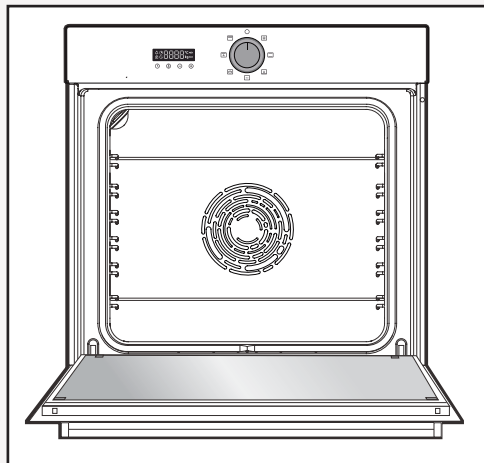


# Brandt



FR GUIDE D'UTILISATION  
EN USER GUIDE  
NL GEBRUIKSAANWIJZING  
DA BRUGERVEJLEDNING  
DE BETRIEBSANLEITUNG  
CS NÁVOD K POUŽITÍ  
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN

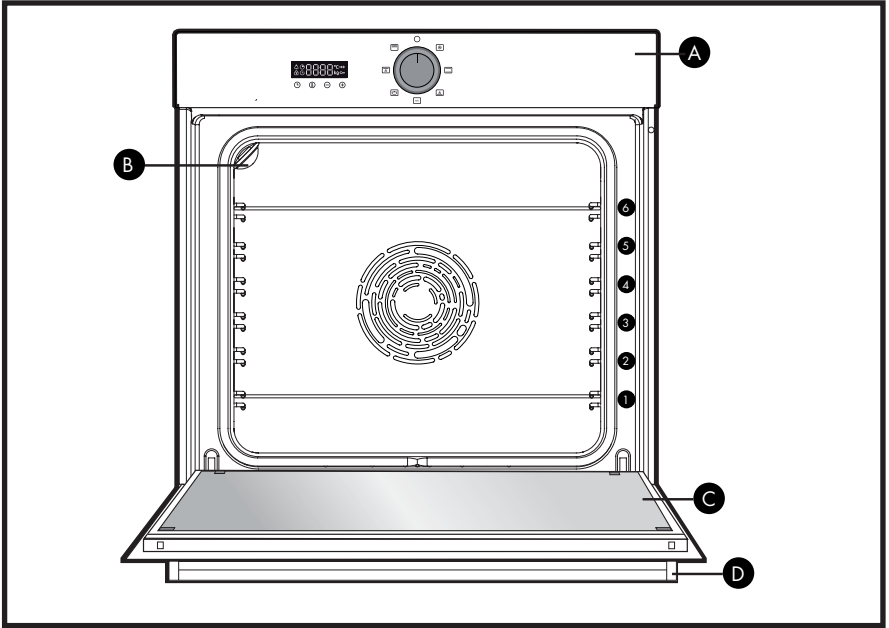
**Four  
Oven  
Oven  
Ovn  
Backofen  
Trouba  
Horno**



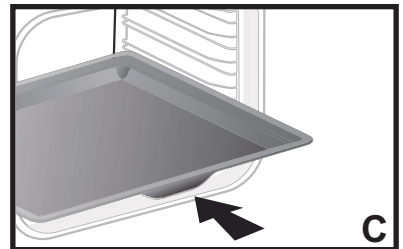
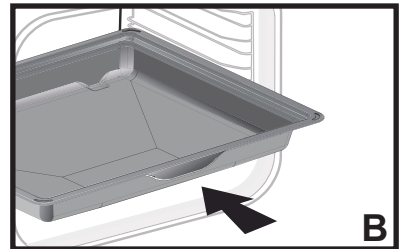
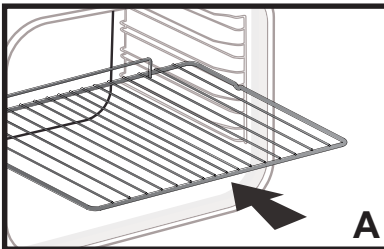
# 1



## 1.1



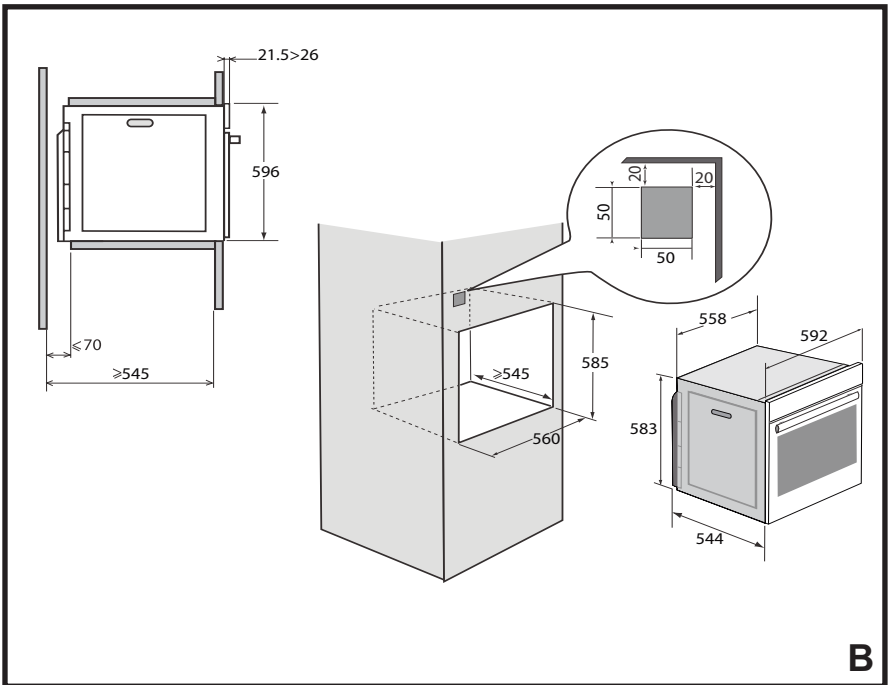
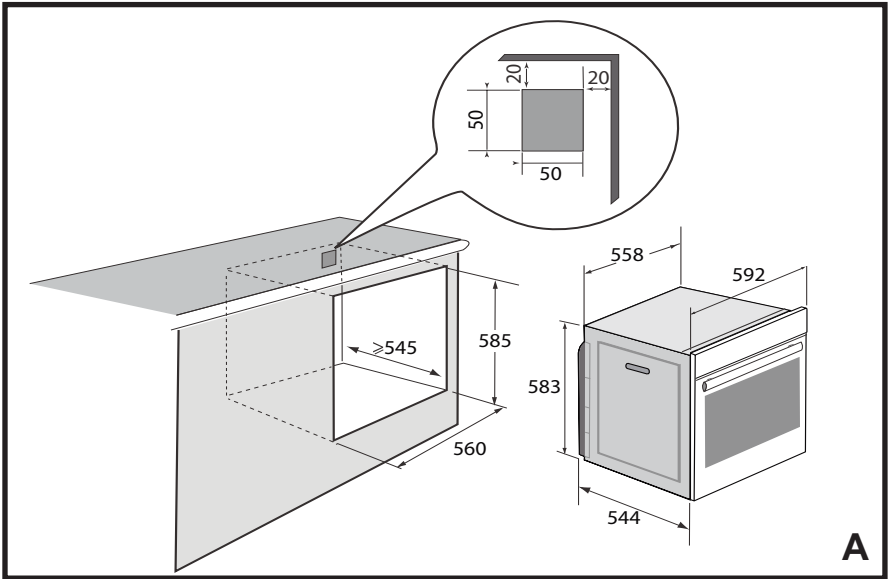
## 1.4



# 2



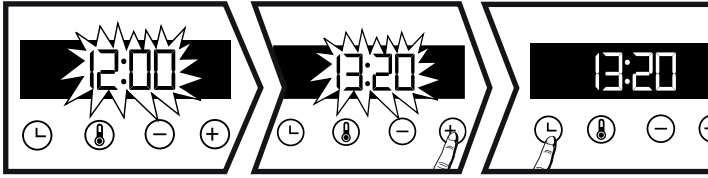
## 2.1



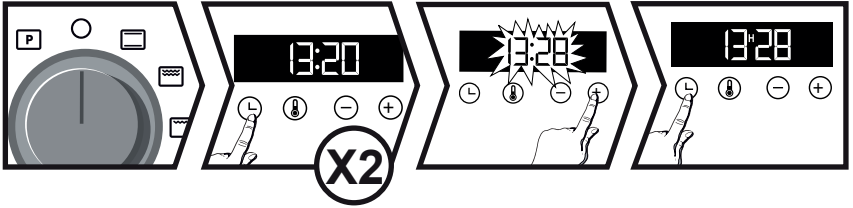
# 3



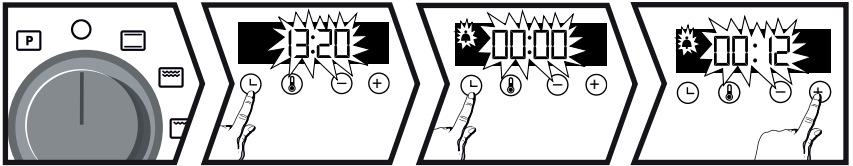
3.1



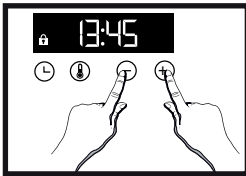
3.2



3.3



3.4



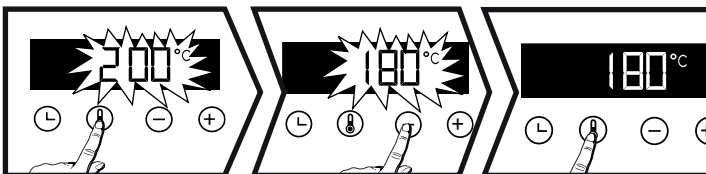
# 4



4.1

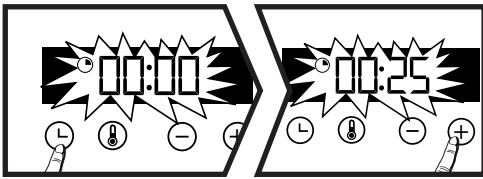


4.2

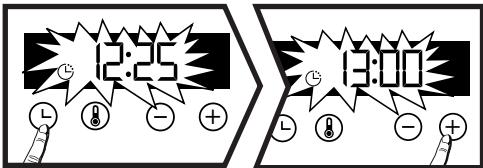


# 4

4.3

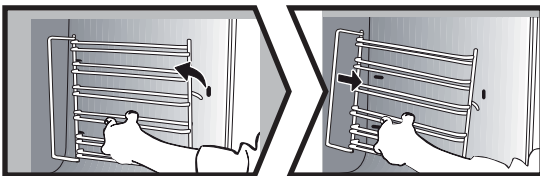


4.4



# 5

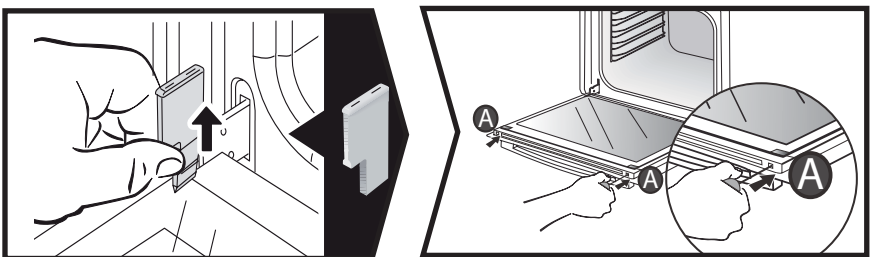
5.1



5.2



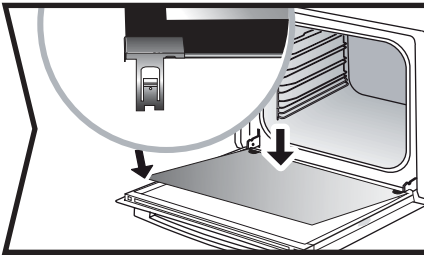
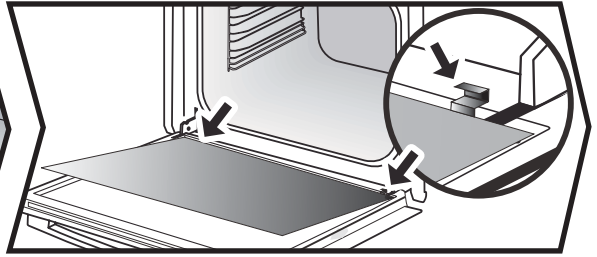
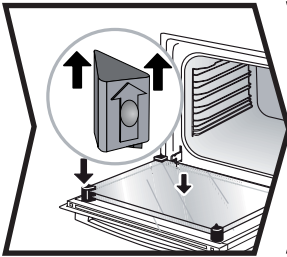
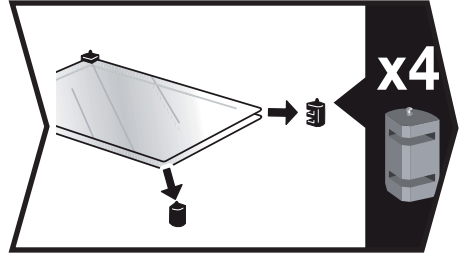
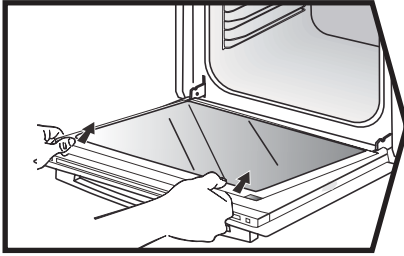
5.3



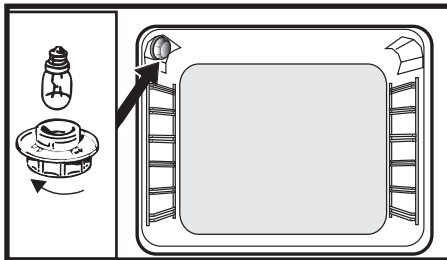
# 5



## 5.3



## 5.4



Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

Zakoupil/a jste výrobek značky **BRANDT** a my Vám tímto chceme poděkovat za projevenou důvěru.

Když jsme tento výrobek koncipovali a vyráběli, mysleli jsme při tom na Vás, na Vaš způsob života, Vaše potřeby, aby co nejlépe vyhovoval Vaším očekáváním. Vložili jsme do něj veškeré naše know-how, inovativní nápady a vášně, která nás pohání už 60 let.

Protože se chceme neustále zlepšovat a uspokojovat Vaše požadavky, je Vám k dispozici náš spotřebitelský servis, kde Vám odpoví na všechny otázky či návrhy.

Můžete se také připojit na naše internetové stránky [www.brandt.com](http://www.brandt.com), kde naleznete všechny novinky a užitečné a doplňující informace.

**Společnost BRANDT** je šťastná, že s Vámi bude každý den, a přejeme Vám, abyste ze zakoupeného zboží měl/a co největší užitek.



**Důležité upozornění: Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtěte tento návod k instalaci a použití, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi.**

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

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

Důležité upozornění:

Po převzetí přístroje jej vybalte nebo nechte okamžitě vybalit. Zkontrolujte obecný vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu, kterého si jednu kopii ponecháte. Než přístroj spustíte, pozorně si přečtěte tento montážní návod, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi. Tento návod k použití uskladněte u přístroje. Pokud přístroj prodáte nebo předáte jiné osobě, zajistěte, aby s přístrojem obdržela i návod k použití. Seznamte se s těmito radami, než přístroj nainstalujete a použijete. Jsou sestaveny pro vaši bezpečnost a bezpečnost dalších osob.

— Tento přístroj byl navržen tak, aby byl používán osobami v obytných místnostech. Tato trouba neobsahuje žádnou součástku z azbestu.

— Tento přístroj je určen pro běžné domácí použití. Nepoužívejte ji ke komerčním nebo průmyslovým účelům nebo pro jiné účely, než pro jaké byl navržen.

— Neupravujte a neměňte parametry tohoto přístroje. Mohlo by vás to ohrozit.

— Nikdy neumísťujte alobal přímo

do styku se spodní stranou trouby, nahromaděné teplo by mohlozpůsobit poškození smaltu.

— Na otevřená dvířka trouby nestavte těžké předměty a zajistěte, aby na ně nesedalo a nevytlázalo žádné dítě.

— Nepoužívejte troubu ke skladování potravin nebo jakýchkoli předmětů po použití.

— Po použití trouby zkontrolujte, zda jsou všechny ovladače v poloze vypnuto.

— Při jakémkoli čisticím zásahu uvnitř trouby musí být trouba vypnutá.

— Než provedete vycvaknutí skla, nechte přístroj vychladnout.



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.



## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**VÝSTRAHA:** Příklad 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.

— Před odstraněním zadní stěny musí být přístroj odpojen od elektrické sítě. Po vyčištění musí být zadní stěna vrácena na místo v souladu s instrukcemi.

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

 **UPOZORNĚNÍ:** 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 vymontování.

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.

# 1 Popis spotřebiče








## 1.1 POPIS SPOTŘEBIČE

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

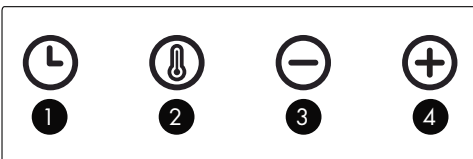
Tato trouba nabízí 6 poloh vodičích lišt pro příslušenství (stupeň 1 až 6).

## 1.2 DISPLEJ



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

## 1.3 TLAČÍTKA

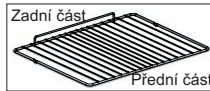


- 1** Nastavení času a doby
- 2** Nastavení teploty
- 3** Tlačítko -
- 4** Tlačítko +

## 1.4 PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

### A • Bezpečnostní mřížka proti překlopení

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



Položte bezpečnostní mřížku proti překlopení ke spodní části trouby.

### B • Víceúčelový plech na odklapávání št'avy 45 mm

Vsunout do vodičích lišt pod mřížku, madlem směrem ke dvířkám trouby. Zachytává št'avu a tuk při grilování, můžete jej také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.

### C • Pekařský plech 20 mm

Vsunout do vodičích lišt, madlem směrem ke dvířkám trouby. Vhodný k pečení cukroví, sušenek, cupcaků. Nakloněná strana slouží ke snadné manipulaci s pekařskými výtvy. Pro zachytávání št'avy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodičích lišt pod mřížku.

**⚠ Než začnete čišťení trouby pyrolýzou, vyjměte veškeré příslušenství a vodičí lišty z trouby.**

**🔍 Doporučení**  
Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno plechu pro odkapávání št'avy.

# 2 Instalace

## 2.1 VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

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

Tento spotřebič lze nainstalovat pod pracovní plochu (**A**) nebo vertikálně (**B**). Je-li nábytek otevřený, jeho šířka na zadní straně musí být maximálně 70.

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumový kryt a připravte si otvory o průměru 2 mm v panelu nábytku, čímž se zamezí odštipnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte zpět na místo pryžový kryt.

**🔍 Doporučení**  
Abyste se ujistili, že Vaše instalace je vyhovující, neváhejte se obrátit na odborníka v oboru domácích elektrospotřebičů.

**Pozor**

Než troubu poprvé použijete, zahřívejte ji prázdnou na 200°C po dobu asi 1 hodiny. Zkontrolujte, zda je místnost dostatečně větrána.

**PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ**

Vaše trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm<sup>2</sup> (1P + 1 N + 1 ochranný vodič), která musí být připojena k elektrické síti 220-240~ Voltů prostřednictvím elektrické zásuvky podle normy IEC 60083 nebo vícepólového odpojovacího zařízení nebo podle pravidel instalace.

Ochranný kabel (žluto-zelený) je propojen se svorkou přístroje a musí být připojen k uzemnění instalace. Pojistka na Vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A.

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

**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.

**3****Nastavení hodin****3.1 NASTAVENÍ HODIN**

Po zapnutí do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.

Hodiny nastavte pomocí tlačítek + nebo -.

Výběr potvrďte stisknutím tlačítka

V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

**3.2 SEŘÍZENÍ HODIN**

Tlačítko volby funkcí musí být povinně v poloze 0.

Stiskněte tlačítko , zobrazí se symbol , znovu stiskněte tlačítko , upravte nastavení hodin tlačítky + nebo - .

Výběr potvrďte stisknutím tlačítka .

Nastavení času se automaticky uloží za několik sekund.

**3.3 MINUTKA**

Tuto funkci lze použít pouze je-li trouba vypnutá.

Stiskněte tlačítko .

Symbol bliká.

Čas na minutce nastavte pomocí tlačítek + nebo -.

Stiskněte tlačítko a potvrďte. Odpočítávání začíná.

Jamile čas vyprší, ozve se zvukový signál. Chcete-li zastavit odpočítávání, stiskněte libovolné tlačítko.

Časový údaj se na displeji zobrazí znovu.

Pozn.: naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit. Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do nabídky minutky a nastavte čas na 0:00. Není třeba potvrzovat, nastavení se automaticky během několika sekund uloží.

**3.4 ZÁMEK TLAČÍTEK**

Stiskněte současně tlačítka + a - dokud se nezobrazí na obrazovce symbol . Pro odblokování stiskněte současně tlačítka + a - dokud z displeje nezmizí symbol .

**4****Pečení****REŽIMY PEČENÍ (podle modelu)**

Režimy pečení jsou následující:

, , , , , , , jsou vybaveny funkcí BOOST (maximální výkon), která umožňuje rychlé zvýšení teploty. Pokud chcete tuto funkci deaktivovat, prostudujte si kapitolu Nastavení.

**HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV\***

Minimální teplota 35 °C, maximální 250 °C

Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro pečení několika pokrmů až do 3 poloh.

**TRADIČNÍ PEČENÍ PULZNÍ S**

**TERMOSTATEM\***

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C

Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.



### PLECH PRO TRADIČNÍ PEČENÍ

Minimální teplota 75° C, maximální 250 °C

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



### TRADIČNÍ

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C

Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení, např. k přípravě šťavnaté pečené zvěřiny. K prudšímu pečení červeného masa. Pro dušení pokrmů v zavřeném kastrolu, jejichž příprava byla předem zahájena na varné desce (kohout na víně, ragú).



### ECO\*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C

Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení.

Veškeré pečení probíhá bez předehřívání.



### GRIL VYŠŠÍ TEPLoty



### GRIL

#### STŘEDNÍ TEPLoty

Minimální teplota 180 °C, maximální 275 °C

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



### GRIL PULZNÍ

Minimální teplota 180 °C, maximální 250 °C

Drůbež a pečeně, šťavnatě a křupavě ze všech stran.

Na nejspodnější vodicí lištu zasuňte plech na zachycování šťávy.

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



### UCHOVÁVÁNÍ TEPLÉ TROUBY

Minimální teplota 35 °C, maximální 100 °C

Doporučujeme pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku, atd., pro rozmrazování potravin nebo ohřívání talířů.



### PIZZA

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C

Pro zajištění kvalitní pizzy, pečte na 3. patře, troubu rozehejte.



### FUNKCE BOOST

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C

Tato funkce zajišťuje rychlé zvýšení teploty uvnitř trouby.

*\* Sekvence používaná(é) pro oznámení, uvedená na energetické etiketě podle evropské normy EN 50304 apodle Evropské směrnice 2002/40/ES.*



**Doporučení pro úsporu energie V maximální možné míře se pokuste troubu nepředehřívát. Během pečení nechávejte dvířka trouby uzavřená.**

## 4.1 PEČENÍ S OKAMŽITÝM STARTEM

Programovací jednotka musí zobrazovat jen čas. Nesmí blikat.

Tlačítkem volby funkcí otočte do vámi vybrané polohy.


Teplota se ihned zvyšuje. Trouba doporučuje určitou teplotu, kterou lze upravovat.

Trouba hřeje a ukazatel teploty bliká. Série zvukových signálů zazní, jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.



## 4.2 ÚPRAVA TEPLoty

Stiskněte tlačítko .

Teplotu upravte pomocí tlačítek + nebo -.

Potvrďte stisknutím tlačítka .

## 4.3 NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY

Použijte funkci Pečení s okamžitým startem a poté stiskněte tlačítko . Doba pečení  bliká, nastavení je nyní možné. Stiskněte tlačítko + nebo - a nastavte dobu pečení.

Trouba je vybavena technologií „SMART ASSIST“, která při programování doby pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení. Tato doba lze upravit.

Viz tabulka níže:

| FUNKCE PEČENÍ        | DOPORUČENÍ ČASŮ |
|----------------------|-----------------|
| TRADIČNÍ             | 30 min          |
| TRADIČNÍ PEČENÍ      | 30 min          |
| <b>PULZNÍ</b>        |                 |
| HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV   | 30 min          |
| PLECH PRO TRADIČNÍ   | 30 min          |
| <b>PEČENÍ</b>        |                 |
| EKO                  | 30 min          |
| GRIL STŘEDNÍ TEPLoty | 10 min          |
| GRIL VYŠŠÍ TEPLoty   | 7 min           |
| GRIL PULZNÍ          | 15 min          |
| UCHOVÁVÁNÍ           | 60 min          |
| <b>TEPLÉ TROUBY</b>  |                 |
| PIZZA                | 15 min          |
| FUNKCE BOOST         | 5 min           |

Doba pečení se automaticky uloží za několik sekund. Po dosažení požadované teploty pečení začne odpočítávání času.

#### 4.4 PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte jako u programování doby. Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko ☹, dokud se nerozblíká ukazatel konce pečení ☺. Ukazatel bliká, nastavte čas konce pečení pomocí tlačítka + nebo -.

Konec pečení se automaticky uloží za několik sekund. Zobrazení konce pečení již neblíká.

# 5



## Čištění

#### ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU

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

#### ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Ne začnete čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z trouby rošty a odstraňte 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.

**⚠ Než začnete čištění trouby pyrolýzou, vyjměte veškeré příslušenství a vodící lišty z trouby.**

### 5.1 DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Nadzvedněte přední část lišty, vysuňte celou lištu a vyjměte háček na přední straně z jeho uložení. Potom mírně vytáhněte celou lištu směrem k sobě a nadzvedněte zadní část tak, abyste vyjmuli háček i v zadní straně z jeho uložení. Vyjměte tak obě lišty.

### 5.2 PYROLÝZA S OKAMŽITÝM STARTEM

Displej by měl ukazovat denní čas, bez blikání. Pyrolýzu aktivujete, jakmile uvedete tlačítko volby funkcí do polohy [P]. V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována, na displeji se zobrazí symbol . Dvířka nelze otevřít. Na konci čištění displej ukazuje 0:00 a dveře se odblokují. Vraťte tlačítko volby funkcí do polohy 0.

### PYROLÝZA S ODLOŽENÝM STARTEM

Pro nastavení času ukončení pyrolýzy viz instrukce v odstavci „Pyrolýza s okamžitým startem“ a kapitola 4.4.

Po těchto krocích je začátek pyrolýzy odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas. Po skončení pyrolýzy vraťte tlačítko volby funkcí do polohy 0.

### 5.3 ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH PLOCH SKEL

Pro čištění vnitřních skel demontujte dvířka. Před vyjmutí skla odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skel pomocí navlhčeného hadříku a prostředku na mytí nádobí a poté skla z trouby demontujte.

**⚠ Upozornění**  
**Nepoužívejte pískové čisticí přípravky, brusné nebo hrubé kovové čisticí pomůcky pro čištění skleněných dvířek trouby, což by mohlo poškrábat povrch a vést k prasknutí skla.**

## DEMONTÁŽ

Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte pomocí plastové červené záračky dodané v plastovém sáčku se spotřebičem.

Vyjměte první naklapnuté sklo následovně:

Pomocí náradí (šroubovák) přitlačte v bodě **A** a sklo vyklapněte.

Vyjměte sklo.

Dle modelu jsou dvířka vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně vybaveny černou příčkou a těsněním. Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

Neponořujte skla do vody. Opláchněte pod tekoucí vodou a setřete tkaninou bez chlupů.

## MONTÁŽ DVÍŘEK

Po vyčištění znovu nasadte 4 pryžové rohy zelenou šípkou směrem nahoru a umístěte zpět skla.





Poslední sklo umístěte do kovových krytů, zaklapněte, lesklou stranou směrem ven.

Odeberte červenou plastovou záračku.

Váš spotřebič je opět provozuschopný.

typů nastavení znovu stiskněte tlačítko  .

Parametry uvedené v následující tabulce aktivujte nebo deaktivujte pomocí tlačítek + a - :

|   |   |
|---|---|
|  | AUTO: U režimu pečení světlo v dutině trouby vypne automaticky po 90 sekundách.<br>ZAP: V režimu pečení žárovka vždy svítí. |
|  | Aktivace/deaktivace zvukového signálu tlačítek  |
|  | Aktivace/deaktivace přehřátí  |
|  | Aktivace/deaktivace ukázkového (demo) režimu  |

Stiskem tlačítka  opustíte nabídku „MENU“.

## 5.4 VÝMĚNA ŽÁROVKY

### Výstraha:

**Ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, než vyměníte žárovku, jinak hrozí zásah elektrickým proudem. Ukončete, až spotřebič vychladne**

### Technické údaje žárovky:

15 W, 220-240 V~, 300 °C, patice E14.

Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte gumovou rukavici, která usnadní vymontování.

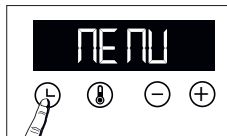
## 6




## Nastavení

### 6.1 MENU

Změnu nastavení parametrů trouby lze provést následovně:



Pro přístup do režimu nastavení stiskněte tlačítko  dokud se nezobrazí „MENU“. Pro rozbalení jednotlivých

## 7 Řešení případných


Některé malé poruchy můžete odstranit sami:

**Trouba nehřeje.** Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zvyšte zvolenou teplotu.

**Žárovka trouby je nefunkční.** Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

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

**Neprobíhá čištění pyrolýzou.** Zkontrolujte zavření dveří. Jde-li o poruchu blokování dveří nebo čidla teploty, volejte poprodejní servis.

**Na displeji bliká symbol .** Porucha blokování dveří, volejte poprodejní servis.

# 8

## Životní prostředí

### OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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



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

- Recyklace zařízení, kterou zajišťuje výrobce, bude tak provedena v optimálních podmínkách v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Informujte se na obecním úřadě v místě bydliště nebo u svého prodejce, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbližší vašemu bydlišti.

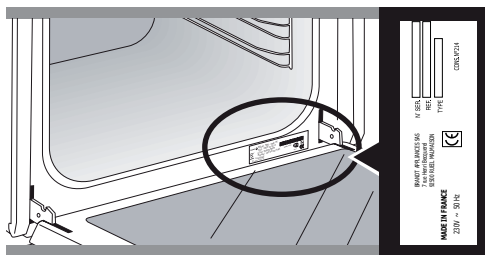
Děkujeme vám za váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

# 9

## ZÁSAHY

### ZÁSAHY

Případné opravy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaná osoba spolupracující s výrobcem. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se Vašeho spotřebiče (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



|                   |                |          |
|-------------------|----------------|----------|
| <b>A</b>          | <b>B</b>       | <b>G</b> |
| SERVICE: <b>C</b> | TYPE: <b>D</b> |          |
| <b>E</b>          | <b>F</b>       |          |
| Nr. <b>H</b>      |                | <b>I</b> |

B: Obchodní označení
















C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo

### PŮVODNÍ SOUČÁSTKY

Při zákroku údržby, požadujte používání výlučně *originálních certifikovaných náhradních dílů*.



| POKRMY                         |  * |        |  * |        |  * |        |   |        |   |        |   |        |   |        |  |       |
|--------------------------------|--|--------|--|--------|--|--------|---|--------|---|--------|---|--------|---|--------|---|-------|
|                                |   | UROVEN |   | UROVEN |   | UROVEN |  | UROVEN |  | UROVEN |  | UROVEN |  | UROVEN | min   |       |
| <b>Maso</b>                    |  |        |  |        |  |        |   |        |   |        |   |        |   |        |   |       |
| 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    |
| Drůbež, větší velikosti        | 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 |
| <b>Ryby</b>                    |  |        |  |        |  |        |   |        |   |        |   |        |   |        |   |       |
| Grilované ryby                 |  |        |  |        | 275  | 4      |   |        |   |        |   |        |   |        |   | 15-20 |
| Vařené ryby (pražma)           | 200  | 3      |  |        |  |        | 180   | 3      |   |        |   |        |   |        |   | 30-35 |
| Ryby v papilotu                | 220  | 3      |  |        |  |        | 200   | 3      |   |        |   |        |   |        |   | 15-20 |
| <b>Zelenina</b>                |  |        |  |        |  |        |   |        |   |        |   |        |   |        |   |       |
| Gratinování (zapékání pokrmů)  |  |        |  |        | 275  | 2      |   |        |   |        |   |        |   |        |   | 30    |
| Zapékané brambory              | 200  | 2      |  |        |  |        | 180   | 2      |   |        |   |        |   |        |   | 45    |
| Lasagne                        | 200  | 3      |  |        |  |        | 180   | 3      |   |        |   |        |   |        |   | 45    |
| Plněná rajčata                 | 170  | 3      |  |        |  |        | 160   | 2      |   |        |   |        |   |        |   | 30    |
| <b>Cukrovinky</b>              |  |        |  |        |  |        |   |        |   |        |   |        |   |        |   |       |
| Piškotový dort - 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 |
| Dort - ze stejného dílu mouky, | 180  | 1      | 180  | 1      |  |        |   |        |   |        |   | 180    | 2   |        |   | 45-50 |
| Třešňová bublanina             | 200  | 2      |  |        |  |        | 180   | 3      |   |        |   |        |   |        |   | 30-35 |
| Krémy                          | 165  | 2      |  |        |  |        |   |        |   |        |   | 150    | 2   |        |   | 30-40 |
| Sušenky - Cukroví              | 175  | 3      |  |        |  |        |   |        |   |        |   |        |   |        |   | 15-20 |
| Bábovka Kugelhopf              |  |        | 180  | 2      |  |        |   |        |   |        |   | 180    | 2   |        |   | 40-45 |
| Sněhové pusinky                | 100  | 2      |  |        |  |        |   |        |   |        |   | 100    | 3   |        |   | 60-70 |
| Čajové pečivo                  | 220  | 3      |  |        |  |        | 200   | 3      |   |        |   |        |   |        |   | 5-10  |

(\* ) podle modelu



| POKRMY                          |     |        |  |        |     |        |     |        |     |        |  |        |     |        |     |        |
|---------------------------------|-----|--------|--|--------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|--|--------|-----|--------|-----|--------|
|                                 |     | ÚROVEŇ |  | ÚROVEŇ |     | ÚROVEŇ |     | ÚROVEŇ |     | ÚROVEŇ |  | ÚROVEŇ |     | ÚROVEŇ | min |        |
| <b>Cukrovinky</b>               |     |        |  |        |     |        |     |        |     |        |  |        |     |        |     |        |
| Čajové pečivo                   | 220 | 3      |  |        |     |        | 200 | 3      |     |        |  |        |     |        |     | 5-10   |
| Odpalované těsto                | 200 | 3      |  |        |     |        | 180 | 3      |     |        |  |        | 180 | 3      |     | 30-40  |
| Čajové pečivo z listového těsta | 220 | 3      |  |        |     |        | 200 | 3      |     |        |  |        |     |        |     | 5-10   |
| Moučník Savarin                 | 180 | 3      |  |        |     |        |     |        |     |        |  |        | 175 | 3      |     | 30-35  |
| Koláč z křehkého těsta          | 200 | 1      |  |        |     |        | 195 | 1      |     |        |  |        |     |        |     | 30-40  |
| Koláč z listového těsta         | 215 | 1      |  |        |     |        | 200 | 1      |     |        |  |        |     |        |     | 20-25  |
| Koláč z křehkého těsta          | 210 | 1      |  |        |     |        | 200 | 1      |     |        |  |        |     |        |     | 10-30  |
| <b>Ostatní</b>                  |     |        |  |        |     |        |     |        |     |        |  |        |     |        |     |        |
| Pokrmý připravované na jehle    | 220 | 3      |  |        | 210 | 4      |     |        |     |        |  |        |     |        |     | 10-15  |
| Paštika                         | 200 | 2      |  |        |     |        | 190 | 2      |     |        |  |        |     |        |     | 80-100 |
| Pizza z křehkého těsta          | 200 | 2      |  |        |     |        |     |        |     |        |  |        |     |        |     | 30-40  |
| Pizza z těsta na chleba         |     |        |  |        |     |        |     |        |     |        |  |        |     |        |     | 15-18  |
| Slané koláče                    |     |        |  |        |     |        |     |        |     |        |  |        |     |        |     | 35-40  |
| Soufflé                         |     |        |  |        |     |        |     |        |     |        |  |        | 180 | 2      |     | 50     |
| Koláče                          | 200 | 2      |  |        |     |        |     |        |     |        |  |        |     |        |     | 40-45  |
| Chléb                           | 220 |        |  |        |     |        | 200 |        | 220 |        |  |        |     |        |     | 30-40  |
| Topinka                         | 180 |        |  |        | 275 | 4-5    |     |        |     |        |  |        |     |        |     | 2-3    |
| Litinový kastrol (dušení)       | 180 | 2      |  |        |     |        |     |        |     |        |  |        | 180 | 2      |     | 90-180 |

(\*) podle modelu



**PŘED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŘEDEHŘEJTE**

Před vložením do trouby musí všechna masa zůstat nejméně 1 hodinu na okolní teplotě.

| EKVIVALENCE: ČÍSLA → °C |    |    |    |     |     |     |     |     |        |
|-------------------------|----|----|----|-----|-----|-----|-----|-----|--------|
| °C                      | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 210 | 240 | 275    |
| Čísla                   | 1  | 2  | 3  | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   | 9 maxi |

## Recept s droždím (dle modelu)

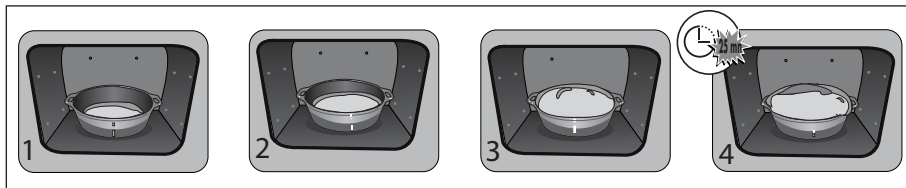
Ingredience:

- Mouka 2 kg
- Voda 1 240 ml
- Sůl 40 g
- 4 balení sušeného droždí

Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

**Postup:** Recepty s těsty z kvasnic. Těsto vylejte na pevnou teplovzdornou plochu, vyjměte výsuvný systém a vložte plech do spodní části.

**Troubu přehřejte pomocí funkce horkovzdušného ohřevu na teplotu 40-50 °C po dobu 5 minut. Vypněte troubu a nechte těsto po dobu 25-30 minut dojít. Využíváte zbylého tepla.**



## TESTY FUNKČNÍCH SCHOPNOSTÍ V SOULADU S NORMOU CEI 60350

| POTRAVINA                    | REŽIMY PEČENÍ | STUPE Ň | POZOROVÁNÍ*                                      | °C  | ČAS              | Přehřívání |
|------------------------------|---------------|---------|--|-----|------------------|------------|
| Sušenky (8.4.1)              |               | 4       | plochý 45 mm                                     | 170 | 20 min<br>25 min | ANO        |
| Sušenky (8.4.1)              |               | 2+4     | plochý 45 mm<br>+<br>plochý 20 mm                | 170 | 20 min<br>25 min | ANO        |
| Sušenky (8.4.1)              |               | 1+5+3   | plochý 45 mm<br>+<br>plochý 20 mm<br>+<br>mřížka | 175 | 20 min<br>25 min | ANO        |
| Malé koláče (8.4.2)          |               | 4       | plochý 45 mm                                     | 160 | 20 min<br>25 min | NE         |
| Malé koláče (8.4.2)          |               | 2+4     | plochý 45 mm<br>+<br>plochý 20 mm                | 160 | 20 min<br>25 min | NE         |
| Měkký koláč bez tuku (8.5.1) |               | 3       | mřížka   | 160 | 30 min<br>35 min | NE         |
| Jablkový koláč (8.5.2)       |               | 3       | mřížka   | 200 | 45 min<br>50 min | ANO        |
| Zapečený povrch (9.2.2)      |               | 4       | mřížka   | 275 | 3-5 min          | ANO 5 min  |

\* podle modelu

Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.  
SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5703054-00 08-2016