Brandt



NÁVOD K OBSLUZE CZ

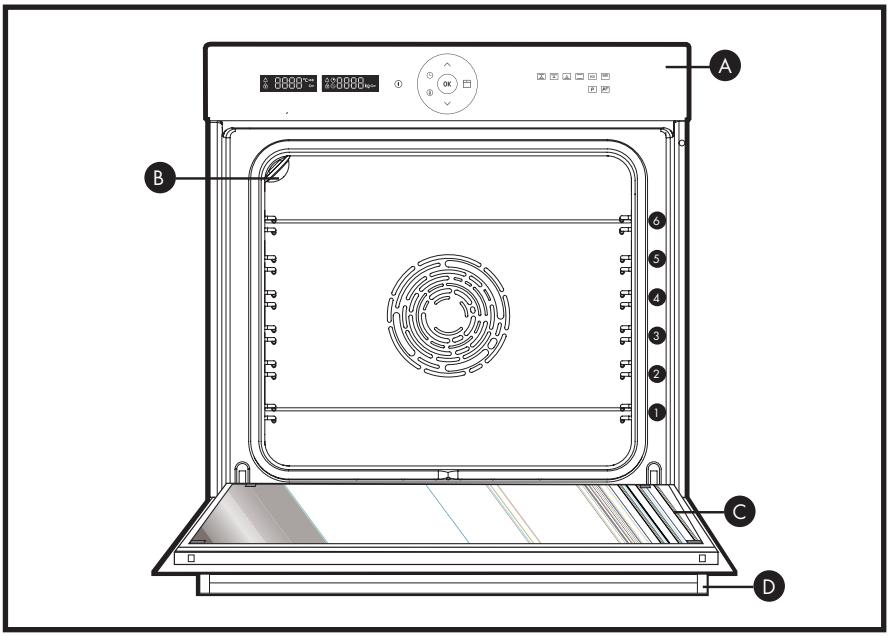


Multifunkční pyrolytická trouba

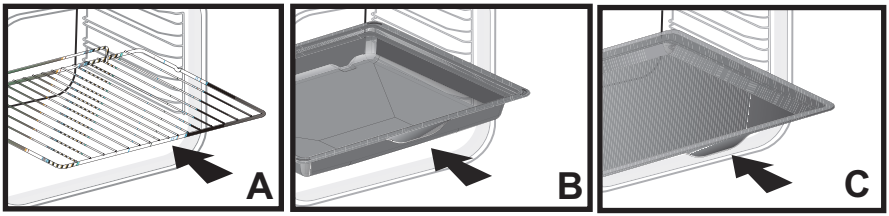
BXP6577

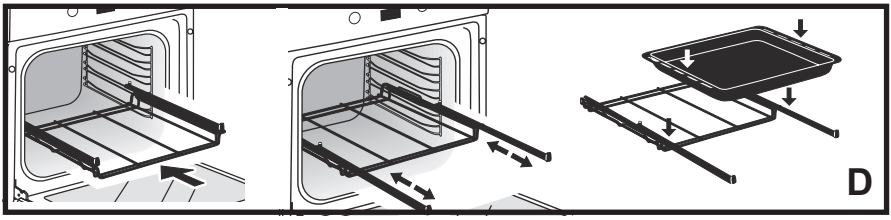
1

1.1



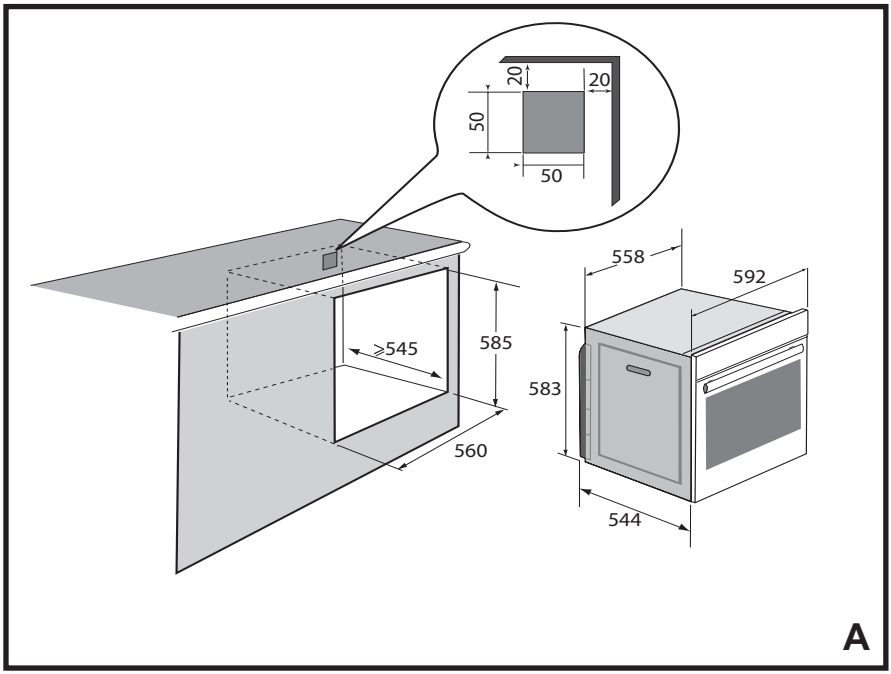
1.4

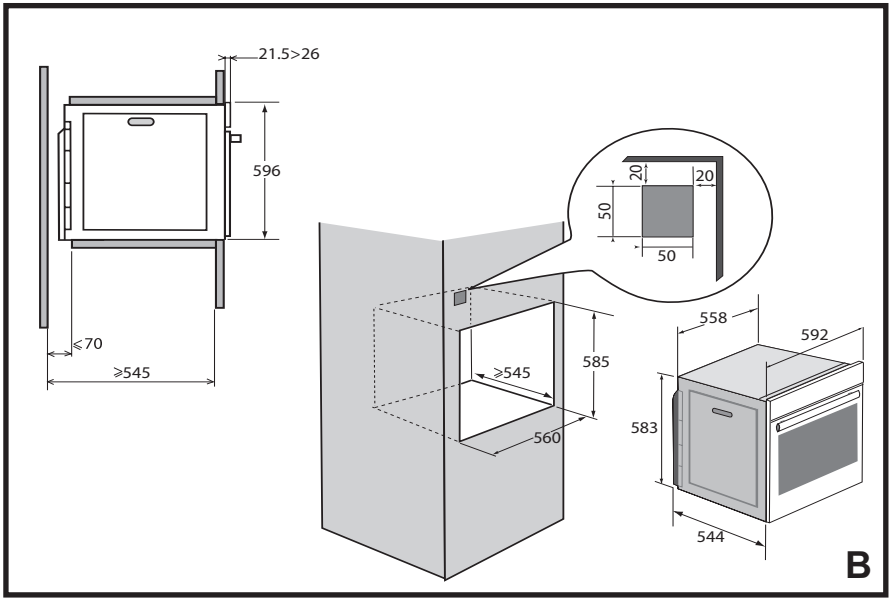




2

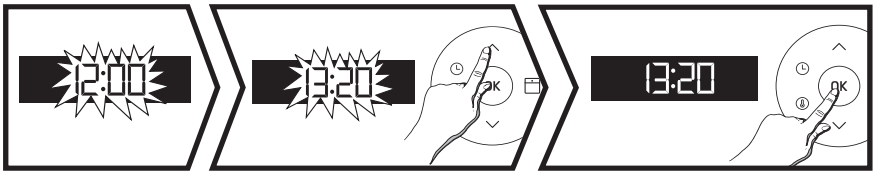
2.1


20
20
50
50
558
592
≥545
585
583
560
544
A

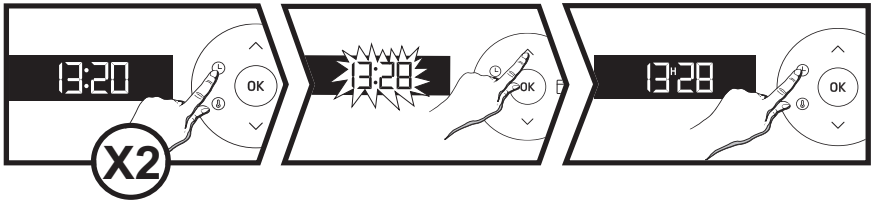

21.5>26
596
≤70
≥545
20
20
50
50
≥545
585
560
558
592
583
544
B

3

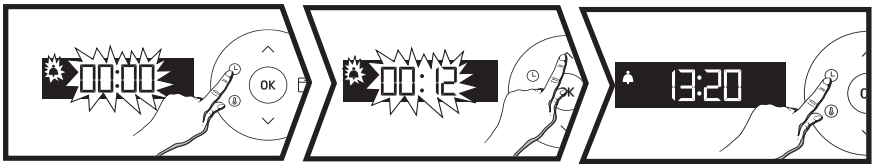
3.1



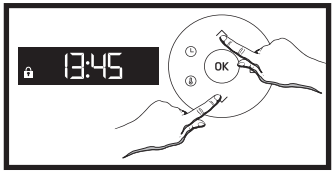
3.2



3.3

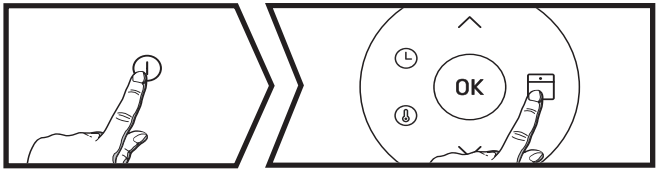


3.4

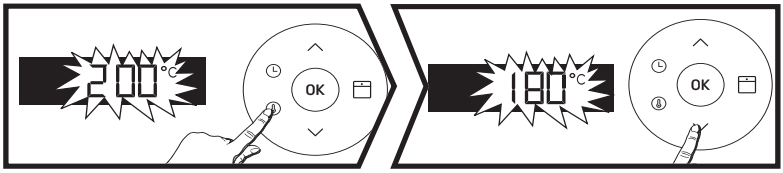


4

4.1

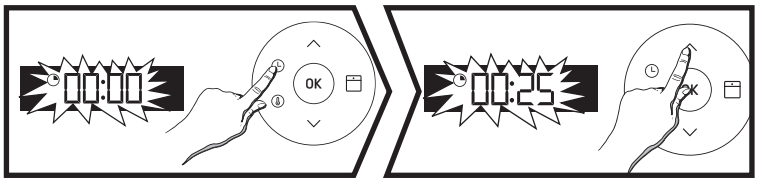


4.2

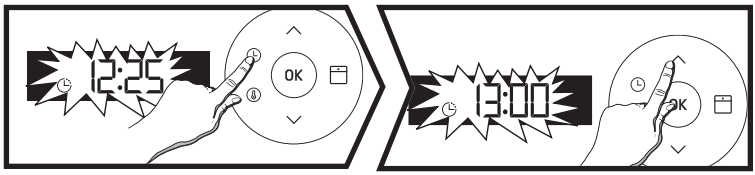


4

4.3

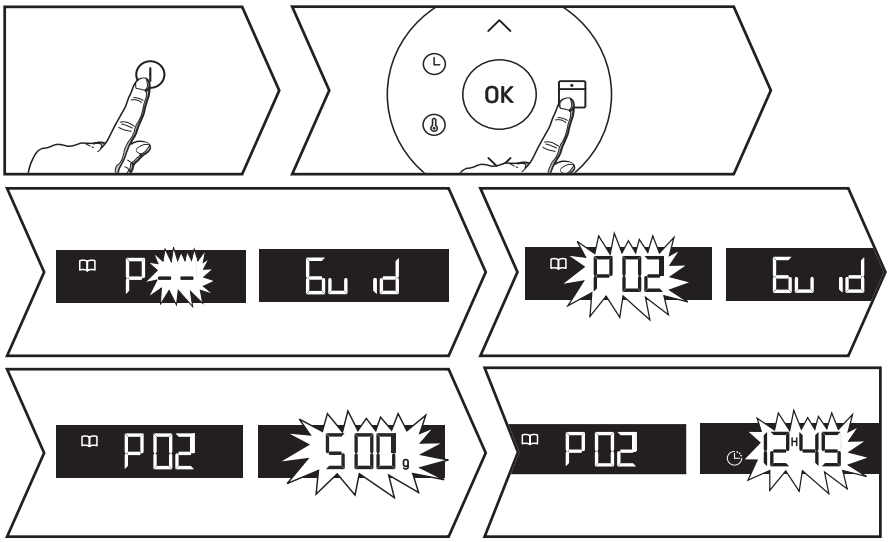

00:00
OK
00:25
OK

4.4


12:25
OK
13:00
OK

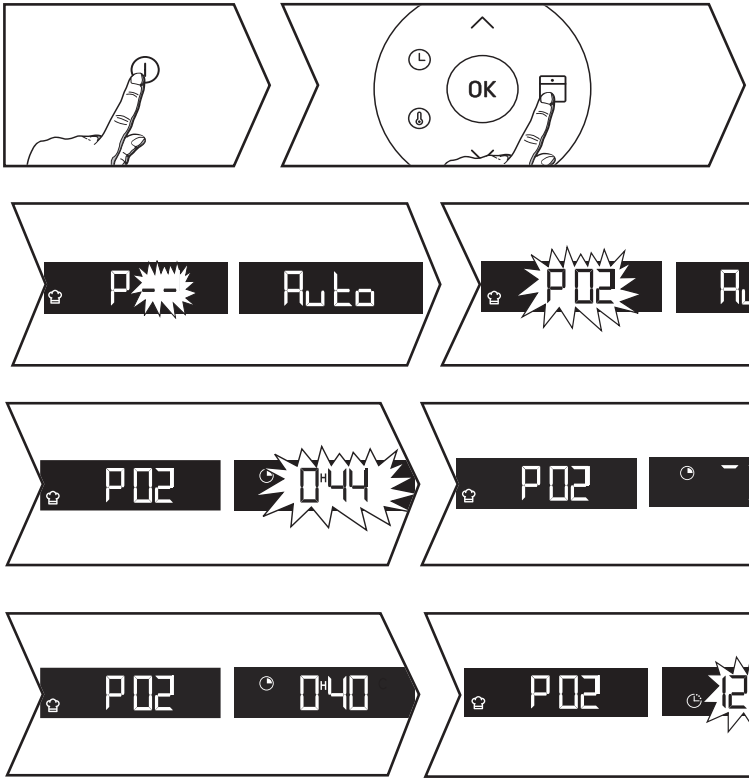
5

5.1


OK
P---
Bu id
P02
Bu id
P02
500 g
P02
12H45

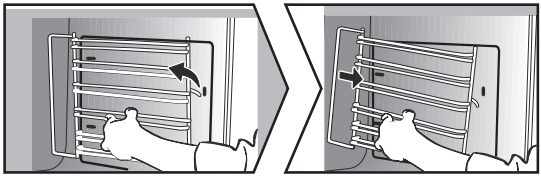
6

6.1

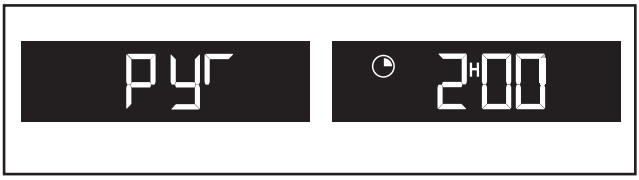


7

7.1

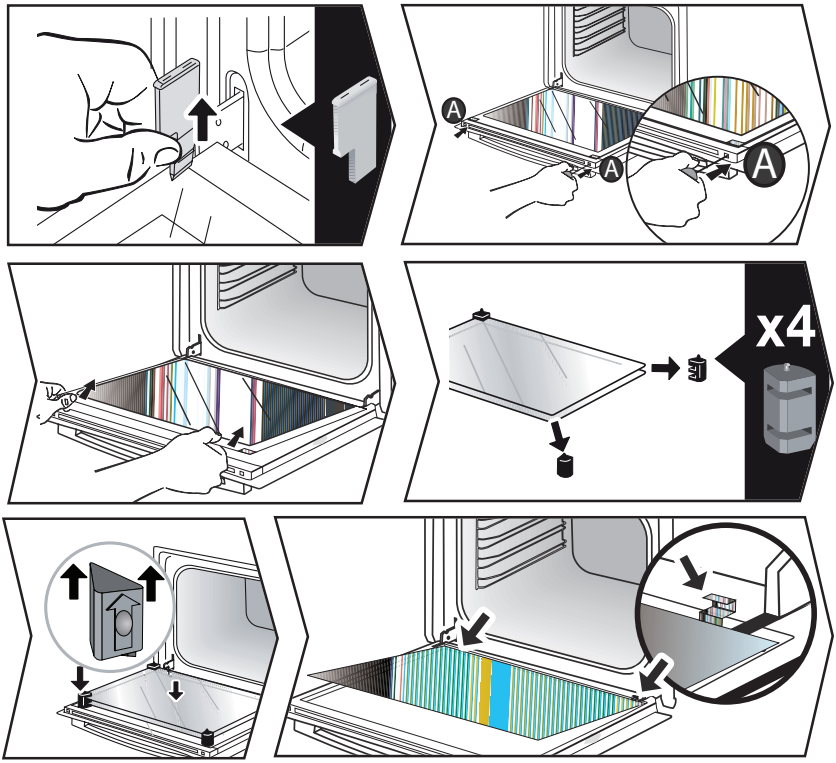


7.2

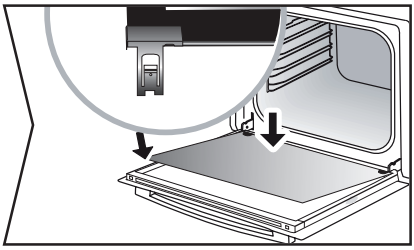


7

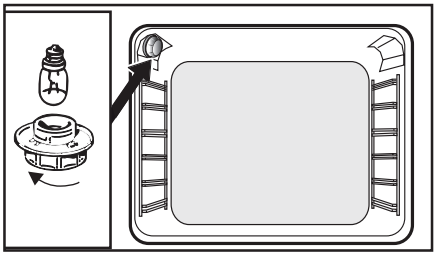
7.3



7.3



7.4



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 Váš způsob života, Vaše potřeby, aby co nejlépe vyhovoval Vašim očekáváním. Vložili jsme do něj veškeré naše know-how, inovativní nápady a vášeň, 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, 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.
.

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 neumisťujte alobal přímo do styku se spodní stranou trouby, nahromaděné teplo by
mohlo způsobit poškození smaltu.

— Na otevřená dvířka trouby nestavte těžké předměty a zajistěte, aby na ně nesedalo a nevylézalo 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.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 dvířky.
— 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 gumovou rukavici, která usnadní vymontování.
— Na otevřená dvířka trouby nestavte těžké předměty a zajistěte, aby na ně nesedalo a nevylézalo 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.

Napájecí zástrčka musí zůstat přístupná i po instalaci. Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo vložením vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.
Pokud se poškodí napájecí kabel, jeho výměnu svěřte výrobci, nebo jeho záručnímu servisu, nebo osobě s příslušnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
— Toto zařízení lze nainstalovat pod pracovní desku kuchyňské linky nebo do patrového nábytku, ja je uvedeno na instalačním schématu.
— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého provedete vestavbu musí být odolný teplu (nebo musí být potažen takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu dvěma šrouby, které zasunete do otvorů na bočních stranách trouby, určené k tomu účelu.
— Zařízení nesmí být instalováno za ozdobné dveře, aby nedošlo k přehřátí.

1 Popis trouby

1.1 POPIS TROUBY

Ⓐ Ovládací panel
Ⓑ Žárovka
Ⓒ Dvířka
Ⓓ Madlo

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

1.2 DISPLEJ

PRAVÁ ČÁST OBRAZOVKY



Trvání vaření
Konec vaření
Zamknutí tlačítek
Minutka
Ukazatel předehřevu
Zamknutí dvířek
kg Ukazatel hmotnosti
°C Ukazatel teploty

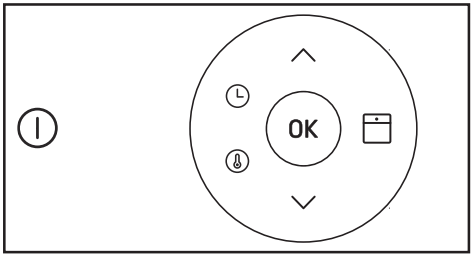
LEVÁ ČÁST OBRAZOVKY



Ukazatel kulinářského průvodce

Zobrazení kuchařského průvodce (AUTOCOOK)

1.3 TLAČÍTKA

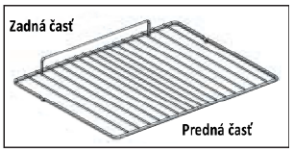


Zapnutí/Vypnutí
Nastavení trvání vaření
Nastavení teploty
Tlačítko +, navigační menu
Tlačítko -, navigační menu
Funkce pečení
OK Potvrzení

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 šťávy 45 mm

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

C • Pekařský plech 20 mm

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

D • Víceúčelový plech 45 mm. Systém posuvných lišt s novým přístupem.

Díky novému systému posuvných lišt s opěrkou (úplný přístup) je manipulace s potravinami praktičtější a snadnější. Plechy lze lehce vyjmout, co maximálně zjednodušuje manipulaci s nimi. Plechy je možno zcela vyjmout, což umožňuje úplný přístup.
Navíc jejich stabilita umožňuje pracovat a manipulovat s potravinami naprosto bezpečně, což snižuje riziko popálení. Budete tak moci vyjímat pokrmy z trouby mnohem snadněji.
Plech na zachytávání tuku umístěný v dolní části trouby zachytává šťávu a tuk z pečínek, může být rovněž z poloviny naplněn vodou pro pokrmy připravované ve vodní lázni. Nedávejte maso nebo drůbež určené k pečení přímo na plech na zachytávání tuku, protože stříkající tuk by znečistil stěny trouby.

Doporučení
Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno plechu pro odkapávání šťávy.

Než začnete čistění trouby pyrolýzou, vyjměte veškeré příslušenství a vodicí lišty z trouby.

2 Instalace

2.1 VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do nějž 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 odštípnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Gumový kryt vraťte zpět na místo.

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 větraná.

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ

Vaše trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm^2 (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 Seřízení hodin

3.1 SEŘÍZENÍ HODIN

Po zapnutí do elektrické sítě na displeji bliká 12:00. Nastavte hodinu zmáčknutím ∧ nebo ∨.
Volbu potvrďte zmáčknutím tlačítka **OK**.

3.2 ÚPRAVA HODIN

Trouba musí být vypnuta. Dvakrát zmáčkněte ◷, časový údaj bliká a je možno provést seřízení hodin. Nastavte hodinu zmáčknutím ∧ anebo ∨.
Volbu potvrďte zmáčknutím tlačítka **OK**.

3.3 MINUTKA

Tuto funkci lze použít pouze je-li trouba vypnutá.
Stiskněte tlačítko ◷. Symbol bliká. Symbol bliká. Nastavte minutku pomocí tlačítek ∧ a ∨. Stiskněte tlačítko OK a potvrďte. Odpočítávání začíná. Jamile čas vyprší, ozve se zvukový signál. Chcete-li zastavit odpočítávání, stiskněte libovolné tlačítko.

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

Vypněte troubu, stiskněte současně tlačítka ∧ a ∨, dokud se nezobrazí na obrazovce symbol 🔒. Pro odemčení tlačítek, proveďte stejnou operaci.

4 Režim „EXPERT“

FUNKCE TEPELNÉ ÚPRAVY V REŽIMU „EXPERT“ (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 ve 3 úrovních.

TRADIČNÍ PEČENÍ PULZNÍ*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C

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

SPODNÍ PULZNÍ OHŘEV

Minimální teplota 75° C, maximální 250 °C

Doporučeno pro vlhká těsta (quiche, koláče se šťavnatým ovocem…). Těsto bude vespodu dobře upečené. Doporučeno pro těsta, která kynou (cake, brioška, bábovka…) a na sufflé, která nebudou mít 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).

EKO**

Minimální teplota 35 °C, maximální teplota 275 °C. Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení, například k přípravě šťavnaté pečené zvěřiny. K prudšímu pečení červeného masa. Pro dušení pokrmů v zavřeném kastrolu, jejichž příprava byla předtím zahájena na varné desce (kohout na víně, ragú).

GRIL VYŠŠÍ TEPLOTY **GRIL STŘEDNÍ TEPLOTY**

Minimální teplota 180 °C, maximální 275 °C

Doporučuje se pro grilování toustů, zapékání jídel a pro povrchovou koncovou úpravu pokrmu „creme brulee“…

GRIL PULZNÍ

Minimální teplota 100 °C, maximální 250 °C

Průběžné a pečené, šťavnaté a křupavé ze všech stran.

Na nejspodnější vodicí lištu zasuňte plech na zachycování šťávy. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, kýtu, hovězí žebra. Umožňuje zachovat šťavnatou strukturu rybího masa.

UCHOVÁVÁNÍ V TEPLE

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 rozehřejte.

FUNKCE BOOST

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C

** - Režim tepelné úpravy dle požadavků normy EN 60350-1: 2016, prokazuje shodu s Požadavky na označování energetickými štítky podle nařízení Evropské unie / 65/2014.*

Rada pro úsporu energie

***** U funkce se světlo v dutině trouby vypne automaticky po 90 sekundách. Během pečení neotvírejte dvířka.***

4.1 PEČENÍ S OKAMŽITÝM STARTEM

Zmáčkněte tlačítko ⏻, zobrazí se funkce pečení. Pro změnu této funkce stiskněte tlačítko ▭.

Trouba vám zobrazí doporučenou teplotu, kterou lze upravit, teplotu upravte stiskem tlačítek ∨ a ∧. Potvrďte zmáčknutím tlačítka 🌡.

Zmáčknutím tlačítka OK spustíte pečení s okamžitým

startem.
Ukazatel teploty bliká, dokud není dosaženo nastavené teploty.

4.2 ÚPRAVA TEPLOTY

Zmáčkněte tlačítko ⓪.
Teplotu upravte zmáčknutím tlačítek ∨ a ∧.
Potvrďte zmáčknutím tlačítka OK.
Trouba hřeje a nastavená funkce pečení bliká. Jakmile trouba dosáhne zvolenou teplotu, zazní série zvukových signálů.

FUNKCE MEMO ACTIV.
Trouba je vybavena funkcí „**MEMO ACTIV**“, která funguje takto:
Jestliže byla u posledního pečení použita stejná funkce, tato se uloží do paměti a je nabídnuta automaticky u následujícího pečení. Tuto funkci pečení můžete upravit.

Tuto funkci je možno deaktivovat v nabídce nastavení (viz oddíl 8.1)

4.3 NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY

Použijte funkci Pečení s okamžitým startem.
Stiskněte tlačítko ◷, hodnota doby pečení bliká.
Nyní je možné přistoupit k nastavení doby.
Trouba je vybavena technologií „**SMART ASSIST**“, která při programování doby pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení. Tuto dobu lze upravit. Viz tabulka níže:
Stiskněte tlačítka: ∨ a ∧ a nastavte trvání pečení.
Volbu potvrďte zmáčknutím tlačítka **OK**.

FUNKCE PEČENÍ (podle modelu)	**DOPORUČENÍ ČASŮ**
TRADIČNÍ	30 min
TRADIČNÍ PEČENÍ IMPULZNÍ	30 min
HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV	30 min
SPODNÍ OHŘEV	30 min
EKO	30 min
GRIL STŘEDNÍ TEPLOTY	10 min
GRIL VYŠŠÍ TEPLOTY	7 min
GRIL PULZNÍ	15 min
UDRŽOVÁNÍ V TEPLE	60 min
PIZZA	15 min
FUNKCE BOOST	5 min

4.4 PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte stejně jako u nastavení doby pečení.
Po nastavení doby pečení tiskněte tlačítko ◷ tak dlouho, až se rozbliká ukazatel konce pečení ◷.
Ukazatel bliká, nastavte čas konce pečení pomocí tlačítek ∨ a ∧. Potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.
Zobrazení konce pečení již nebliká.

5 Režim „Kulinářský průvodce“

5.1 FUNKCE „KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE“

Režim „KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE 🕮“ za vás zvolí optimální parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu a jeho hmotnosti. Zvolte funkci „Kuchařský průvodce“. Máte možnost výběru dle následujícího seznamu pokrmů:
P01: Kuře
P02: Kachní prsa
P03: Hovězí pečeně
P04: Pizza
P05: Vepřová pečeně
P06: Gratinované brambory
P07: Jehněčí plec
P08: Telecí pečeně
P09: Losos
P10: Rybí nákyp
P11: Slaný koláč
P12: Plněná rajčata
P13: Sušenky/koláče*
P14: Dort
P15: Brioška
* - před vložením pokrmu předehřejte troubu

Na programy, které vyžadují předehřev, není možné použít odložený start.

Zvolte funkci 🕮 pomocí tlačítka ☐ a potvrďte zmáčknutím tlačítka **OK**. Zvolte program pomocí tlačítek ∧ a ∨ a volbu potvrďte zmáčknutím tlačítka **OK**.
Nabízená hmotnost bliká na displeji.
Skutečnou hmotnost potraviny zadejte pomocí tlačítek ∨ a ∧ a volbu potvrďte zmáčknutím tlačítka **OK**.
Zmáčknutím tlačítka **OK** provedete nastavení času konce pečení (funkce pečení s odloženým startem).
Pokud je to potřebné, upravte čas konce pečení pomocí tlačítek ∨ a ∧ a volbu potvrďte opětovným zmáčknutím tlačítka **OK**.
Trouba se uvede do provozu.

6 Režim „Autocook"

6.1 FUNKCE „AUTOCOOK" (AUTOMATICKÝ KUCHAŘ)

Režim vaření „AUTOCOOK" funguje tak, že trouba automaticky vypočítává všechny parametry pečení v závislosti na vybraném druhu pokrmu (teplota, doba vaření, způsob vaření) prostřednictvímelektronických čidel umístěných v troubě, které neustále měří vlhkost a kolísání teploty ve vnitřním prostoru trouby.

Poznámka
Při použití funkce „AUTOCOOK" trouba musí být studená. To znamená, že před opakovaným pečením je třeba troubu nechat zchladnout.
Je-li trouba příliš teplá pro pečení v tomto režimu, na displeji se objeví nápis „Hot". V tomto SE nechte troubu vystydnout.

Režim AUTOCOOK má dvě fáze:
1) Vyhledávací fáze, během níž se zařízení zahřívá a stanovuje ideální čas pečení. To trvá medzi 5 a 40 minutami podle typu pokrmu.
Trouba nabízí 9 typů pokrmů:

P01: Pizza
P02. Hovězí biftek krvavý (rare)
P03: Hovězí biftek středně propečený (medium)
P04: Hovězí biftek dobře propečený (well done)
P05: Vepřová pečínka
P06: Kuře
P07: Ryby
P08: Slaný koláč
P09: Dort

Tlačidly ∧ a ∨ zvolte program AUTO ☐ a potvrďte tlačítkem OK. Je-li to nezbytné, seřiďte konec pečení a opět potvrďte tlačítkem OK. Trouba spustí program.
Na displeji se objeví animace - - - střídaná symbolem času pečení, který se objevuje během fáze výpočtu.

DŮLEŽITÉ:
V průběhu této fáze neotvírejte dvířka trouby, abyste nenarušovali průběh výpočtu a záznamu potřebných údajů. Tato fáze je doprovázená animací zobrazovanou vedle času pečení.

2) Druhá fáze pečení: trouba určila potřebný čas a animace zmizí. Zobrazí se zbývající čas pečení který bere v potaz také čas první fáze.
Nyní můžete otevřít dvířka, například pro polití roštěné. Jakmile čas pečení vyprší, trouba se vypne a displej ukazuje, že pokrm je připraven.

FUNKCE ODLOŽENÝ START

Chcete-li provést odložený start, vyberte symbol konce pečení a změňte čas na dobu, kdy chcete mít pečení ukončeno.
Poznámka: Chcete-li spojit odložený start s funkcí AUTOCOOK, počkejte na úplné vychlazení trouby. Použijete-li režim „Expert", můžete péct také v horké troubě.

7 Čištění

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU

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

ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Než 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 čistění trouby pyrolýzou, vyjměte veškeré příslušenství a vodicí lišty z trouby.

7.1 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.

7.2 PYROLÝZA S OKAMŽITÝM STARTEM

V nabídce jsou dva čistící cykly, v závislosti od modelu:
P > Pyro 2:30 h, jehož čas není možno upravit (čas ochlazování trouby je zahrnut)
P> PyroExpress 59 minut.
Funkce PyroExpress využívá nahromaděné teplo z předešlého pečení a umožňuje rychlé čištění trouby, která je mírně znečištěná za dodržení zásad funkce pyrolýzy. Čas čištění je kratší než 1 h, a to za určitých podmínek.

Funkce PyroExpress je dostupná pouze pokud je trouba dostatečně vyhřátá z předchozího pečení, okamžitě po pečení. V opačném případě se klasická pyrolýza (1:30 h) spustí automaticky.
Pro aktivaci pyrolýzy zvolte funkci pyrolýza z nabídky. Volbu potvrďte zmáčknutím tlačítka **OK**.
Zobrazí se symbol PYR a čas nedostupnosti trouby.
Dvířka se na čas trvání pyrolýzy zablokují a na displeji se objeví symbol . Na konci čištění displej ukazuje 0:00 a dvířka se odblokují.

PYROLÝZA S ODLOŽENÝM STARTEM

Pro nastavení času ukončení pyrolýzy si přečtěte instrukce v oddílu „Pyrolýza s okamžitým startem“ a kapitolu 4. 4.
Po těchto krocích je začátek pyrolýzy odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas.

7.3 ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH PLOCH SKEL

Pro snadnější vyčištění vnitřních ploch skel demontujte skla z trouby. Nejdříve 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 zarážky dodané v plastovém sáčku se spotřebičem.
Vyjměte první naklapnuté sklo následovně:
Pomocí nářadí (šroubovák) přitlačte v bodě A a sklo vyklapněte.
Vyjměte sklo.
Dle modelu jsou dvířka vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně vybavena černou pryžovou zarážkou. 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 nasaďte 4 pryžové rohy zelenou šipkou směrem nahoru a umístěte zpět skla.
Poslední sklo umístěte do kovových krytů, zaklapněte, lesklou stranou směrem ven.
Odeberte červenou plastovou zarážku.
Váš spotřebič je opět provozuschopný.

7.4 VÝMĚNA ŽÁROVKY

Výstraha:
Ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, než vyměníte žárovku, jinak hrozí zásah elektrickým proudem. Úkon proveďte, 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.

8 Nastavení

8.1 MENU

Změnu nastavení parametrů trouby lze provést následovně:
Stiskněte tlačítko ◷ a vyčkejte, než se zobrazí „MENU“.
Přistupte do režimu nastavení a stiskněte znovu tlačítko ◷ a proveďte požadované nastavení.
Parametry uvedené v tabulce níže aktivujte nebo deaktivujte pomocí tlačítek „∧“ a „∨“.
Z „MENU“ se vraťte zpět až k zobrazení hodin pomocí tlačítka ◷.

SLAu	AUTO: U režimu pečení se světlo v dutině trouby vypne automaticky po 90 sekundách. ZAP: V režimu pečení žárovka vždy svítí.
Sb on	Aktivace/deaktivace zvukového signálu tlačítek.
Sd on	Aktivace/deaktivace nastavení ukázek.
Sc on	Aktivace/deaktivace režimu BOOSTER
SM on	Aktivace/deaktivace režimu MEMO ACTIV

9 ? Řešení problémů

Některé malé poruchy můžete odstranit sami:
Trouba nehřeje. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zvyšte zvolenou teplotu.
Světlo v troubě 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.

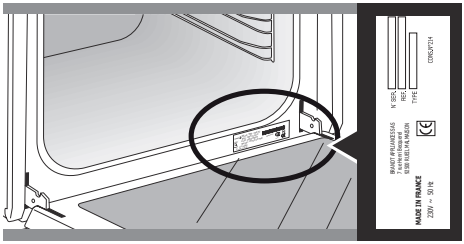
10 Životní prostředí

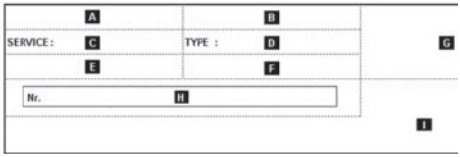
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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 nejblíže vašemu bydlišti.
Děkujeme vám za váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

11 Servisní 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: Obchodní označení
C: Servisní údaje
H: Výrobní číslo

PŮVODNÍ SOUČÁSTKY
Při zákroku údržby, požadujte používání výlučně originální certifikované náhradní díly.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

POKRMY	*		*		*										
		úroveň		úroveň		úroveň		úroveň		úroveň		úroveň		úroveň	min
Maso															
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2					180	2							60
Teľacia pečeně (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Hovězí pečeně	240	2													30-40
Jehněčí (stehno, plece 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Drůbež (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Drůbež, větší velikost	180	1													60-90
Kuřecí stehna					220	3					210	3			20-30
Vepřové/telecí stehno					210	3									20-30
Hovězí žebro (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Jehněčí žebro					210	3									20-30
Ryby															
Grilované ryby					275	4									15-20
Vařené ryby (pražma)	200	3					180	3							30-35
Ryby v alobalu	220	3					200	3							15-20
Zelenina															
Gratinování (zapékání pokrmů)					275	2									30
Zapékané brambory	200	2					180	2							45
Lasagne 200 3 180 3 45	200	3					180	3							45
Plněná rajčata	170	3					160	2							30
Cukrovinky															
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	165	2											150	2	30-40
Sušenky - koláče	175	3													15-20
Bábovka			180	2									180	2	40-45
Sněhové pusinky	100	2											100	3	60-70
Madlenky	220	3					200	3							5-10

***Podle modelu**

POKRMY	*		*		*		*		*		*		*		
	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	°C	ÚROVEŇ	min
Cukrovinky															
Čajové pečivo	220	3					200	3							5-10
Odpalované cesto	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
Ostatní															
Pokrmy 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 chléb															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 hrnec (dušení)	180	2											180	2	90-180

***Podľa modelu**

PŘED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŘEDEHŘEJTE

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

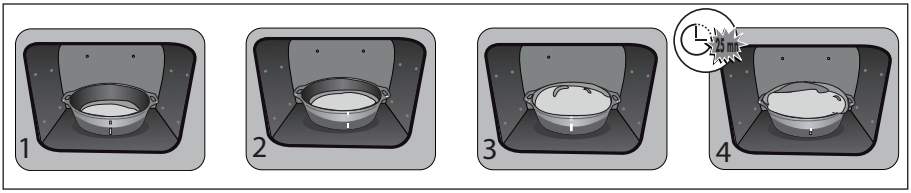
EKVIVALENCE: ČÍSLA ➡ °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Čísla	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 maxi**

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 předehřejte 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 IEC 60350

POTRAVINA	*REŽIMY PEČENÍ	ÚROVEŇ	POZOROVÁNÍ	°C	ČAS	PŘEDEHŘEV
Cukroví (8. 4. 1)		5	plech 45 mm	150	30-40	ANO
Cukroví (8. 4. 1)		5	plech 45 mm	150	25-35	ANO
Cukroví (8. 4. 1)		2+5	plech 45 mm a mřížka	150	25-45	ANO
Cukroví (8. 4. 1)		3	plech 45 mm	175	25-35	ANO
Cukroví (8. 4. 1)		2+5	plech 45 mm + mřížka	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 + mřížka	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 + mřížka	170	25-35	ANO
Jemné koláče bez tuku (8. 5. 1.)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Jemné koláče bez tuku (8. 5. 1.)		4	mřížka	30-40	3-5 min	ANO
Jemné koláče bez tuku (8. 5. 1.)		2+5	plech 45 mm +mřížka	30-40	3-5 min	ANO
Jemné koláče bez tuku (8. 5. 1.)		3	mřížka	30-40		ANO
Jemné koláče bez tuku (8. 5. 1.)		2+5	plech 45 mm + mřížka	30-40		ANO
Jablečný koláč (8. 5. 2.)		1	mřížka	90-120		ANO
Jablečný koláč (8. 5. 2.)		1	mřížka	90-120		ANO
Jablečný koláč (8. 5. 2.)		3	mřížka	90-120		ANO
Gratinovaný povrch (9. 2. 2.)		5	mřížka	3-6		ANO

* Podle typu

POZNÁMKA: Při pečení ve 2 úrovních lze pokrmy vyjímat v různých časech.

POZNÁMKY:

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

....

Obsah

Bezpečnostní pokyny **9**
Popis trouby **11**
Instalace **12**
Seřízení hodin **12**
Režim „EXPERT“ **13**
Režim „Kulinářský průvodce“ **14**
Režim „Autocook“ **15**
Čištění **15**
Nastavení **16**
Řešení problémů **17**
Životní prostředí **17**
Servisní zásahy **17**

Brandt

Výhradní dovozce:
ELMAX STORE, A. S.
Topolová 777/2
735 42 Terlicko
tel: 599 529 262

CENTRÁLNÍ DISPEČINK SERVISU:
tel.: 599 529 251