

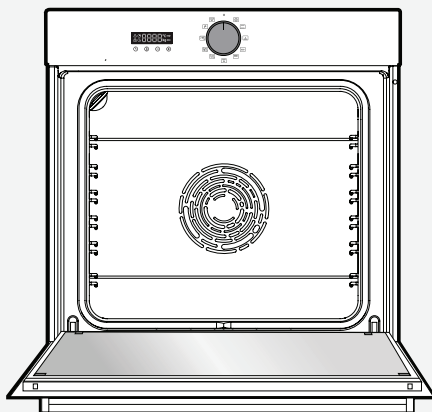


NÁVOD K OBSLUZE

CZ

PEČÍČÍ TROUBA

BOP 7533 BB
BOP 7533 W
BOP 7533 X
BOP 7537 BB
BOP 7537 LX
BOP 7539 LX



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Vážený kliente,

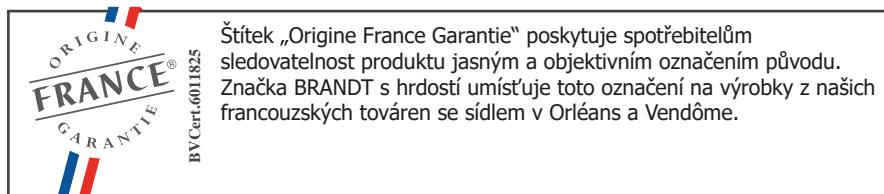
právě jste si zakoupil produkt společnosti **BRANDT**, proto bychom Vám chtěli poděkovat za projevenou důvěru.

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

Stále se snažíme vždy lépe vyhovět Vaším požadavkům, proto je Vám k dispozici náš zákaznický servis, který odpoví na všechny Vaše dotazy nebo návrhy.

Navštivte také naši webovou stránku **www.brandt.com**, kde najdete naše nejnovější inovace a další užitečné informace.

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



<https://brandt.fr/>



Důležité:

Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tuto příručku, abyste se mohli rychleji seznámit s jeho provozem.



BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ	4
Ochrana životního prostředí	6
ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ	6
Tip na úsporu energie.....	6
Výběr umístění a vestavba	7
INSTALACE	7
Připojení k elektrické síti	8
Popis pečicí trouby	9
Displej.....	9
SEZNÁMENÍ SE SPOTŘEBIČEM.....	9
Tlačítka	9
Příslušenstvo.....	10
Instalace a demontáž teleskopických výsuvů	11
Nastavení spotřebiče	12
POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	12
Nabídka nastavení.....	13
Režimy pečení.....	14
Zahájení pečení.....	15
Čištění vnitřního a vnějšího povrchu spotřebiče.....	17
PÉČE O SPOTŘEBIČ	17
Odstraňování případných potíží.....	20
ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ	20
Opravy	21
ZÁKAZNICKÝ SERVIS	21
Originální díly.....	21
TABULKY VAŘENÍ	22
Recepty s droždím.....	24
Funkční zkoušky způsobilosti	25



POZORNĚ SI PŘEČTĚTE DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UCHOVEJTE JE PRO PŘÍPADNÉ POUŽITÍ V BUDOUCNU.

Tento návod je k dispozici ke stažení na internetových stránkách společnosti Brandt.

Při převzetí spotřebič ihned vybalte nebo jej nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu a jednu kopii si ponechte.

Důležité upozornění:

- Děti mladší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi mohou tento spotřebič používat pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče bez dohledu.
- Dávejte pozor, aby si děti se spotřebičem nehrály.

VÝSTRAHA:

- Spotřebič a jeho dostupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti mladší 8 let se musí nacházet v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče nebo na ně musí být dohlíženo.
- Tento spotřebič je určen k tepelné úpravě potravin se zavřenými dvířky.
- Než spustíte pyrolytické čištění pečicí trouby, vyjměte z vnitřního prostoru veškeré příslušenství a odstraňte největší nečistoty.
- Během funkce čištění se spotřebič může zahřát více než při běžném použití.
- Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.
- K čištění pečicí trouby nepoužívejte parní čistič.
- K čištění skleněných dvířek pečicí trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani tvrdé kovové škrabky, protože byste mohli poškrábat povrch skleněné výplně a sklo by mohlo prasknout.



VÝSTRAHA:

- Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič odpojený od napájení, předejdete možnému úrazu elektrickým proudem. K výměně žárovky přistupte teprve po vychladnutí spotřebiče. K odšroubování ochranného skla a žárovky použijte gumovou rukavici, usnadníte si tak vymontování.
- Elektrická zásuvka musí zůstat po instalaci dobře přístupná. Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, a to buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce nebo začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit pouze výrobce, jeho servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba.
- Tento spotřebič může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.
- Umístěte pečicí troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého chcete pečicí troubu nainstalovat, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být opatřený vrstvou žáruvzdorného materiálu). Pro větší stabilitu upevněte pečicí troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů k tomu určených.
- Spotřebič se nesmí instalovat za dekorativní dvířka, aby nedocházelo k jeho přehřívání.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a v podobném prostředí, jako jsou kuchyňské kouty určené pro pracovníky obchodů, kanceláří a dalších profesionálních zařízení, farmy, používání klienty hotelů, motelů a dalších ubytovacích zařízení nebo zařízení typu hostinských pokojů.
- Při každém čištění vnitřního prostoru musí být pečicí trouba vypnutá.
- Neměňte ani neupravujte vlastnosti tohoto spotřebiče, mohlo by to být pro Vás nebezpečné.
- Nepoužívejte pečicí troubu jako spíž ani ke skladování žádných předmětů.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. K recyklaci a zároveň k ochraně životního prostředí přispějete vhozením těchto materiálů do příslušných kontejnerů. Váš spotřebič obsahuje i mnoho recyklovatelných materiálů.



Je proto označen tímto logem, které Vám sděluje, že se vysloužilý spotřebič nesmí likvidovat spolu s běžným komunálním odpadem.

Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské

směrnice 2002/96/ ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních.

Obráťte se na obecní úřad nebo na prodejce a zeptejte se na umístění sběren elektroodpadu v blízkosti Vašeho bydliště. Děkujeme Vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

TIP NA ÚSPORU ENERGIE

Během vaření ponechejte dvířka pečící trouby zavřená.



VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují rozměry nábytku, do něž se pečicí trouba vejde.

Tento spotřebič lze nainstalovat pod pracovní desku (obr. A) nebo vertikálně (obr. B).

Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu (pod pracovní deskou či při vertikální instalaci), mezi stěnou a prknem, na němž pečicí 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 odštipnutí dřeva z nábytku. Upevněte pečicí troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte gumové kryty na místo.



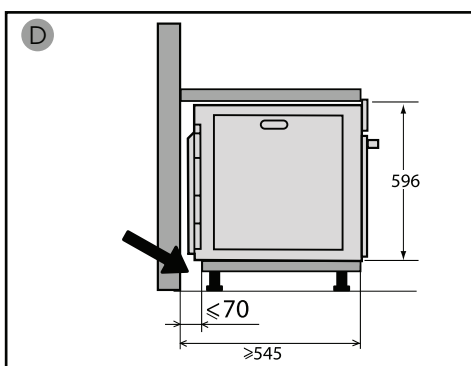
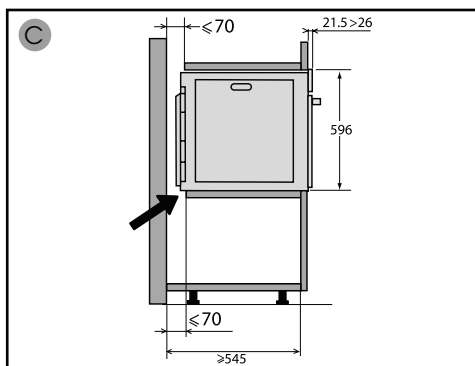
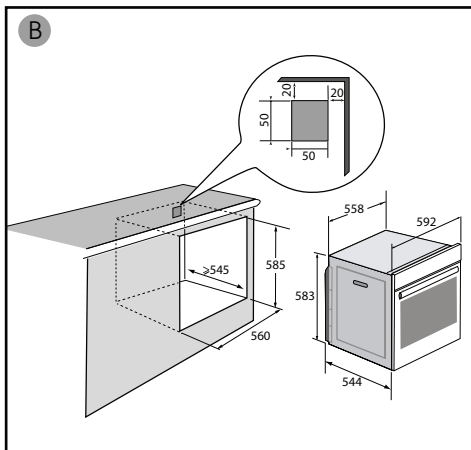
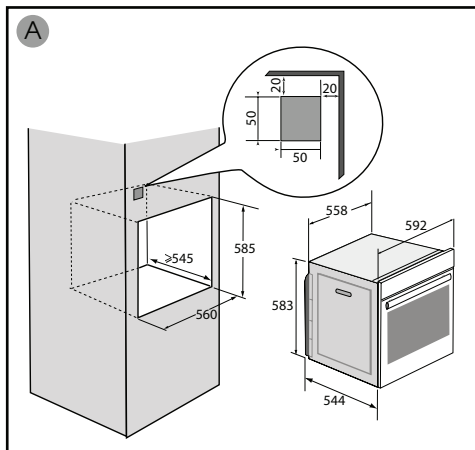
Doporučení:

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 spotřebiče, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Pokud pečicí trouba vykazuje jakoukoli poruchu, odpojte ji od elektrické sítě nebo vypněte příslušný jistič.





PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Pečící trouba musí být připojena k elektrické síti standardním napájecím kabelem se 3 vodiči o průměru 1,5 mm² (1 ph + 1 N + uzemnění). Napájecí kabel musí být připojen k síti s hodnotami 220 ~ 240 V přes zásuvku. Standard IEC 60083 nebo omnipolární odpojovací zařízení podle pravidla instalace.

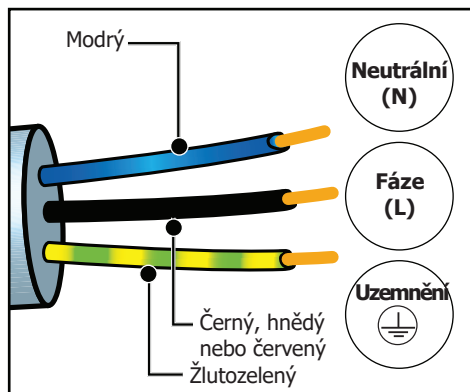


Varování
Ochranný vodič (žlutozelený) je připojen ke svorce spotřebiče a musí být připojen k uzemnění. Instalační pojistka musí být 16 A.

Neneseme odpovědnost za případné nehody nebo incidenty, ke kterým došlo v důsledku neexistujícího, vadného nebo nesprávného uzemnění nebo v případě nesprávného připojení.

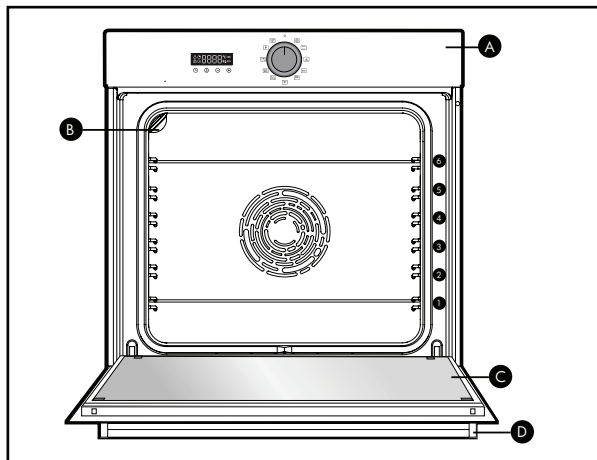
• Před prvním použitím

Před prvním použitím pečící trouby zahřívejte prázdnou, se zavřenými dvířky, asi 15 minut na nejvyšší teplotu, aby se vypálily zbytky z výroby. Minerální vata, která obklopuje dutinu pece, může zpočátku svým složením vydávat zvláštní zápach. Můžete také zpozorovat kouř. To vše je normální.





POPIS PEČICÍ TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Osvětlení
- C** Dvířka
- D** Madlo

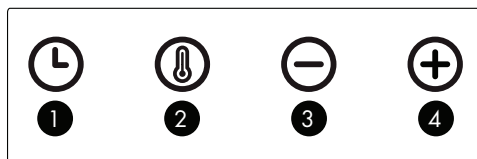
Tato pečicí trouba má 6 zásuvných úrovní pro příslušenství: Zásuvné úrovně 1 až 6.

• DISPLEJ



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

• TLAČÍTKA



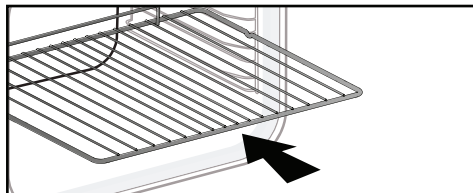
- 1** Nastavení času a doby pečení
- 2** Nastavení teploty
- 3** Snížení hodnoty
- 4** Zvýšení hodnoty



PŘÍSLUŠENSTVO

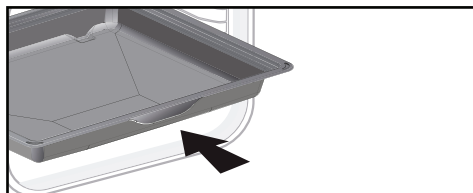
• Rošt s pojistkou proti překlopení

Lze jej použít pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládejte potraviny přímo na něj). Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



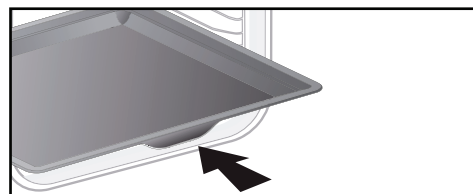
• Multifunkční odkapávací plech hluboký 45 mm

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



• Plech na pečení hluboký 20 mm

Zasouvá 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 zasunout do vodicích lišt pod rošt.

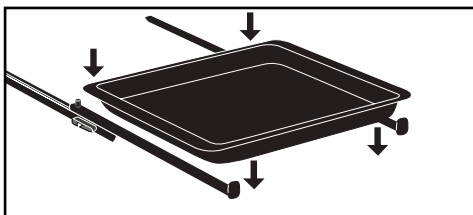


• Rošty pro zachování šťavnatosti pokrmu

(Pouze pro modely BOP7537BB, BOP7537LX, BOP7539LX)

Poloviční rošty určené pro zachování šťavnatosti připravovaného pokrmu 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.



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

 **Rada:**

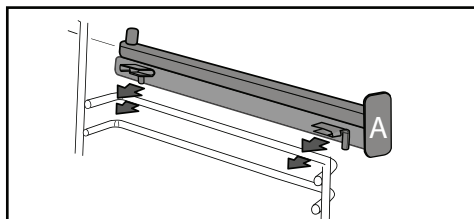
Aby se při pečení tučného masa předešlo tvorbě kouře, doporučujeme nalít na dno plechu pro zachycování tuku malé množství vody nebo oleje.



INSTALACE A DEMONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ

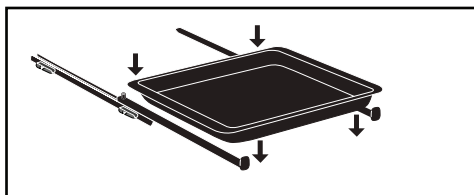
(Pouze pro modely BOP7537BB, BOP7537LX, BOP7539LX)

Po demontáži 2 teleskopických výsuvů zvolte zásuvnou úroveň (od 2 do 5), na kterou chcete upevnit kolejnice. Zaklapněte levou kolejnici do drátěné police 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.

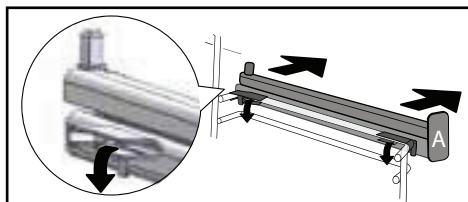


POZNÁMKA: Teleskopická posuvná část kolejnice se musí vysunout směrem k přední části trouby, stop A směrem k vám.

Umístěte 2 teleskopické výsuvy na místo a poté položte pečicí plech na 2 kolejnice, systém je připraven k použití.



Chcete-li demontovat kolejnice, znovu odstraňte teleskopické výsuvy. Mírně roztáhněte jazýčky připevněné ke každé kolejnici směrem dolů, abyste je uvolnili z drátěné police. Při-táhněte výsuvy k sobě.



Rada:

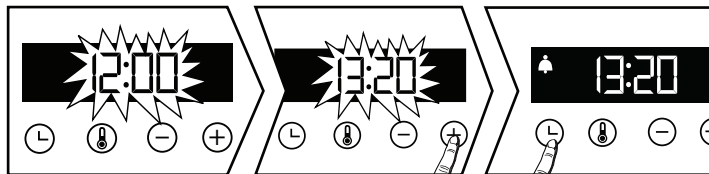
Abyste zabránili uvolňování výparů při pečení tučného masa, doporučujeme nalít na dno pánve malé množství vody nebo oleje.



NASTAVENÍ SPOTŘEBIČE

• NASTAVENÍ HODIN

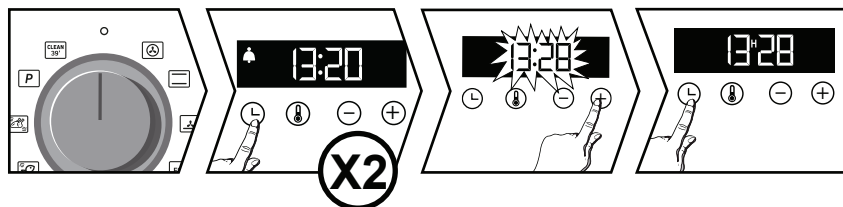
Po připojení spotřebiče k elektrické síti na displeji bliká 12:00.



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

• ZMĚNA ČASU

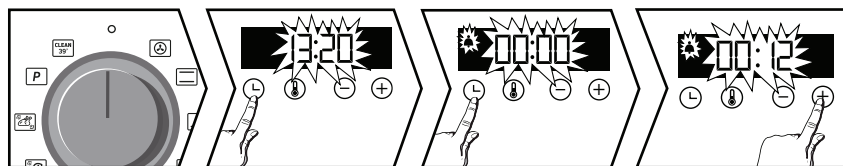
Volič funkcí musí být v poloze 0.



Stiskněte tlačítko , symbol a znovu stiskněte . Upravte nastavení času pomocí tlačítka + nebo -. Potvrďte tlačítkem . Nastavený čas se automaticky uloží po uplynutí několika sekund.

• ČASOVAČ

Tuto funkci lze použít pouze při vypnuté pečicí troubě



Volič funkcí musí být v poloze 0.

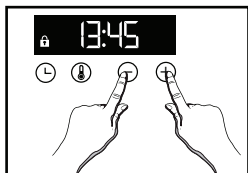
Stiskněte tlačítko , symbol . Upravte nastavení času pomocí tlačítka + nebo -. Potvrďte tlačítkem .



Pozn.: Máte možnost kdykoliv upravit nebo zrušit nastavení časovače. Pro zrušení se vraťte do nabídky časovače a nastavte čas na 00:00. K uložení dojde automaticky po několika sekundách.



POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE


• UZAMČENÍ TLAČÍTEK (DĚTSKÁ POJISTKA)

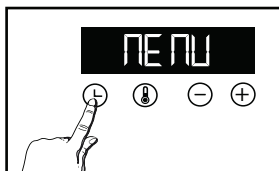



Současně stiskněte tlačítka + a -, dokud se na displeji nezobrazí symbol . Chcete-li ovládací panel odemknout, stiskněte současně tlačítka + a -, dokud symbol  nezmizí z displeje.

NABÍDKA NASTAVENÍ





Můžete upravovat různé parametry pečicí trouby.

Postup: Stiskněte tlačítko , dokud se nezobrazí „MENU“ pro přístup do režimu nastavení.



Stiskněte znovu tlačítko  pro procházení různými nastaveními.

Pomocí tlačítek + a - aktivujte nebo deaktivujte různé parametry, viz tabulka níže:

	AUTO: V režimu pečení zhasne po 90 sekundách osvětlení. ZAPNUTO: V režimu pečení svítí osvětlení vždy.
	Aktivace/deaktivace pípnutí tlačítek.
	Aktivace/deaktivace re-žimu předehřívání.
	Aktivace/deaktivace demo režimu.

Pro opuštění „MENU“ stiskněte znovu .



POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

REŽIMY PEČENÍ

MANUÁLNÍ FUNKCE:

HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ *

(min. 35 ° C, max. 250 ° C)

Doporučeno pro pečení šťavnatého bílého masa, ryb, zeleniny. Pro vícenásobné pečení až na 3 zásuvných úrovních.

HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV

(min. 35 ° C, max. 275 ° C)

Doporučeno pro pomalé a šetrné pečení. K pečení pečeně z červeného masa. Pro pečení pokrmů v zakrytém pekáči, které byly částečně tepelně upraveny na varné desce (kohout na víně, guláš).

SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM

(min. 75 ° C, max. 250 ° C)

Doporučeno pro šťavnaté pokrmy (quiche, šťavnaté ovocné koláče...). Těsto bude zespodu dobře upečené. Doporučeno pro kynutí (dort, brioška, bábovka...) a pro suflé. Na povrchu pokrmu se nevytvoří krusta.

ECO* **ECO***

(min. 35 ° C, max. 275 ° C)

Tento pečicí program šetří energii při zachování kvality pečení.

Veškeré pečení probíhá bez přehřívání.

INTENZIVNÍ GRIL

(min. 180 ° C, max. 275 ° C)

Doporučeno pro grilování toastů, gratinování pokrmů, zapékání krémového brúlée...

GRIL S VENTILÁTOREM

(min. 100 ° C, max. 250 ° C)

Šťavnatá a křupavá drůbež a pečeně ze všech stran. Zasuňte odkapávací plech na spodní úroveň. Doporučeno pro veškerou drůbež nebo pečeně, k pečení jehněčích a hovězích žebírek nebo k opečení masa. Pokrm bude mít křupavou kůrčičku a uvnitř zůstane šťavnatý.

Automatické funkce:

Společnost Brandt vám nabízí 3 nové funkce, které automaticky kombinují dva režimy pečení: Horní a spodní ohřev a pečení s párou, aby zůstala zachována nutriční kvalita pokrmů a pečení bylo rychlejší.

ČERVENÉ MASO

Doporučujeme pro zachování lahodnosti a křehkosti vepřové a hovězí pečeně.

RYBY

Doporučujeme pro pečení celých ryb nebo rybího filé.

DRŮBEŽ

Doporučujeme pro pečení kuřat, krůt, perliček a kachen.

U těchto 3 funkcí stačí nalít k pokrmu vlažnou vodu v dostatečném množství (do odkapávacího plechu), umístit odkapávací plech na spodní zásuvnou úroveň a pokrm péct na zásuvné 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 pečení doporučí vhodnou dobu pečení podle zvoleného režimu pečení. Doporučenou dobu pečení lze upravit.

**Způsob pečení prováděný podle požadavků normy EN 60350-1: 2016 k prokázání souladu s požadavky evropského nařízení EU/65/2014 týkajícího se energetických štítků.*

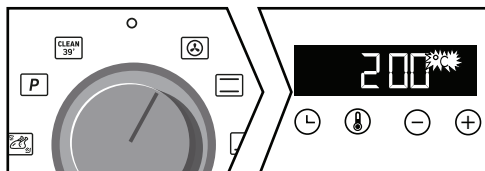


POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

ZAHÁJENÍ PEČENÍ

• ZAHÁJENÍ OKAMŽITÉHO PEČENÍ

Na displeji by se měl zobrazovat pouze čas. Zobrazovaný čas by neměl blikat. Otočte volič funkcí do požadované polohy.



U manuálních funkcí:

Teplota se začne zvyšovat okamžitě. Pečicí trouba Vám doporučí teplotu, kterou lze změnit. Pečicí trouba hřeje a ukazatel teploty bliká. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní akustický signál.

U automatických funkcí:

Na displeji se zobrazí **----**.

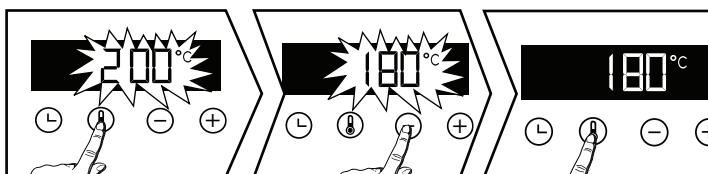
Vyberte druh pokrmu pomocí tabulky na konci návodu. Opakovaně stiskněte tlačítka + a -, dokud se na displeji nezobrazí požadované schéma, pak potvrďte tlačítkem

Bliká hmotnost; zadejte skutečnou hmotnost připravovaného pokrmu pomocí tlačítek + a -, poté potvrďte . Nemusíte nic jiného nastavovat, teplota a délka pečení budou vypočítány automaticky. Bliká čas, kdy bude pokrm upečený. Potvrďte tlačítkem . Pečení ihned započne.

• ZMĚNA TEPLoty

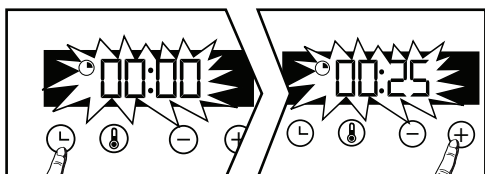
Stiskněte

Upravte teplotu pomocí + nebo -. Potvrďte stisknutím .



• ÚPRAVA DOBY PEČENÍ

Pokud během pečení stisknete , doba pečení bliká a je možné ji upravit. Stisknutím + nebo - nastavte požadovanou dobu pečení.





POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE



Systém „Smart Assist“

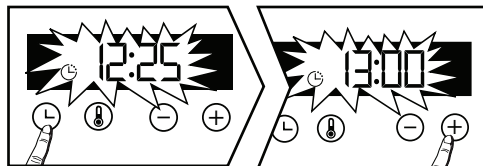
Vaše pečicí trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která Vám při nastavování doby pečení doporučí vhodné nastavení v závislosti na zvoleném režimu pečení (viz tabulka). Doporučenou dobu pečení lze upravit.

Nastavená doba pečení se automaticky uloží po několika sekundách. Čas se začne odpočítávat, jakmile pečicí trouba dosáhne nastavené teploty.

DRUH OHŘEVU	DOBA PEČENÍ
	30 min.
	30 min.
	30 min.
ECO	30 min.
	7 min.
	15 min.

• Změna ukončení doby pečení

Postupujte jako při nastavování doby pečení. Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko . Čas ukončení pečení bliká.



Časový údaj na displeji bliká. Pomocí + nebo - nastavte čas ukončení pečení. Provedení nastavení se automaticky uloží po několika sekundách. Časový údaj na displeji již nebliká.



ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO A VNĚJŠÍHO POVRCHU SPOTŘEBIČE

• Čištění varného prostoru pyrolýzou



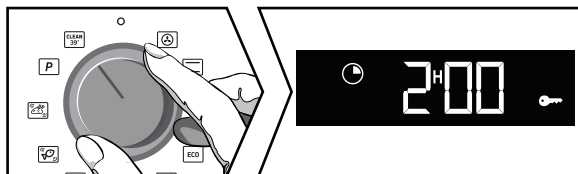
Pozor:

Před čištěním pyrolýzou vyjměte z pečicí trouby veškeré příslušenství i teleskopické výsuvy. Než spustíte pyrolytické čištění pečicí trouby, odstraňte z varného prostoru větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.

Z bezpečnostních důvodů může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokovaná. Dvířka nelze během pyrolýzy otevřít.


• Okamžité samočištění


Na displeji se musí zobrazovat čas bez blikání. Voličem funkcí  nebo  vyberte jeden ze samočisticích cyklů:




= Čištění trvající 39 minut


– Na konci každého pečení se na displeji zobrazí nápis „Clean 39“, který nabízí spuštění tohoto čištění.

Nastavte volič funkcí na tuto polohu a potvrďte tlačítkem . Střídavě s „Clean 39“ se začne zobrazovat čas 0:39 a čištění se spustí. Po několika minutách se na displeji zobrazí klíč, dvířka pečicí trouby se tak z bezpečnostních důvodů automaticky uzamknou po dobu trvání programu.

Pokud chcete spustit „Clean 39“, když je pečicí trouba studená nebo nedostatečně horká, podmínky pro spuštění tohoto programu čištění neumožní. Na displeji se zobrazí 0:00 a budete muset zvolit jiný způsob samočištění .

= Pyrolýza trvající 2 hodiny

Nastavte volič funkcí na tuto polohu.  se zobrazí na displeji. Stiskněte + pro volbu pyrolýzy v závislosti na stupni znečištění pečicí trouby.



V závislosti na provedeném výběru se zobrazí čas 2:00. Potvrďte tlačítkem .

Na displeji se zobrazí  a pyrolýza se spustí.

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

Vraťte volič funkcí do polohy 0.

• Odložené samočištění

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

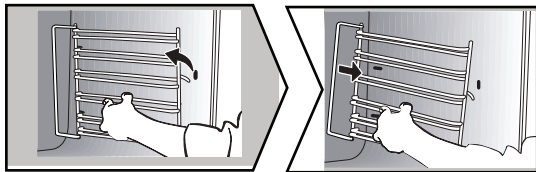


• ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU

Použijte měkký hadřík a prostředek určený k čištění oken. Nepoužívejte odmašťovací krémy ani škrabky.

• ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH STOJANŮ

Demontujte drátěné vodiče a očistěte je. Zvedněte přední část stojanu nahoru; zatlačte celý stojan nahoru a uvolněte přední hák z jeho úchyty. Poté lehce přitáhněte celý stojan směrem k sobě, abyste uvolnili zadní háky z jejich úchyty. Odstraňte oba stojany.



• ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÉ VÝPLNĚ DVÍŘEK



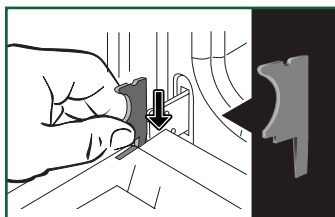
Varování:

K čištění skleněných dvířek pečicí trouby nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, drátěnky ani kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a rozbit sklo.

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

• ČIŠTĚNÍ SKLENĚNÉ VÝPLNĚ DVÍŘEK

Úplně otevřete dvířka a zablokujte je pomocí plastového klínu dodaného v plastovém pouzdře spolu se spotřebičem.



Vyjmutí první skleněné výplně: Stisknutím nástroje (šroubováku) v místě (A) odblokujte skleněnou výplň a poté ji vyjměte.



Důležité:

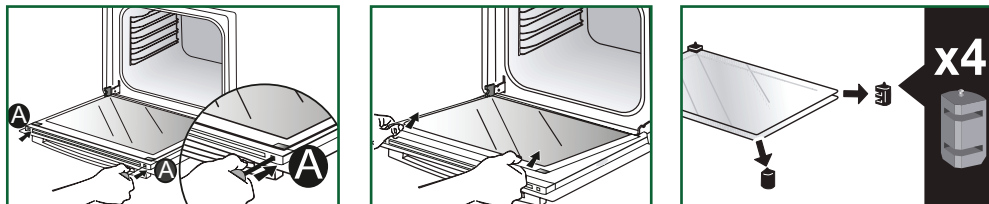
Ujistěte se, že jste si poznačili směr montáže této skleněné výplně (lesklá strana směrem k Vám).



PÉČE O SPOTŘEBIČ

V závislosti na modelu jsou dvířka tvořena dvěma dalšími skleněnými tabulemi s černou gumovou vložkou v každém rohu. Pokud je to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

Nepoňujte skleněné výplně do vody. Opláchněte je čistou vodou a osušte hadříkem, který nepouští vlákna.

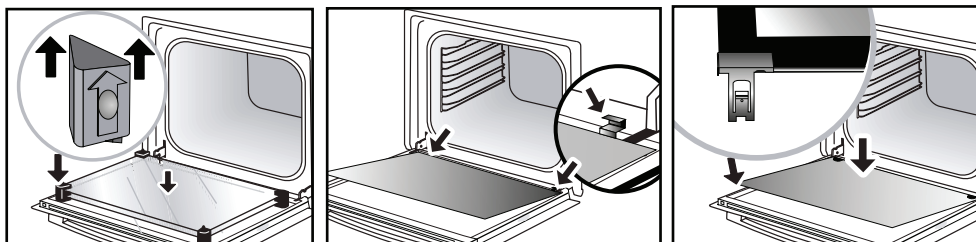


• Zpětná montáž skleněných výplní dvířek

Po vyčištění přemístěte čtyři gumové zarážky nahoru a vložte do dvířek skleněnou sestavu.

Zasuňte poslední skleněnou výplň do kovových zarážek, poté ji upevněte lesklou stranou směrem k sobě.

Odstraňte plastový klín. Váš spotřebič je opět funkční.

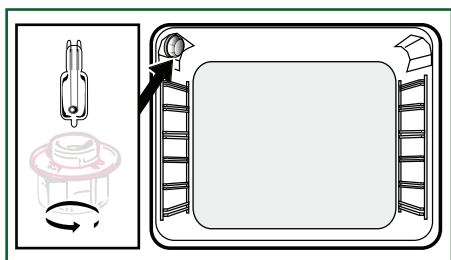


• VÝMĚNA ŽÁROVKY



Důležité:

Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič odpojený od zdroje napájení, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. K výměně žárovky můžete přistoupit po vychladnutí spotřebiče.



Vlastnosti žárovky:

25 W, 220 - 240 V~, 300 °C, typ G9.

Když žárovka již nefunguje, můžete ji vyměnit sami. Odšroubujte kryt a poté vyjměte žárovku (použijte gumovou rukavici, která usnadní demontáž). Vložte novou žárovku a nasad'te kryt.



ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Pečicí trouba nehřeje.

Zkontrolujte, zda je pečicí trouba správně připojená k elektrické síti a zda nefunguje pojistka ve Vaší instalaci. Zvyšte nastavenou teplotu.

Osvětlení pečicí trouby nefunguje.

Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba správně připojená k elektrické síti.

Chladicí ventilátor běží i po vypnutí pečicí trouby.

To je normální, ventilátor může běžet až hodinu po dokončení pečení, aby se snížila vnitřní a vnější teplota pečicí trouby. Pokud se ventilátor ani po uplynutí jedné hodiny nezastaví, kontaktujte zákaznický servis.

Čištění pyrolýzou se neprovádí.

Zkontrolujte, zda jsou dvířka zavřena. Může to být chyba zámku dvířek nebo snímače teploty. Pokud porucha přetrvává, kontaktujte zákaznický servis.

Symbol bliká na displeji.

Chyba zamykání dvířek, kontaktujte zákaznický servis.

Vibrace a s nimi spojený hluk.

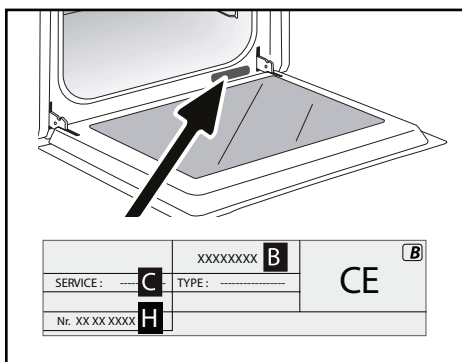
Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny.

Tento jev nemá žádný dopad na správnou funkci Vašeho spotřebiče, přesto může během provozu ventilátoru docházet k vibracím. Vyměňte spotřebič a přesuňte napájecí kabel, poté spotřebič zasuňte zpět.



OPRAVY

Veškeré práce na Vašem spotřebiči musí provádět kvalifikovaný odborník, který je registrovaným držitelem ochranné známky. Když kontaktujete zákaznický servis, pro usnadnění vyřízení Vaší žádosti mějte k dispozici úplné údaje o Vašem spotřebiči (název spotřebiče, typ, sériové číslo, datum zakoupení). Tyto informace jsou uvedeny na výrobním štítku.



ORIGINÁLNÍ DÍLY

Během zásahu si vyžádejte výhradně používání certifikovaných originálních náhradních dílů.



- B: Obchodní reference
- C: Reference služby
- H: Sériové číslo



POKRM	* * * * * * *															
Maso																
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2					180	2								60
Telecí pečeně (1 kg)	200	2					180	2								60-70
Hovězí pečeně	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
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
Skopová žebra					210	3										20-30
Ryby																
Grilované ryby					275	4										15-20
Pečené ryby	200	3					180	3								30-35
Ryby pečené v alobalu	220	3					200	3								15-20
Zelenina																
Gratinovaná zelenina (předvařená)					275	2										30
Gratinované brambory s česnekem a smetanou	200	2					180	2								45
Lasagne	200	3					180	3								45
Plněná rajčata	170	3					160	2								30
Pečivo																
Piškot			180	2										180	2	35
Piškotová roláda	220	3												180	2	5-10
Brioška	180	1	210											180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Bretonský koláč	180	1	180	1										180	2	45-50
Bublanina	200	2					180	3								30-35
Řezy	165	2												150	2	30-40

* V závislosti na modelu



POKRM	* * * * * * *								min		
Pečivo											
Sušenky z křehkého těsta	175	3								15-20	
Bábovka			180	2					180	2	40-45
Pusinky	100	2							100	3	60-70
Madlenky	220	3				200	3				5-10
Pečivo z odpalovaného těsta	200	3				180	3		180	3	30-40
Drobné pečivo z listového těsta	220	3				200	3				5-10
Savarin	180	3							175	3	30-35
Koláč z křehkého těsta	200	1				195	1				30-40
Koláč z tenkého listového těsta	215	1				200	1				20-25
Kynutý koláč	210	1				200	1				10-30
Různé											
Špízy	220	3			210	4					10-15
Paštika v terině	200	2					190	2			80-100
Pizza z křehkého těsta	200	2									30-40
Pizza z chlebového těsta											15-18
Quiche											35-40
Suflé									180	2	50
Koláče	200	2									40-45
Chléb	220					200		220			30-40
Toustový chléb	180				275	4-5					2-3

* V závislosti na modelu



Veškeré údaje včetně zásuvné úrovně a doby pečení jsou uvedeny pro předehřátou troubu.

Pozn.: Před vložením do pečicí trouby musíte veškeré maso nechat odpočinout při pokojové teplotě alespoň 1 hodinu.

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 kynuté těsto (v závislosti na modelu)

Suroviny:

- Mouka 2 kg
- voda 1240 ml
- sůl 40 g
- 4 balíčky sušeného droždí

Těsto promíchejte mixérem a nechte v troubě vykynout.

Postup: Platí pro kynutá těsta s droždím. Přeložte těsto do žáruvzdorné nádoby, předehejte pečicí troubu, vyjměte rošt a položte nádobu s těstem na dno varného prostoru.

Předehejte pečicí troubu s funkcí horkého vzduchu na 40 - 50 ° C po dobu 5 minut. Vypněte troubu a nechte těsto 25 - 30 minut kynout, využijete tak zbytkové teplo.


















FUNKČNÍ ZKOUŠKY VHODNOSTI DLE IEC 60350

POKRMI	*Druh ohřevu	ÚROVEŇ	Příslušenství	°C	Min. DOBA PEČENÍ	PŘEDEHŘÁTÍ
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 pokrmu (9.2.2)		5	rošt	275	3-6	ano

* V závislosti na modelu

POZNÁMKA: Při pečení na 2 úrovních lze pokrm vyjmout v různé době.

TABULKA KOMBINOVANÝCH AUTOMATICKÝCH FUNKCÍ S POUŽITÍM PÁRY

Poloha ovladače	Zobrazení na displeji	POKRM	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
		Celé ryby (malé)	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.

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