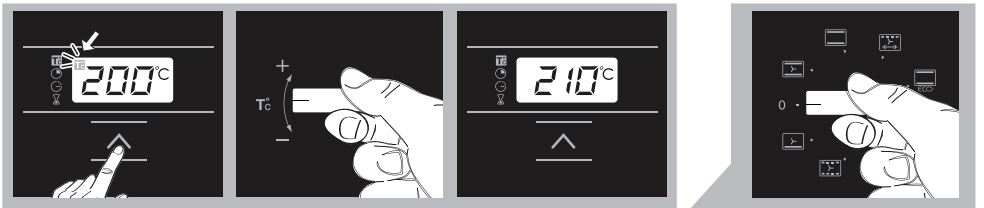


2.5.7 2.5.8

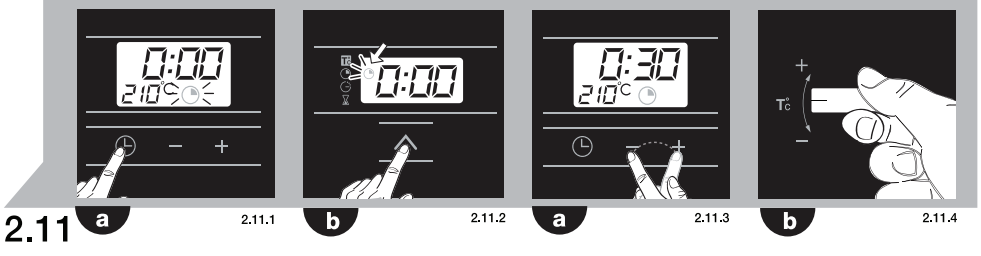
2.6



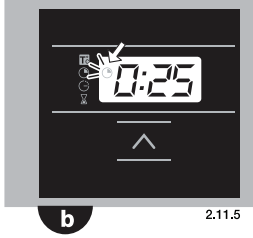
2.8 a b 2.8.1 2.9 a 2.9.1 2.9.2



b 2.9.3 2.9.4 2.9.5 2.10 2.10.1

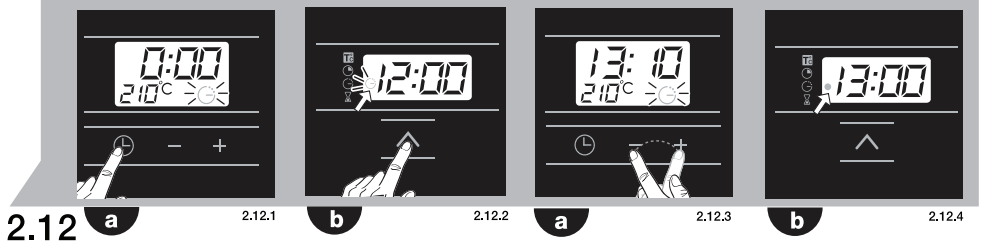


2.11



b

2.11.5



2.12

a

2.12.1

b

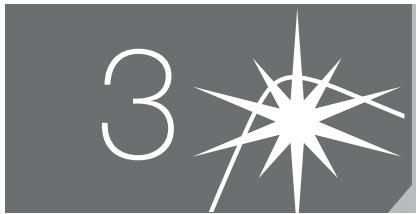
2.12.2

a

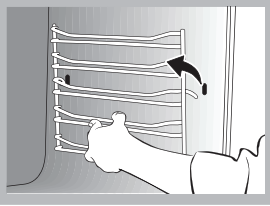
2.12.3

b

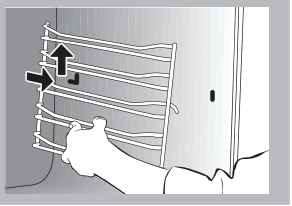
2.12.4



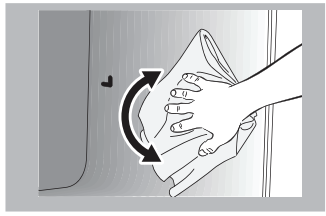
3.2



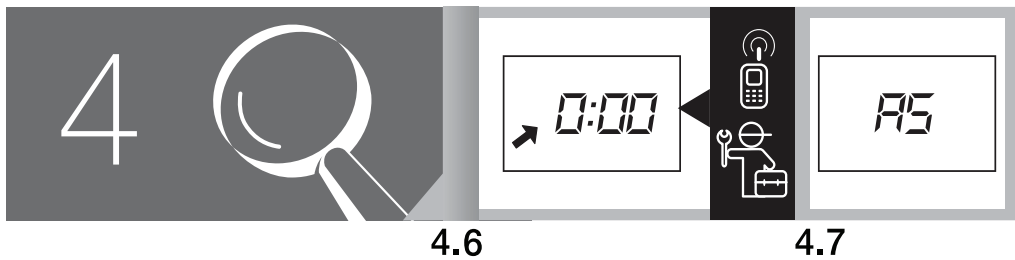
3.2.1



3.2.2



3.2.3



Uživatelský manuál

Důležité! Před použitím trouby si pečlivě přečtěte uživatelský manuál, který spolu s příslušenstvím naleznete uvnitř trouby.

Texty v této příručce odpovídají číslaným diagramům.

0

Identifikace spotřebiče



Chcete-li zjistit, jaký model trouby máte („a“, „b“), porovnejte její ovládací panel s ovládacími panely zobrazenými na ilustracích.

1

Instalace spotřebiče



1.1 Vybalení. Odstraňte veškeré ochranné obalové prvky.

1.2 Připojení k síti. Vždy berte na vědomí údaje uvedené na výrobním štítku (1.2.1). Rozměry pro vestavbu trouby najdete na obrázcích (1.2.2, 1.2.3).

Spotřebič musí být připojen pomocí normalizovaného napájecího kabelu se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1f + 1N + uzemnění). Dbejte na správné připojení fáze, nulového a zemního vodiče (1.2.4). Umístěte troubu do prostoru ve skříňce a spotřebič vyrovnejte (1.2.5). Přebytečný kabel nesmí být umístěn v horní části spotřebiče (1.2.6). Přebytečný kabel připevněte k držáku kabelu na zadní stěně spotřebiče pomocí dodaných šroubů (1.2.7).

2

Používání trouby



2.1 Nastavení času. Po zapnutí trouby, bude na displeji blikat 12:00 (2.1.1, 2.1.2). Nastavte čas stisknutím tlačítka nebo (2.1.3), nebo otočením voliče (2.1.4). Čas bude automaticky uložen po 3 sekundách nečinnosti, nebo pokud stisknete tlačítko nebo . Poznámka: Po výpadku elektrického proudu je nutné čas opět nastavit.

2.2 Změna času

Model (a). Otočte volič funkcí na „0“. Podržte tlačítko , dokud nezačne blikat ukazatel času (2.2.1). Nový čas nastavte pomocí tlačítek + nebo - (2.2.2) a potvrďte stiskem tlačítka .

Model (b). Otočte volič funkcí na „0“. Podržte tlačítko , dokud nezačne blikat ukazatel času (2.2.3). Nový čas nastavte otáčením voliče +/- (2.1.4) a potvrďte stiskem tlačítka (2.2.4).

2.3 Funkce zvukové signalizace/Minutka .

Stiskněte tlačítko nebo , až se zobrazí symbol (2.3.1, 2.3.2). Nastavte čas pomocí tlačítek a (2.3.3) nebo otočením voliče (2.1.4, 2.3.4). Čas bude automaticky uložen po několika sekundách nečinnosti a začne odpočítávání. Po skončení odpočítávání se ozve zvukový signál. Pro zastavení zvukového signálu (pípání) stiskněte libovolné tlačítko.

2.4 Před prvním použitím vaši nové trouby ji nejprve zahřejte na prázdko (bez jídla uvnitř).

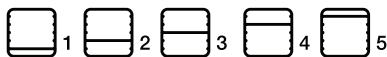
Troubu ohřejte na 250 °C na dobu 30 minut, použijte nastavení . Při prvním ohřevu trouby můžete zaregistrovat mírný kouř nebo zápach. Je to zcela normální. Když trouba po vypnutí zcela vychladne, otřete její vnitřek vlhkým hadříkem.

2.5 Příslušenství. V závislosti na modelu je trouba vybavena mělkým plechem (2.5.1), hlubokým plechem (2.5.2) a roštem (2.5.3), které můžete používat samostatně nebo můžete zkombinovat libovolný plech s roštem (2.5.4) a vytvořit tak další typ příslušenství.

Otočný rožeň: Pokud Vaše trouba disponuje otočným rožněm, postupujte následovně:

- Umístěte plech na úroveň 1 pro zachycení odkapávající šťávy. Pokud je pokrm příliš velký, umístěte plech na dno trouby.
- Nabodněte pokrm na rožeň a zafixujte jej na místě pomocí dvou posuvných vidlic (2.5.5).
- Zafixovaný pokrm umístěte v troubě (2.5.6).
- Vložte rožeň do otvoru v zadní stěně trouby a odšroubujte rukojeť rožně, abyste mohli zavřít dvířka (2.5.7).
- Vyberte program Gril s ventilátorem a otočným rožněm, otočením programového voliče na symbol a zapněte troubu. Teplotu nastavte na 200 °C.
- Po dokončení rožnění přišroubujte rukojeť rožně zpět a vyjměte ji z trouby. Vyjměte posuvné vidlice a vytáhněte rožeň z pokrmu (2.5.8).

2.6 Umístění příslušenství v troubě. Příslušenství může být instalována v 5 různých pozicích.



2.7 Pečení pokrmů. Umístěte jídlo do trouby. Použijte vhodné příslušenství na doporučené nebo z hlediska vašich zkušeností vhodné poloze v troubě. Pokud si nejste jisti, řiďte se doporučením v tabulce pečení na konci tohoto návodu. Zavřete dvířka trouby.

PEČENÍ

2.8 Volba funkce pečení . Pomocí voliče funkcí vyberte požadovanou pečicí funkci v závislosti na modelu trouby (2.8.1).

Konvenční ohřev s ventilátorem. Funkce určena pro všechny druhy pokrmu. Několik jídel může být připravováno zároveň, aniž by se jejich chutě a vůně promíchaly.

Horkovzdušné pečení. Vzduch je ohříván kruhovým topným tělesem a vhnán do prostoru trouby ventilátorem

Intenzivní gril s ventilátorem. Funkce určena k zapékání pokrmu, teplo je distribuováno rovnoměrně. Ideální pro pečené velkých rozměrů.

Intenzivní gril. Funkce určena pro zapékání těstovin, suflé a bešamelové omáčky.

Gril. Funkce určená k pečení hamburgerů, tostů a menších pokrmů.

Intenzivní spodní ohřev s ventilátorem. Teplo ze spodního topného tělesa je rovnoměrně distribuováno ventilátorem. Funkce je ideální pro jídla typu paella nebo pizzy.

Spodní ohřev s ventilátorem. Ventilátor distribuuje teplo vydávané spodním topným tělesem rovnoměrně. Funkce vhodná pro pokrmy typu paella.

Konvenční ohřev. Funkce určena k pečení chleba, koláčů, buchet s náplní a libového masa.

Gril s ventilátorem a otočným rožněm. Ideální pro všechny, šťavnaté, křupavé pečeně.

Úsporný konvenční ohřev. Funkce určená k pečení chleba a libového masa. Tato funkce umožňuje uspořit až 25% energie při zachování všech vlastností pečení.

Udržování v teple. Funkce je ideální pro udržování pokrmů teplých, nebo pro kynutí těsta.

Rozmrazování. Tato funkce rychle rozmrazí jakýkoliv druh potravin.

2.9 Výběr teploty. Když si vyberete funkci pečení, trouba automaticky doporučí optimální teplotu a začne péct. Teplotu je možné změnit v rozmezí podle zvoleného pečicího programu.

Model (a). Změňte teplotu pomocí voliče „+ -“ (2.9.1) (2.9.2).

Model (b). Stiskněte tlačítko , dokud se neobjeví (2.9.3). Hodnota teploty začne blikat a může být změněna pomocí „+ -“ voliče (2.9.4) (2.9.5).

2.10 Vypnutí trouby. Vždy, když skončí proces pečení, přepněte programový volič na **0** (2.10.1).

ČASOVÉ FUNKCE

2.11 Nastavení doby pečení : Vyberte funkci pečení a požadovanou teplotu. Stiskněte tlačítko nebo dokud nezačne blikat (2.11.1, 2.11.2). Nastavte čas pečení stisknutím tlačítka nebo (2.11.3), nebo otočením voliče (2.11.4, 2.11.5). Po několika sekundách se čas automaticky potvrdí a začne odpočet. Po dokončení pečení se ozve zvukový signál. Po vypnutí zvukového signálu, stiskněte libovolné tlačítko a můžete vypnout troubu.

2.12 Nastavení doby ukončení pečení : Vyberte požadovanou funkci pečení, teplotu a čas pečení. Stiskněte tlačítko nebo , dokud nezačne blikat (2.12.1, 2.12.2). Nastavte konec pečení stisknutím tlačítka nebo (2.12.3) nebo otočením voliče (2.11.4, 2.12.4). Začátek pečení bude odložen tak, aby bylo dokončeno v požadovanou dobu. Po dopečení se ozve zvukový signál (pípání). Stiskem libovolného tlačítka zvukový signál vypnete a můžete vypnout troubu.

2.13 Automatické vypnutí. Pokud náhodou zapomenete vypnout troubu, trouba se po určité době automaticky vypne. Na displeji se zobrazí „R5“.




3.1 Čištění příslušenství. Příslušenství lze mýt v myčce. Chcete-li je mýt ručně, používejte běžné mycí prostředky. Nechte je odmočit pro snadnější čištění.

3.2 Čištění vnitřku trouby. Demontujte boční vodící lišty (3.2.1) (3.2.2). Po vyjmutí vodících listů navlhčete hadřík v horké mýdlové vodě a použijte jej k očištění bočních stěn trouby (3.2.3). Po vyčištění umístěte vodící lišty zpět.

3.3 Modely s hrubým povrchem stěn (samočisticí katalytické panely). Tyto modely mají zadní a boční stěny vybaveny odnímatelnými panely pokrytými speciálním mikroporézním smaltem (tzv. katalytickým smaltem), který má samočisticí vlastnosti. Nečistoty se vstřebávají do mikropórů, kde se v průběhu pečení spálí (oxidují). Boční panely jsou oboustranné, což zdvojnásobuje jejich životnost.

Chcete-li odstranit samočisticí panely, nejprve odstraňte boční vodící lišty (3.2.1) (3.2.2).

V okamžiku kdy katalytické panely již nestačí likvidovat všechny nečistoty, je potřeba provést jejich „regeneraci“. Nejprve vyjměte veškeré příslušenství a nádoby z trouby. Důkladně vyčistěte vnitřní prostor trouby mimo katalytických panelů. Nakonec vyberte na programovém voliči funkci .

Teplotu nastavte na 250 °C a čas nastavte v rozmezí 30 až 60 minut, v závislosti na tom jak moc je trouba znečištěna.

Jakmile trouba vychladne po dokončení programu, otřete samočisticí panely vlhkou houbou. Ty pak budou znovu plně funkční.

Poznámka: Nepoužívejte žádné speciální čisticí prostředky na čištění katalytických stěn trouby.

Neseškrabujte nečistoty z povrchu kovovými drátěnkami nebo ostrými či špičatými nástroji.

3.4 Čištění vnějšího povrchu trouby. Používejte neagresivní, jemné čisticí prostředky. Troubu osušte měkkým hadříkem.

Varování:

- Ujistěte se, že je trouba vypnutá.
- Nechte sklo vychladnout před jeho vyjmutím.
- Nikdy nepoužívejte parní čističe.



Sami můžete vyřešit následující problémy:

4.1 Trouba nehřeje. Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený do sítě a zapnutý. Rovněž zkontrolujte, zdali není spálená pojistka nebo vypnutý jistič. Zvyšte teplotu v troubě.

4.2 Vnitřní osvětlení nefunguje. Vyměňte žárovku nebo pojistku.


4.3 Z trouby během pečení vychází kouř. Snižte teplotu uvnitř trouby a/ nebo spotřebič vyčistěte.

4.4 Ozývá se pípání. Byla dosažena nastavená teplota v troubě, nebo byl dokončen pečící program.

4.5 Z trouby se po dopečení ozývá zvuk. Tento stav je normální, protože ventilátor stále běží, dokud se nesníží vnitřní i vnější teplota trouby.

4.6 Na displeji se objeví „E“. Poškozený snímač teploty, kontaktujte servisní oddělení.

4.7 Na displeji se objeví „FS“. Trouba byla několik hodin bez činnosti zapnuta, proto se automaticky z bezpečnostních důvodů vypnula.

 **Nepokoušejte se troubu opravovat sami.** Kontaktujte servisní oddělení.



- Instalaci trouby může provádět pouze kvalifikovaný technik v souladu s pokyny výrobce.
- Vaše elektrická síť musí odpovídat hodnotám uvedeným na výrobním štítku spotřebiče a elektrická zásuvka musí být uzemněna.
- Elektrické vedení, které napájí troubu, musí disponovat jednopólovým vypínačem se vzdáleností mezi kontakty nejméně 3 mm.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen servisním střediskem nebo kvalifikovaným servisním technikem, aby se předešlo úrazu.
- Ujistěte se, že je před výměnou lampy spotřebič odpojen od elektrické sítě, aby se zabránilo úraze elektrickým proudem.
- Nepoužívejte k čištění skleněné výplně dvířek trouby abrazivní čisticí prostředky nebo kovové drátěnky. Zamezíte tak poškrábání povrchu, které může způsobit až prasknutí skla.
- Udržujte malé děti v dostatečné vzdálenosti od trouby. Spotřebič má přístupné části, které se během provozu mohou ohřívat.
- Nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
- Příklad nesmí obsluhovat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými a smyslovými schopnostmi, nebo bez odpovídajících zkušeností, pokud nezajistíte dozor nebo přeškolení obsluhy osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Dohlížejte nad dětmi, pokud používají tento spotřebič, nedovolte, aby si s troubou hrály.



Tato trouba byla vyrobena s ohledem na ochranu životního prostředí.

Dbejte na ochranu životního prostředí. Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to nutné (viz tabulka). Kdykoliv je to možné, používejte tmavé pečicí formy. Při dlouhém pečení, troubu vypněte 5 nebo 10 minut před koncem pečení.

Ekologická likvidace elektrických a elektronických zařízení.

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balicí prostředky spotřebičů Brandt, s výjimkou dřevěných materiálů, jsou recyklovatelné, a měly by být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Obal z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) a polystyren (PS) odevzdejte do sběren PE, PS k opětovnému využití.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude dále nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Ochrana životního prostředí



Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Recyklace spotřebičů organizovaná sběrným místem bude tak provedena v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/EC o Likvidaci elektrického a elektronického vybavení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

	Potravina	Program a teplota	Čas	Pozice	Předehřev	Příslušenství
Maso a drůbež	Hovězí 1,5 Kg	 190° C  210° C	50 - 60 min	 1	Ne	
	Vepřové 1,5 Kg	 150° C  180° C	85 - 95 min	 2	Ne	
	Jehněčí 1,2 Kg	 200° C  220° C	40 - 50 min	 2	Ne	 
	Krutí 4 Kg	 170° C  190° C	115 - 125 min	 1	Ne	
	Kuřecí 1,25 Kg	 210° C  230° C	50 - 60 min	 1	Ne	
Zelenina	Pečené červené papriky 1,25 Kg	 190° C  210° C	30 - 40 min	 2	Ne	 
	Plněná rajčata 4 unid.	 200° C  220° C	15 - 19 min	 2	Ne	
Ryby a plody moře	Pečený štikozubec 1,5 Kg	 210° C  230° C	7 - 9 min	 2	Ano	
	Grilovaný humr 1 Kg	 220° C  240° C	4 - 5 min	 4	Ano	
	Pečená ryba 1 Kg	 200° C  220° C	13 - 17 min	 2	Ano	
	Pečená treska 1,5 Kg	 210° C  220° C	7 - 9 min	 2	Ano	
Různé	Pizza	 200° C  220° C	18 - 22 min	 1	Ano	
	Chleba	 200° C  220° C	18 - 22 min	 2	Ne	
	Biskvity	 190° C  210° C	15 - 19 min	 2	Ano	
	Dort, ovocný koláč	 130° C  150° C	30 - 40 min	 1	Ne	
	Rozmrazování všech typů potravin	 75° C		 2	Ne	

Brandt

Výhradní dovozce:

ELMAX STORE a.s.

Horní Těrlicko 777, 735 42 TĚRLICKO

tel.: 599 529 262

www.brandt.cz

CENTRÁLNÍ DISPEČINK SERVISU

tel.: 599 529 251, 254