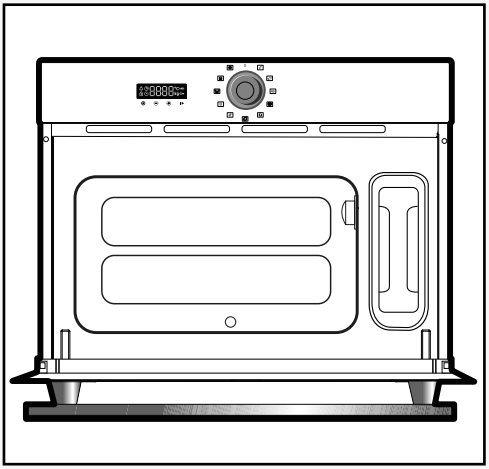
Brandt



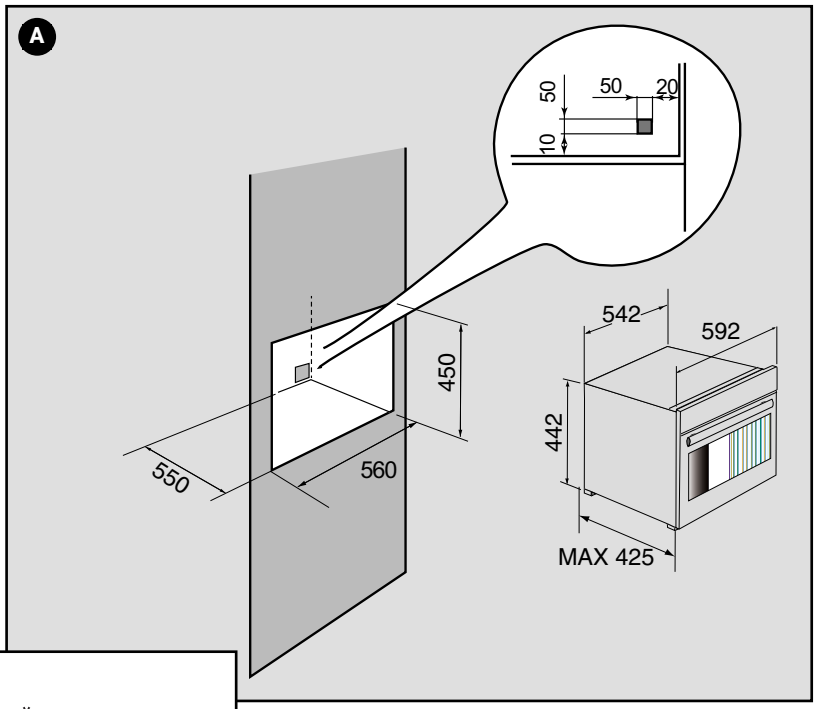
GUIDE D'UTILISATION FR
NÁVOD K POUŽITÍ CS
USER GUIDE EN
INSTRUKCJA OBSŁUGI PL
NÁVOD NA POUŽITIE SK

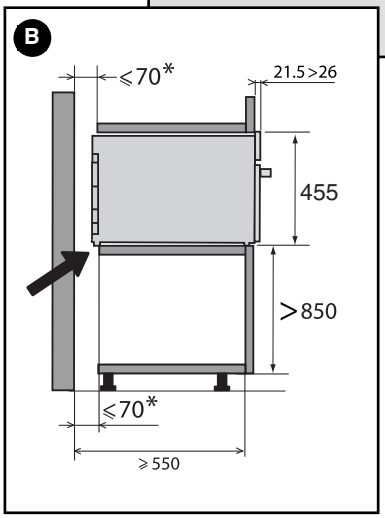
Four Vapeur
Parní trouba
Steam oven
Piekarnik z funkcją
Rúra s parou

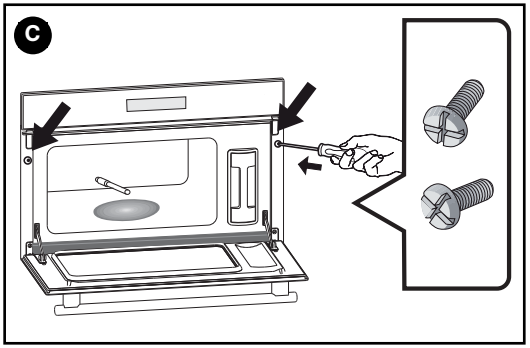


1

1.1

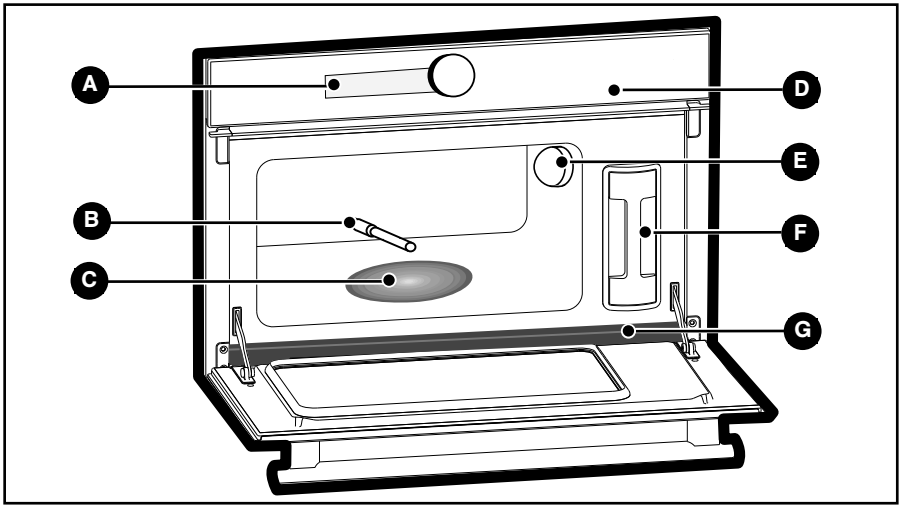

A
50
50
20
10
450
550
560
542
592
442
MAX 425


B
⩽70*
21.5>26
455
>850
⩽70*
⩾550

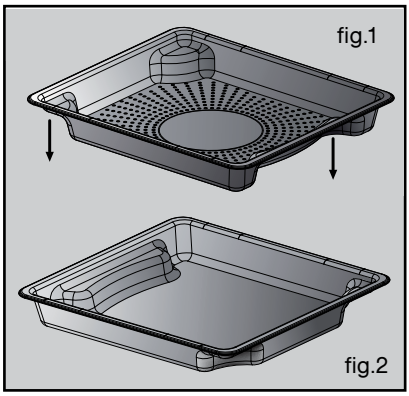

C

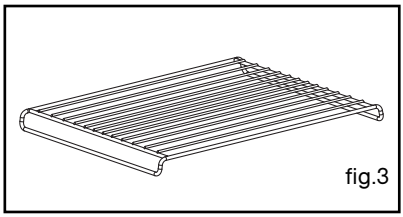
2

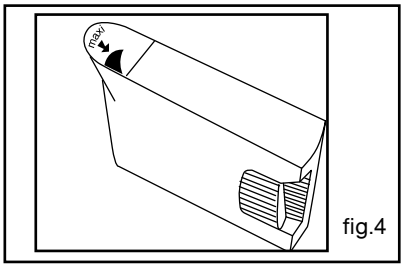
2.1



2.4

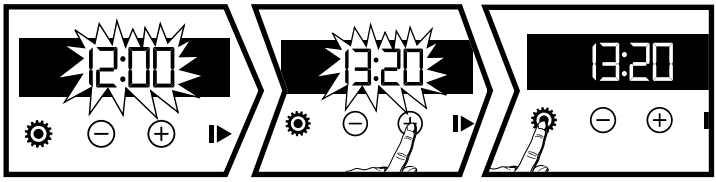




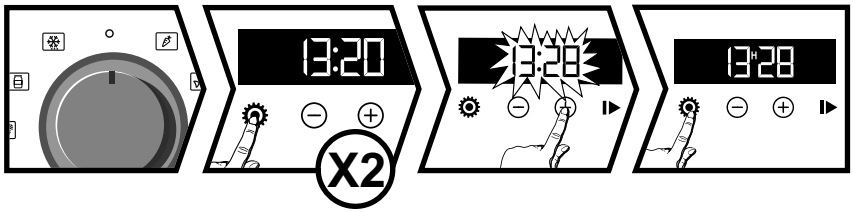


3

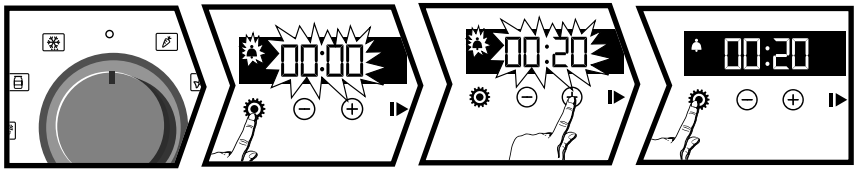
3.1



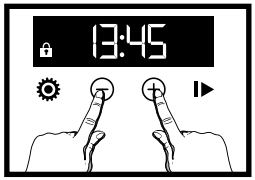
3.2



3.3

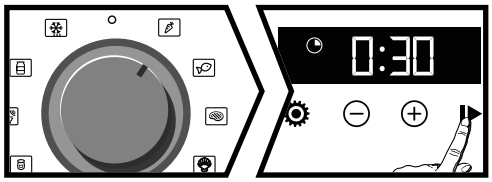


3.4



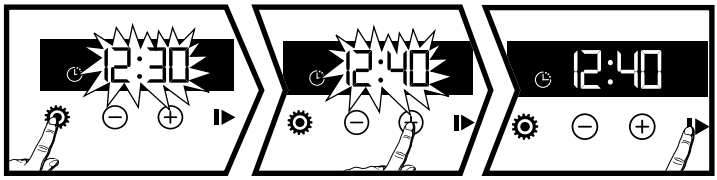
4

4.1

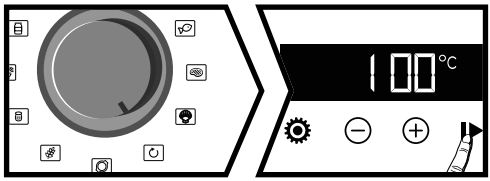


4

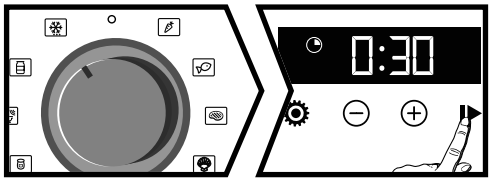
4.2



4.3



4.4



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

INSTRUCTIONS DE SECURITE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation. Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification simi-

INSTRUCTIONS DE SECURITE

laire afin d'éviter un danger.
— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.
Cet appareil peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.
Cet apapreil doit être installé à une hauteur superieur à 850mm du sol.
— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.

1 Installation

CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Cet appareil doit être installé à plus de 850 mm du sol. Il peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation **(fig. A)**.
Attention: si le fond du meuble est ouvert, l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum* (**fig. B**).
N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.
Centrer le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière).
Pré-percez un trou de
Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet **(fig. C)**.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Attention :
L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

⚠ La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.
Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Vérifiez que :
- la puissance de l'installation est suffisante (220-240 Volts~ 16 Ampères),
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

⚠ **Attention :**
Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⏚ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

⚠ **Attention :**
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

2 Présentation du four

2.1 PRESENTATION DU FOUR

A Afficheur

B Tuyau d'arrivée d'eau

C Générateur de vapeur

D Bandeau de commandes

E Lampe

F Réservoir

G Goulotte

2.2 AFFICHAGE



Durée de cuisson

Fin de cuisson

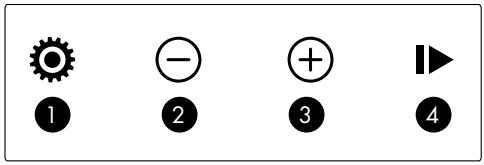
Verrouillage clavier

Minuterie

°C Indicateur de température

Indicateur de montée en température

2.3 TOUCHES



1 Réglage heure et durée/Menu

2 Touche -

3 Touche +

4 Départ

2.4 ACCESSOIRES

• Plat support aliment (fig.1)
Plat inox perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation

• Plat à condensats (fig.2)
Plat inox permettant de récupérer l'eau de condensation.

Conseil
Pour la cuisson, posez le plat fig.1 sur le plat fig.2 dans le sens inverse afin qu'ils ne s'emboitent pas .

Pour le rangement, posez le plat fig.1 sur le plat fig.2 dans le même sens afin qu'ils s'emboitent.

• Grille (fig.3)
Grille support amovible en inox: à enfourner obligatoirement.

• Réservoir amovible (fig.4)
Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante.
Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi.).

3 Mise à l'heure

3.1 MISE A L'HEURE

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.
Réglez l'heure avec les touches **+** ou **-**.
Validez avec la touche ⚙.
En cas de coupure de courant l'heure clignote.

3.2 MODIFICATION DE L'HEURE

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.
Appuyez sur la touche ⚙ le symbole ♠ apparait.

Appuyez de nouveau sur ⚙ . Ajustez le réglage de l'heure avec les touches **+** ou **-** .
Validez avec la touche ⚙.
L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de 1m30s.

3.3 MINUTERIE

Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.

Appuyez sur la touche ⚙ le symbole ♠ apparait.
La minuterie clignote.
Réglez la minuterie avec les touches **+** et **-**.
Appuyez sur la touche ⚙ pour valider, le compte à rebours se lance.
Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.
L'heure réapparait dans l'afficheur.

NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler retourner au menu de la minuterie et régler sur 00:00. Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.

3.4 VERROUILLAGE CLAVIER

Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** jusqu'à l'affichage du symbole 🔒 à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches **+** et **-** jusqu'à ce que le symbole 🔒 disparaisse de l'écran.

4 Cuisson

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité:
il s'agit du générateur de vapeur.
Il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson. Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four est proposé avec une casserolerie spécialement étudiée pour une cuisson parfaite .

UTILISATION DU RESERVOIR

Remplissez IMPERATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau maxi avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.
Gestion de l'eau
En cas de problème lié au circuit d'eau en cours de cuisson, l'indicateur "absence d'eau" apparaît et un bip retentit.
Ce défaut est lié en particulier à:
- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.

Après avoir vérifié ces deux points, la cuisson redémarre automatiquement après fermeture de la porte.

Attention
Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.

4.1 CUISSON IMMEDIATE

- Votre four possède 9 fonctions de cuisson automatique à la vapeur (voir Guide de cuisson)

- Une fonction Manuelle ↻

- Une fonction Décongélation ❄

Tournez le sélecteur de fonctions pour choisir le plat désiré.
L'afficheur clignote. Une durée de cuisson s'affiche en fonction de l'aliment choisie. Vous pouvez modifier la durée de cuisson avec les touches + et -. Validez avec la touche ⏯, la cuisson démarre le décompte de la durée s'affiche.

4.2 CUISSON DIFFEREE

Séléctionnez une cuisson. Changez la durée si nécessaire. Appuyez sur la touche ⚙ , le symbole de fin de cuisson 🕒 clignote pour indiquer que le réglage est possible.
Vous pouvez modifier la fin de cuisson avec les touches + et -.
Validez avec touche ⏯.

Attention
Afin de ne pas altérer les résultats de cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant la cuisson.

4 Cuisson

MODIFICATION DU TEMPS DE CUISSON

En cours de cuisson, vous pouvez modifier le temps de cuisson. Pour cela, appuyez sur la touche ⚙ et modifier le temps de cuisson avec les touches **+** ou **-**.

ARRET EN COURS DE CUISSON

A tout moment, vous pouvez stopper la cuisson en tournant la manette sur la position zéro .
Si la génération de vapeur ne s'est pas encore déclenchée (environ 1 minute), le four s'arrête immédiatement et le temps disparait.
Si la génération de vapeur est déjà commencée, le temps passe à 3 minutes et un décompte s'effectue, la vapeur s'évacue avant l'ouverture de la porte.

FIN DE CUISSON

0:00 s'affiche. Emission de bips discontinus durant 10 minutes.
Pour stopper les bips, ramener le sélecteur en position **0**.

Attention

Après chaque cuisson, videz IMPERATIVEMENT le réservoir.

5 Guide de Cuisson Automatique

GUIDE DE CUISSON AUTOMATIQUE

Fonctions de Cuisson	Temps préprogrammé	Temps réglage mini	Temps réglage maxi
Légumes	20 min	5 min	1 heure
Poissons	15 min	5 min	1 heure
Viandes	50 min	5 min	1 heure
Coquillages	10 min	5 min	1 heure
Plats préparés	10 min	5 min	1 heure
Céréales	20 min	5 min	1 heure
Yaourts	7 heures	5 min	10 heures
Réchauffage	20 min	5 min	1 heure
Conserve	25 min	5 min	1 heure

6 Guide de Cuisson manuelle

6.3 MODE MANUEL

La fonction manuelle vous permet de choisir la température et la durée de cuisson en fonction des aliments (voir tableau page suivante).
Tournez le sélecteur de fonctions sur ⟲.
L'afficheur clignote, une température préconisée de cuisson s'affiche, reportez-vous au guide de cuisson manuelle page suivante. Ajustez la température et validez avec la touche ▮▶, la cuisson démarre le décompte de la durée s'affiche.
Vous pouvez modifier la durée et la température de cuisson en appuyez sur la touche ⚙ et ajustez le temps ou la durée avec les touches + et -.

6 Guide de Cuisson manuelle

	ALIMENTS Quelle que soit la quantité	TEMPS	°C	PREPARATIONS	REMARQUES
LEGUMES	Artichauts (petits)	40 à 45 min .	100	posés à l'envers dans le plat	• Ces temps sont fonction de la nature, de la grosseur et de la fraîcheur des légumes. Suivez les indications figurant dans la colonne *«préparations»*.
	Asperges	35 à 40 min.	100	pour les pointes, réduire le temps	
	Brocolis	18 min.	100	en petits bouquets	
	Carottes	20 à 22 min.	100	en fines rondelles	
	Céleri-rave	25 à 30 min.	100	en fines tranches	
	Citrouille	15 à 20 min.	100	en cubes	
	Champignons	15 min.	100	en fines lamelles	
	Choux	30 à 35 min. 22 min. 30 à 35 min.	100	Bruxelles Fleurs en petits bouquets Vert émincés	
	Courgettes	10 à 15 min.	100	en rondelles	
	Crosnes	20 min.	100		
	Epinards	20 min. 35 min	100	(frais) remuer en cours de cuisson (surgelés)	
	Endives	30 min.	100	trognon ôté et coupées en 2 dans la longueur	
	Fenouil	22 min.	100	coupés en 2	• Pour contrôler le degré de cuisson piquez dans la partie la plus épaisse du légume; s'il est cuit, il n'y aura pas de résistance.
	Haricots verts	30 à 35 min.	100		
	Navets	15 à 20 min.	100	en cubes	
	Petits pois frais	20 à 25 min.	100	/	
	Poireaux	25 min.	100	coupés en 2	
	Pommes de terre	25 min. 40 à 45 min.	100	coupées en rondelles entières	
COQUILLAGES CRUSTACES	Coquilles St Jacques	10 à 12 min.	90	avec aromates	• Disposez les coquillages sur la grille du plat en verre,ajoutez herbes aromatiques. • Déposez les crustacés sur un lit d'algues.
	Moules/ Bigorneaux	20 à 25 min.	95	avec aromates	
	Crabes/ Tourteaux	25 min.	95	/	
	Homards	30 à 35 min.	95	selon le poids	
	Langoustines	12 à 15 min.	90	/	
FRUITS CREMES	Pommes/ pêches/poires	10 à 15 min.	90	entières, épluchées	• Temps selon maturité.
	Compote	25 min.	95	fruits en lamelles	
	Crèmes	10 min.	90	en ramequins	

6 Guide de Cuisson manuelle

	ALIMENTS Quelle que soit la quantité	TEMPS	°C	PREPARATIONS	REMARQUES
POISSONS	Brochet	25 à 30 min.	85	entier (1 kg)	• *Darnes: tranches de poissons rondes de 2 à 3 cm d'épaisseur (180/200g) par personne. • Exigez des produits très frais. • Posez des poissons entiers dans le plat tel quel ou sur des feuilles de laurier, de fenouil ou autre herbe aromatique. • Dès la fin de la cuisson, ôtez la peau qui se décollera très facilement.
	Cabillaud/Colin	13 à 15 min.	85	darnes (180 g)*	
	Dorade	20 à 25 min.	85	entière (1 kg)	
	Haddock	15 min.	75	filets	
	Hareng	20 min.	85	entier (200 g)	
	Lieu (noir & jaune)	15 à 20 min.	85	darnes (180 g)	
	Lotte	15 min.	80	selon épaisseur	
	Maquereau	20 min.	85	entier (250 g)	
	Merlan/Morue	15 min.	75	filets	
	Raie	25 à 30 min.	80		
	Rougets	15 min.	80	entier (200 g)	
	Rougets/Sole	10 min.	75	filets	
	Saumonette	20 min.	85	gros tronçons (6 à 10 cm de long)	
	Saumon	15 à 20 min.	85	darnes (180/200 g)	
	Thon	20 à 25 min.	100	darnes (180/200 g)	
	Truite entière (1kg)	20 à 25 min.	100	entière (200 g) 13 à 15 min.	
VIANDES	Porc (filets mignon)	25 min.	100	Cuisses poulet : 35 à 40 min.	• Puis dorez au gril dans un autre plat.
	Volaille (blancs)	20 à 25 min.	100		
	(Paupiettes)	25 min.	95	Rôti dindonneau : 50-60 min.	
	Saucisses	20 min.	90	Morteau 400 g	
	Boudins	10 à 15 min.	90		
OEUFS	à partir d'oeufs très frais conservés à température ambiante.	7 min.	100	Coque : posé directement sur la grille.	
		8 min.	100	Mollet : posé directement sur la grille.	
		10 à 12 min.	100	Dur	
		5 à 6 min.	100	Au plat : cassé dans un plat individuel posé sur la grille et recouvert d'un film alimentaire.	
			90	Cocotte : voir recettes détaillées.	
RIZ, PÂTES SEMOULE	Déposez directement dans un plat, recouvrez d'eau ou de lait. En effet la vapeur ne suffit pas pour saturer ces aliments qui gonflent. Posez une feuille d'aluminium sur le plat pour éviter les retombées des gouttelettes d'eau.				
	Riz au lait	30 min.	100	100 g de riz lavé - 20 cl de lait - 2 c. à soupe de sucre	• Egrenez à la fourchette en fin de cuisson.
	Semoule	20 min.	100	200 g (1/4 litre d'eau)	

FRANÇAIS

6 Guide de Décongélation

6.4 DECONGELATION

Tournez le sélecteur de fonctions sur ❄.
L'afficheur clignote. Vous pouvez modifier la durée de cuisson. Pour cela, appuyez sur la touche ⚙ et modifiez le temps de cuisson avec les touches + ou -.

Validez avec la touche ⏯, la décongélation démarre, le décompte de la durée s'affiche.

GUIDE DE DECONGELATION

LEGUMES	En galets (épinards….)	posés dans le plat	25 min
	En bloc	posés dans le plat	40/45 min
POISSONS	Truites (entières)	posées dans le plat	30 min
	Pavés de saumon	posés dans le plat, retournés à mi-temps	25 min
	Filets (protégés par un film)	posés dans le plat	15/20 min selon épaisseur
	Crevettes	posées dans le plat	10/12 min
VIANDES	Cuisses de poulet	posées dans le plat, retournées à mi-temps	40/45 min
	Blancs de volaille (protégés par un film)		25 min
	Saucisses	posées dans le plat	25 min
	Côtelettes (porc, veau…)	posées dans le plat, protégées par un film, retournées à mi-temps	25/30 min
	Cubes de foies (pour brochettes)	séparer à mi temps	55/60 min
FRUITS	Fruits rouges en mélange	posés dans le plat	15 min
	Compote (pommes…)	protégées par un film	35/40 min
PATISSERIES	Beignets	conservés dans l'emballage, posés sur la grille	15 min
	Pains au chocolat	conservés dans l'emballage, posés sur la grille	15 min

7 Réglages

MENU REGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela:

Appuyez sur la touche ⚙ quelques secondes jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode réglages.
Appuyez de nouveau sur la touche ⚙ afin de faire défiler les différents réglages.
Activez ou désactivez avec les touches + et - les différents paramètres, voir tableau ci-contre :

Sb on	Activer/désactiver les bips des touches
Sd oF	Activer/désactiver réglage démonstration

8 Entretien

⚠ Attention
Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.
Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation.

⚠ Mise en garde
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

SURFACE EXTERIEURE
Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crème à récurer, ni d'éponge grattoir.

Entretien des accessoires
Lavables au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu de détergent. Les faire tremper s'ils sont très sales.

Nettoyage de la cavité
(après chaque cuisson).
Essuyez la cavité avec un chiffon sec après refroidissement du générateur de vapeur ou bien laissez sécher la cavité en maintenant la porte entre ouverte.

Nettoyage du tuyau d'arrivée d'eau
(1 fois par mois).
Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le dévissant. Enlevez le dépôt de tartre pouvant éventuellement s'être déposé à l'intérieur (à l'aide d'un objet fin et pointu type fine brochette ou aiguille à tricoter).

Nettoyage du générateur vapeur
(1 fois par mois).
Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur.
Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau.

Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

Nettoyage de la goulotte.
Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.

9 ? Anomalies et solutions

Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

Votre afficheur ne s'allume pas. Vérifiez l'alimentation (fusible de votre installation).

Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson. Vérifiez si la porte du four est bien fermée.

La lampe du four ne fonctionne pas. Remplacez l'ampoule ou le fusible de votre installation.Vérifiez si le four est bien branché.

Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est bien branché. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).

Contactez le SAV si un des défauts persiste.

10 Environnement

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

11 Service Après-Vente

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :
www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :
> Via notre site, **www.brandt.com**
rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :
relations.consommateurs@groupebrandt.com

>nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

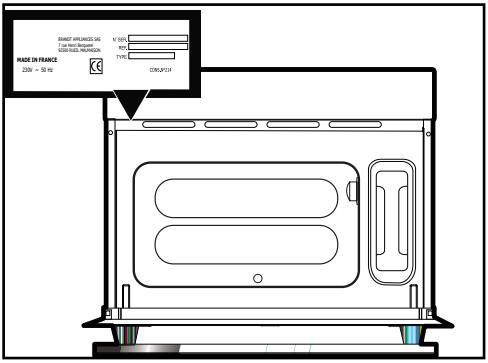
> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

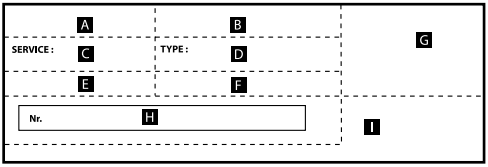
0 892 02 88 01 Service 0,50 € / min + prix appel

11 Service Après-Vente

INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.





B : Référence commerciale
C : Référence service
H : Numéro de série

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit + prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION
TESTS VAPEUR :selon IEC 60350-1 Art. 8

Brocolis	vapeur 100%	500 g	18 min plat 1 dans le plat 2
Petits pois surgelés	vapeur 100%	1000 g	27 min plat 1dans le plat 2

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 také užitečné a doplňující informace.

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



Důležité upozornění: Než přístroj spustíte, pozorně si přečtěte tento návod k 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.

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.

UPOZORNĚNÍ: Přístroj a jeho dostupné části jsou při používání teplé. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musí být pod stálým dohledem.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

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

VÝSTRAHA : Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proveďte, až spotřebič vychladne. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní 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.

— 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.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento přístroj lze nainstalovat do patrového nábytku, jak je uvedeno na instalačním schématu.
Toto zařízení musí být instalováno ve výšce větší než 850 mm nad podlahou.
— Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

Při pečení se zařízení ohřívá. Při otevření dvířek uniká horká pára. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.

1 Instalace

VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

Toto zařízení musí být instalováno ve výšce větší než 850 mm nad podlahou. Tento přístroj lze nainstalovat do výšky podle údajů v instalačním plánu. **(obr. A)**.
Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu, mezi stěnou a deskou, na které trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 mm* (**obr. B**).
Zařízení nepoužívejte bezprostředně po přepravě ze studeného do teplého prostředí (vyčkejte 1 až 2 hodiny), neboť kondenzace může způsobit závadu.
Umístěte troubu do středu 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).
Připravte si otvory o průměru 2 mm v panelu nábytku, čímž se zamezí odštípnutí dřeva z nábytku. Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu. **(obr. C)**.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Upozornění:
Instalaci smí provádět výhradně elektroinstalatér nebo kvalifikovaný technik.

Bezpečnost elektroinstalace musí být zaručena správným zabudováním. Připojení ke zdroji elektrického napětí je nutno provést před umístěním přístroje na místo.
Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1 mm² (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo přes vícepólový vypínač v souladu s pravidly instalace.

Zkontrolujte, zda:
- je výkon instalace dostatečný (220–240 voltů~ 16 ampérů).
Pokud elektroinstalace vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení zařízení, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
Během údržby musí být přístroj odpojen od elektrické sítě, pojistky musejí být odpojené nebo vyjmuté.

Upozornění:
Ochranný vodič (zeleno-žlutý) je propojen se svorkou ⏚ zařízení a musí být připojen k uzemnění instalace.
Pokud trouba vykazuje nějakou poruchu, odpojte zařízení nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.

Upozornění:
Neneseme odpovědnost za nehody způsobené chybějícím, vadným nebo nesprávným uzemněním.

2 Popis spotřebiče

2.1 POPIS TROUBY

A Displej

B Trubice pro přívod vody

C Parní generátor

D Ovládací panel

E Světlo

F Zásobník

G Žlábek

2.2 DISPLEJ



Doba pečení

Konec pečení

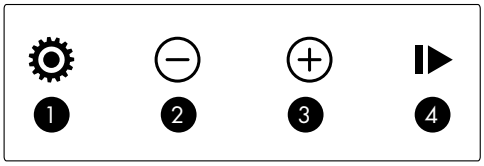
Zamknutí tlačítek

Minutka

°C Ukazatel teploty

Ukazatel zvyšování teploty

2.3 TLAČÍTKA



1 Nastavení času a doby / Menu

2 Tlačítko -

3 Tlačítko +

4 Start

2.4 PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Plech na potraviny (obr.1)
Děrovaný nerezový plech zabraňující kontaktu připravovaných potravin s kondenzovanou vodou.

• Nádoba na kondenzát (obr. 2)
Nerezová nádoba pro zachycení kondenzované vody.

Doporučení
Při vaření položte plech (obr. 1) na nádobu pro zachycení kondenzátu v opačném směru (obr. 2) tak, aby do sebe navzájem nezapadly.

Při jejich uskladňování umístěte plech (obr. 1) na nádobu (obr. 2) ve stejném směru tak, aby do sebe zapadly.

• Rošt (obr. 3)
Vyjímatelný nerezový rošt: musí být bezpodmínečně použit.

• Vyjímatelný zásobník (obr. 4)
Zásobník umožňuje nezávislý přísun vody do trouby. Jeho objem činí přibližně 1 litr (maximální úroveň).

3 Nastavení hodin

3.1 NASTAVENÍ ČASU

Po zapojení trouby do elektrické sítě bliká na displeji 12:00.
Nastavte čas stiskem tlačítka **+** nebo **-**.
Výběr potvrďte stisknutím tlačítka ⚙.
V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj bliká.

3.2 ZMĚNA ČASU

Tlačítko volby funkcí musí být bezpodmínečně v poloze 0.
Stiskněte tlačítko ⚙, zobrazí se symbol ♠.
Znovu stiskněte tlačítko ⚙. Nastavte čas stiskem tlačítka **+** nebo **-**.
Výběr potvrďte stisknutím tlačítka ⚙.
Nastavený čas se automaticky uloží za 1:30 min.

3.3 MINUTKA

Tuto funkci lze použít, pouze je-li trouba vypnutá.

Stiskněte tlačítko ⚙, zobrazí se symbol ♠.
Symbol minutky bliká.
Čas na minutce nastavte pomocí tlačítek **+** a **-**.
Potvrďte stisknutím tlačítka ⚙, poté se zahájí odpočítávání.
Jakmile čas vyprší, ozve se zvukový signál. Chcete-li odpočítávání zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.
Na displeji se opět zobrazí aktuální čas.

Poznámka: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit. Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do nabídky minutky a nastavte čas na 0:00. Pokud údaj nepotvrdíte, po několika sekundách se uloží automaticky.

3.4 UZAMČENÍ KLÁVESNICE

Stiskněte současně tlačítka **+** a **-**, dokud se na displeji nezobrazí symbol 🔒. Chcete-li ovládání odemknout, stiskněte současně tlačítka **+** a **-**, dokud symbol 🔒 z displeje nezmizí.

4 Pečení

PRINCIP FUNGOVÁNÍ

Voda ze zásobníku je přiváděna do vnitřního prostoru trouby trubicí. Tato voda se při kontaktu s horkou plochou spodní části trouby přeměňuje na páru:
je to parní generátor.
Do varných nádob s jídlem se proto již nemusí voda přidávat. Aby v troubě docházelo ke SKUTEČNÉMU VAŘENÍ V PÁŘE, dodávají se k troubě speciální varné nádoby koncipované k dokonalému vaření.

POUŽÍVÁNÍ ZÁSOBNÍKU

Před vařením je BEZPODMÍNEČNĚ nutné naplnit zásobník na vodu až k maximální úrovni. Zásobník dejte na místo tak, že ho ZCELA zasunete, až uslyšíte ZACVAKNUTÍ DO ZÁŘEZU.

Kontrola vody
V případě problému na vodním okruhu během pečení se zobrazí ukazatel „nedostatku vody" a zazní zvukový signál.
Příčinou této poruchy je zejména:

- prázdný zásobník,
- špatně zasunutý zásobník.

Po zkontrolování těchto dvou bodů se po zavření dvířek pečení automaticky znovu spustí.

⚠ ***Důležité upozornění***
Při pečení se zařízení ohřívá. Při otevření dvířek uniká horká pára. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.

4.1 OKAMŽITÉ PEČENÍ

- Trouba je vybavena 9 funkcemi automatického parního pečení (viz Průvodce pečením).



- Manuální funkce ↻

- Funkce rozmrazování ❄

- Otočným voličem funkcí zvolte požadovanou potravinu.
Displej bliká. Doba tepelné úpravy se zobrazí podle zvolené potraviny. Dobu tepelné úpravy lze kdykoliv změnit tlačítkem + a -. Potvrďte tlačítkem ⏯, spustí se pečení a na displeji se zobrazí odpočítávání času.

4.2 PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Zvolte pečení. V případě potřeby změňte dobu tepelné úpravy. Stiskněte tlačítko ⚙, symbol konce pečení ◷ bliká, čímž signalizuje možnost provedení nastavení.
Dobu konce pečení lze kdykoliv změnit tlačítkem + a -.
Potvrďte tlačítkem ⏯.

⚠ ***Důležité upozornění***
Pro úspěšný výsledek pečení neotevírejte během pečení dvířka.

4 Pečení

ZMĚNA DOBY PEČENÍ

V průběhu pečení můžete změnit dobu pečení. Za tímto účelem stiskněte tlačítko ⚙ a tlačítky **+** nebo **-** změňte dobu pečení.

ZASTAVENÍ BĚHEM PEČENÍ

Pečení lze kdykoliv zastavit otočením knoflíku do polohy 0.

Pokud ještě nebylo spuštěno vyvíjení páry (přibližně 1 minuta), trouba se okamžitě zastaví a čas zmizí.

Pokud již začalo vyvíjení páry, čas se nastaví na 3 minuty a provede se odpočítávání, pára je před otevřením dvířek odvedena.

KONEC PEČENÍ

Zobrazí se 0:00. Je vydáván přerušovaný zvukový signál po dobu 10 minut.

Zvukový signál vypnete nastavením voliče do polohy **0**.

Důležité upozornění

Po každém pečení je BEZPODMÍNEČNĚ nutné vyprázdnit zásobník.

5 Průvodce automatickým pečením

PRŮVODCE AUTOMATICKÝM PEČENÍM

Funkce vaření	Přednastavený čas	Min. nastavený čas	Max. nastavený čas
Zelenina	20 min	5 min	1 hodina
Ryby	15 min	5 min	1 hodina
Maso	50 min	5 min	1 hodina
Mušle	10 min	5 min	1 hodina
Hotová jídla	10 min	5 min	1 hodina
Obiloviny	20 min	5 min	1 hodina
Jogurty	7 hodin	5 min	10 hodin
Ohřev	20 min	5 min	1 hodina
Konzervovaná potravina	25 min	5 min	1 hodina

6 Průvodce vařením v manuálním režimu

6.3 MANUÁLNÍ REŽIM

Manuální funkce vám umožňuje zvolit si teplotu a dobu tepelné úpravy podle jednotlivých potravin (viz tabulka na následující stránce).

Vraťte volič funkcí do polohy ⏻.
Displej bliká, zobrazí se doporučená teplota tepelné úpravy, postupujte dle průvodce vaření v manuálním režimu na následující stránce. Nastavte teplotu a hodnotu potvrďte tlačítkem ⏯, spustí se pečení a na displeji se zobrazí odpočítávání času.
Dobu tepelné úpravy a teplotu lze změnit stisknutím tlačítka ⚙ a nastavením času nebo doby tlačítky + a -.

6 Průvodce vařením v manuálním režimu

POTRAVINY (Bez ohledu na množství)		ČAS	°C	PŘIPRAVOVANÉ POKRMY	POZNÁMKY
ZELENINA	Artyčoky (malé)	40 až 45 min	100	umístěné obráceně na plech	• Tyto časy závisí na typu, velikosti a čerstvosti zeleniny. Řiďte se informacemi uvedenými ve sloupci *„Připravované pokrmy"*.
	Chřest	35 až 40 min	100	u špičatých výhonků čas zkraťte	
	Brokolice	18 min	100	v malých růžicích	
	Mrkev	20 až 22 min	100	na tenká kolečka	
	Bulvový celer	25 až 30 min	100	na tenké plátky	
	Dýně	15 až 20 min	100	na kostičky	
	Houby	15 min	100	na tenké plátky	
	Zelí	30 až 35 min 22 min 30 až 35 min	100	Růžičková kapusta v malých růžicích Zelené rozkrájené	
	Cukety	10 až 15 min	100	na kolečka	
	Čistec hlíznatý	20 min	100		
	Špenát	20 min 35 min	100	(čerstvý) během pečení míchat (zmražený)	
	Čekankový puk	30 min	100	odstranit košťál a podélně rozkrojit na 2 části	
	Fenykl	22 min	100	rozkrojený na 2 části	
	Fazolové lusky	30 až 35 min	100		• Pro kontrolu stupně upečení píchněte do nejsilnější části zeleniny; je-li upečená, nepocítíte odpor.
	Tuřín	15 až 20 min	100	na kostičky	
	Čerstvý hrášek	20 až 25 min	100	/	
	Pórek	25 min	100	rozkrojený na 2 části	
	Brambory	25 min 40 až 45 min	100	nakrájené na kolečka celé	
MUŠLE KORÝŠ	Hřebenatka kuchyňská	10 až 12 min	90	s kořením	• Rozložte mušle na rošt skleněného pekáče a přidejte aromatické bylinky. • Umístěte korýše do lůžka z řas
	Mušle/ Plážovky	20 až 25 min	95	s kořením	
	Krab/Krab německý	25 min	95	/	
	Humr	30 až 35 min	95	dle hmotnosti	
	Humr severský	12 až 15 min	90	/	
OVOCE KRÉMY	Jablka/ Broskve/Hrušky	10 až 15 min	90	celé, oloupané	• Čas podle zralosti.
	Kompot	25 min	95	ovoce na plátky	
	Krémy	10 min	90	v zapékacích miskách	

6 Průvodce vařením v manuálním režimu

	POTRAVINY Bez ohledu na množství	ČAS	°C	PŘIPRAVOVANÉ POKRMY	POZNÁMKY
RYBY	Štika	25 až 30 min	85	celá (1 kg)	• *Podkovy: kulaté rybí plátky o tloušťce 2 až 3 cm (180/200 g) na osobu. • Vyžadujte velmi čerstvé produkty. • Uložte celé ryby do prázdného pekáče nebo na bobkové či fenyklové listy nebo na jiné aromatické bylinky. • Na konci pečení odstraňte kůži, která jde velmi lehce sloupnout.
	Bachně/Treska	13 až 15 min	85	podkovy (180 g)*	
	Pražman zlatý	20 až 25 min	85	celá (1 kg)	
	Treska jednoskvrnná	15 min	75	filety	
	Sleď	20 min	85	celý (200 g)	
	Treska (tmavá & pollak)	15 až 20 min	85	podkovy (180 g)	
	Ďas mořský	15 min	80	podle tloušťky	
	Makrela	20 min	85	celá (250 g)	
	Treska bezvousá/Treska baltská	15 min	75	filety	
	Rejnok	25 až 30 min	80		
	Parmice	15 min	80	celá (200 g)	
	Parmice/Jazyk mořský	10 min	75	filety	
	Máčka	20 min	85	velké kusy (o délce 6 až 10 cm)	
	Losos	15 až 20 min	85	podkovy (180/200 g)	
	Tuňák	20 až 25 min	100	podkovy (180/200 g)	
	Pstruh celý (1 kg)	20 až 25 min	100	celý (200 g) 13 až 15 min	
MASO	Vepřové (vepřová panenka)	25 min	100	Kuřecí stehna 35 až 40 min	• Poté dozlatova ogrilujte v jiném pekáči.
	Drůbež (kuřecí prsa)	20 až 25 min	100		
	(Masové závitky)	25 min	95	Krůtí pečeně: 50 až 60 min	
	Párky	20 min	90	Klobása 400 g	
	Jelito	10 až 15 min	90		
VEJCE	Velmi čerstvá vejce uchovávaná při pokojové teplotě.	7 min	100	Naměkko: umístěné přímo na rošt.	
		8 min	100	Nahniličko: umístěné přímo na rošt.	
		10 až 12 min	100	Natvrdo	
		5 až 6 min	100	Sázené: rozklepnuté na samostatný pekáč položený na rošt a přikryté potravinářskou fólií.	
			90	Pečené: viz podrobné recepty.	
RÝŽE, TĚSTOVINY KRUPICE	Nasypte přímo do pekáče, zalijte vodou nebo mlékem. Pára totiž nestačí pro nasycení těchto nabobtnávajících potravin. Umístěte na pekáč alobal, abyste ho chránili před dopadajícími kapkami vody.				
	Mléčná rýže	30 min	100	100 g omyté rýže – 20 cl mléka – 2 polévkové lžíce cukru	• Na konci pečení vydrolte vidličkou.
	Krupice	20 min	100	200 g (1/4 litru vody)	

6 Průvodce rozmrazováním

6.4 ROZMRAZOVÁNÍ

Vraťte volič funkcí do polohy ❄.
Displej bliká. Můžete změnit dobu pečení pokrmu. Za tímto účelem stiskněte tlačítko ⚙ a tlačítky + nebo - změňte dobu pečení.

Potvrďte tlačítkem ⏯, spustí se rozmrazování a na displeji se zobrazí odpočítávání času.

PRŮVODCE ROZMRAZOVÁNÍM

ZELENINA	placičky (špenát…)	umístěné na pekáči	25 min
	V celku	umístěné na pekáči	40 až 45 min
RYBY	Pstruh (celý)	umístěný na pekáči	30 min
	Kostky lososa	umístěné na pekáči, otočené v polovině doby	25 min
	Filety (chráněné fólií)	umístěné na pekáči	15 až 20 min podle tloušťky
	Krevety	umístěné na pekáči	10 až 12 min
MASO	Kuřecí stehna	umístěné na pekáči, otočené v polovině doby	40 až 45 min
	Drůbeží prsa (chráněná fólií)		25 min
	Párky	umístěné na pekáči	25 min
	Kotlety (vepřové, telecí…)	umístěné na pekáči, chráněné fólií, otočené v polovině doby	25 až 30 min
	Kostky jater (pro ražniči)	oddělit v polovině doby	55 až 60 min
OVOCE	Směs červeného ovoce	umístěná na pekáči	15 min
	Kompot (jablka…)	chráněný fólií	35 až 40 min
PEČIVO	Koblihy	uchovávané v obalu, umístěné na rošt	15 min
	Čokoládové rolky	uchovávané v obalu, umístěné na rošt	15 min

7 Nastavení

MENU NASTAVENÍ

Změnu nastavení parametrů trouby lze provést následovně:

Po dobu několika sekund držte stisknuté tlačítko ⚙ , dokud se nezobrazí nápis „MENU" a neaktivuje se režim nastavení.
Opětovným stisknutím tlačítka ⚙ můžete procházet jednotlivá nastavení.
Parametry uvedené v tabulce níže aktivujete nebo deaktivujete pomocí tlačítek + a –:

	Aktivace/deaktivace zvukového signálu tlačítek
	Aktivace/deaktivace nastavení DEMO režimu

8 Údržba

⚠Důležité upozornění
Při každém čištění vnitřních částí trouby musí být trouba vypnutá.
Než zahájíte demontáž, nechte spotřebič zchladnout a ujistěte se, že je odpojen od napájení.

⚠Upozornění
Pro čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky, abrazivní houbičky nebo kovové škrabky. Mohlo by dojít k poškrábání povrchu a k prasknutí skla.

VNĚJŠÍ POVRCH
Použijte měkký hadřík napuštěný prostředkem na mytí oken. Nepoužívejte tekutý prášek ani drátěnku.

Údržba příslušenství
Lze mýt v myčce nebo ručně, s trochou čisticího prostředku. V případě silného znečištění je nechte odmočit.

Čištění vnitřku trouby
(po každém použití).
Po vychladnutí parního generátoru otřete vnitřek trouby suchým hadříkem anebo ho nechte při pootevřených dvířkách vyschnout

Čištění trubice pro přívod vody
(1krát za měsíc).
Vyšroubujte trubici pro přívod vody.
Odstraňte zevnitř případné vápenité usazeniny (tenkým a ostrým předmětem typu opékací nebo pletací jehlice).

Čištění parního generátoru
(1krát za měsíc).
Nalijte na generátor 1/2 sklenice bílého lihového octa.
Nechte několik minut působit a poté ho vyčistěte a opláchněte vodou.
Nepoužívejte drsné houbičky nebo práškový čisticí prostředek ani prostředek k odstraňování vodního kamene z kávovarů.

Čištění žlábku.
Žlábek vytáhněte směrem nahoru, otřete ho a poté ho znovu nasaďte do příslušných třech zářezů.

9 Řešení případných problémů

Některé malé poruchy můžete odstranit sami:

Displej se nerozsvěcuje. Zkontrolujte napájení (pojistku vaší elektrické sítě).

Únik vody nebo páry v oblasti dvířek během pečení. Zkontrolujte, zda jsou dvířka trouby správně zavřená.

Žárovka trouby je nefunkční. Vyměňte žárovku nebo pojistku ve vaší síti. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojená.

Trouba se nezahřívá. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojená. Zkontrolujte, zda není na troubě nastavený režim „DEMO" (viz menu nastavení).

Pokud některé závady přetrvávají, kontaktujte servisní oddělení.

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 příslušných kontejnerech určených k tomuto účelu.



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

Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadu elektrických a elektronických zařízení.

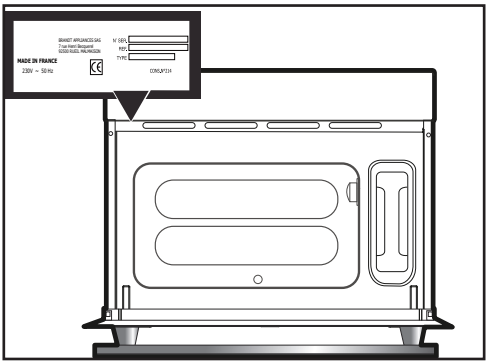
Obraťte se na obecní úřad nebo na prodejce a zeptejte se na umístění sběrných dvorů pro použité spotřebiče v blízkosti vašeho bydliště.

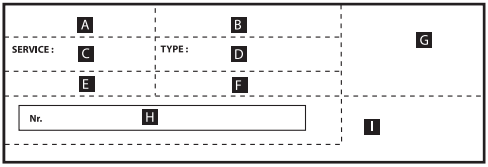
Děkujeme vám za spolupráci při ochraně životního prostředí.

11 Servisní oddělení

ZÁSAHY

Případné zásahy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný odborník s výhradním zastoupením značky. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se vašeho přístroje (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

ORIGINÁLNÍ DÍLY

Při provádění údržby vyžadujte použití pouze ***originálních náhradních dílů s osvědčením původu.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI
TESTOVÁNÍ PÁRY: podle normy IEC 60350-1 článek 8

Brokolice	pára 100 %	500 g	18 min nádoba 1 v nádobě 2
Zmražený hrášek	pára 100 %	1000 g	27 min nádoba 1 v nádobě 2

Dear Customer,

Thank you for purchasing and placing your trust in a **BRANDT** product.

We have designed and made this product with you, your lifestyle and your requirements in mind so that it meets your expectations. This product benefits from our know-how, our innovative spirit and the passion that has been guiding us for over 60 years.

In a continuous effort to better satisfy your needs, our customer service department is available to listen and answer all your questions and receive any suggestions you may have.

We also invite you to visit our website **www.brandt.com** where you will find the very latest innovations, along with some additional, useful information.

BRANDT is pleased to be on hand to offer daily support and to help you make the most of your purchase.

Important: Before switching your appliance on, please read this user guide carefully to familiarise yourself quickly with its operation.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE.

This leaflet is available for download on the website of the brand.

This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical, sensory or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. The appliance should not be cleaned or maintained by children unless supervised.

— Children should be supervised to prevent them from playing with the appliance.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.

— Do not use a steam cleaner.

— Do not use abrasive cleaners or hard metal scrapers to clean the oven's glass door; they could scratch the surface and cause the glass to crack.

WARNING: Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down. To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

The plug must be accessible after installation. It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules.

If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.

— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to

SAFETY INSTRUCTIONS

the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.
This appliance may be installed in a cabinet column, as shown on the installation diagram.
This appliance must be installed more than 850 mm up off the ground.
— The appliance must not be installed behind a decorative door to prevent overheating.

When in use, the appliance becomes hot. Hot steam will escape when you open the door of the appliance. Keep children at a distance.

1 Installation

CHOICE OF LOCATION AND BUILDING IN

This appliance must be installed more than 850 mm up off the ground. This appliance may be installed in a cabinet column, as indicated on the installation diagram **(fig. A)**.

Caution: if the back of the cabinet is open, the space between the wall and the surface on which the oven rests must be no more than 70 mm* (**fig. B**).

Do not use your appliance immediately (wait for about 1 to 2 hours) after transferring it from a cold place to a warm place, as condensation may cause a malfunction.

Centre the oven in the cabinet so as to ensure a minimum distance of 10 mm between the appliance and the surrounding unit. The material of the cabinet supporting the appliance must be heat resistant (or covered with a heat-resistant material).

Drill a 2 mm diameter hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.

For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels **(fig. C)**.

ELECTRICAL CONNECTION

Warning:
Installation should only be performed by qualified installers and technicians.

The appliance must be recess-fitted correctly to ensure electrical safety. The electrical connections should be made before the appliance is installed in its housing.

The oven must be connected via a standardised power cable with 3 conductors of 1 mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to the network by means of an IEC 60083 standard power socket or via an all-pole cut-off device in compliance with the installation rules.

Check that:

- the electrical installation has sufficient voltage (220-240 Volts~ 16 Amps).

If the electrical installation in your home requires any changes in order to connect your appliance, contact a professional electrician.

During maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid; fuses must be switched off or removed.

Warning:
The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's ⏚ terminal and must be connected to the installation's earth.
If the oven malfunctions in any way, unplug it or remove the fuse for the circuit where the oven is installed.

Warning:
We cannot accept liability for any accident or incident resulting from non-existent, defective or incorrect grounding.

2 Description of the oven

2.1 DESCRIPTION OF THE OVEN

A Display

B Water intake tube

C Steam generator

D Control panel

E Lamp

F Tank

G Gutter

2.2 DISPLAY



Cooking time

End of cooking

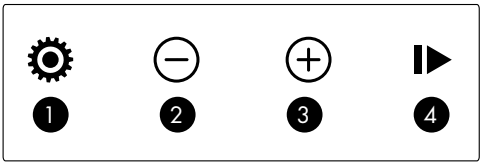
Keypad lock

Minute Minder

°C Temperature indicator

Temperature rise indicator

2.3 BUTTONS



1 Set clock and cooking time/Menu

2 - button

3 + button

4 Start

2.4 ACCESSORIES

• Food dish (fig.1)
Perforated stainless steel cooking dish to prevent contact between food and condensation water

• Condensate dish (fig.2)
Stainless steel dish for the recovery of condensation water.

Tip

When cooking, place the dish in fig.1 on top of the dish in fig.2 the other way round, so that they do not nest inside each other.

For storage, place the fig.1 dish on top of the fig.2 dish the same way round, so that they nest inside each other.

• Shelf (fig.3)
Stainless steel removable shelf: it must be placed in the oven.

• Removable tank (fig.4)
Tank providing an independent water supply to the oven.
Its capacity is approximately one litre (maximum level).

3 Setting the clock

3.1 SETTING THE CLOCK

When switching on, the display flashes at 12:00.
Set the clock with **+** or **-**.
Confirm with ⚙.
If there is a power cut, the clock flashes.

3.2 CHANGING THE CLOCK

The function selector switch must be in the 0 position.
Press ⚙ ; the minute minder symbol appears .
Press ⚙ again. Adjust the clock setting with **+** or **-** .
Confirm with ⚙.
The cooking end time is automatically saved after 1m30s.

3.3 TIMER

This function can only be used when the oven is off.

Press ⚙ ; the symbol appears.
The minute minder flashes.
Set the minute minder with **+** and **-**.
Press ⚙ to confirm. The timer will then start.
Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press any key.
The time appears again in the display.

NB: You can modify or cancel the minute minder at any time. To cancel, return to the timer's menu and set to 00:00. If you do not confirm, it will be saved automatically after a few seconds.

3.4 KEYPAD LOCKING

Press **+** and **-** at the same time until the 🔒 symbol appears on the screen. To unlock, press **+** and **-** until the 🔓 symbol disappears off the screen.

4 Cooking

OPERATING PRINCIPLE

The water contained in the tank arrives in the cavity via a pipe. This water is transformed into steam when it comes into contact with the hot surface of the floor of the cavity:
this is the steam generator.
There is no need to add water to the cooking dish. To ensure REAL STEAM COOKING, your oven is supplied with specially designed cookware that will produce perfect cooking.

USING THE TANK

You MUST fill the water tank to the max. level before cooking. Replace the tank in its housing by firmly pushing it ALL THE WAY until you feel it LOCK INTO POSITION.
Water management
In the event of a water circuit-related problem during cooking, the "no water" symbol appears and a beep is emitted.
This error relates specifically to:

- an empty tank.
- a poorly seated tank.

After these two items have been checked, cooking automatically restarts as soon as the door is closed.

⚠ ***Caution***
When in use, the appliance becomes hot. Hot steam will escape when you open the door of the appliance. Keep children at a distance.

4.1 IMMEDIATE COOKING

- Your oven has 9 automatic steam cooking functions (see Cooking Guide).



- One Manual function ↻

- One Defrost function ❄

Turn the function selector to choose the required dish.
The display flashes. A cooking time is displayed depending on the food selected. You can modify the cooking time with the + and - buttons. Confirm with ⏯; cooking starts and the countdown is displayed.

4.2 DEFERRED COOKING

Select a cooking programme. Change the length of cooking if necessary. Press ⚙; the cooking end time symbol ◷ flashes to indicate that it can be set.
You can modify the cooking time with the + and - buttons.
Confirm with ⏯.

⚠ ***Caution***
To avoid spoiling the dish, do not open the appliance door during cooking.

4 Cooking

CHANGING THE COOKING TIME

You can change the cooking time during cooking. To do this, press ⚙ and change the cooking time using **+** or **-**.

CANCELLING COOKING IN PROGRESS

You can stop cooking at any time by turning the control to zero.

If steam generation has not yet begun (approximately 1 minute), the oven stops immediately and the time display disappears.

If steam generation has already begun, the time changes to 3 minutes; a countdown begins and the steam escapes before the door is opened.

END OF COOKING

0:00 is displayed. A succession of intermittent beeps sounds for 10 minutes.

To stop the beeps, turn the selector to **0**.

Caution

ALWAYS empty the tank after cooking.

5 Guide to Automatic Cooking

GUIDE TO AUTOMATIC COOKING

Cooking Functions	Pre-programmed time	Min. time setting	Max. time setting
Vegetables	20 min	5 min	1 hour
Fish	15 min	5 min	1 hour
Meat	50 min	5 min	1 hour
Shellfish	10 min	5 min	1 hour
Prepared meals	10 min	5 min	1 hour
Cereals	20 min	5 min	1 hour
Yoghurt	7 hours	5 min	10 hours
Reheating	20 min	5 min	1 hour
Conserve	25 min	5 min	1 hour

6 Guide to Manual Cooking

6.3 MANUAL MODE

With the manual function, you can choose the cooking temperature and time depending on the food (see table on next page).

Turn the function selector to .

The display flashes and a recommended cooking time is shown. Refer to the guide to manual cooking on the next page. Adjust the temperature and confirm with ; cooking starts and the time is displayed.

You can change the cooking duration and temperature by pressing and adjust the time or duration using + and -.

6 Guide to Manual Cooking

	FOOD Any quantity	TIMES	°C	PREPARATIONS	NOTES
VEGETABLES	Artichokes (small)	40 to 45 min.	100	placed upside down in the dish	• These times depend on the type, size and freshness of the vegetables. Follow the indications that appear in the *"Preparations"* column.
	Asparagus	35 to 40 min.	100	for tips only, decrease cooking time	
	Broccoli	18 min.	100	in small bunches	
	Carrots	20 to 22 min.	100	in thin, round slices	
	Celeriac	25 to 30 min.	100	in thin slices	
	Pumpkin	15 to 20 min.	100	in cubes	
	Mushrooms	15 min.	100	in thin strips	
	Cabbage	30 to 35 min. 22 min. 30 to 35 min.	100	Brussels sprouts Cauliflower florettes Green, chopped	
	Courgettes	10 to 15 min.	100	in round slices	
	Chinese artichokes	20 min.	100		
	Spinach	20 min. 35 min	100	(fresh) stir while cooking (frozen)	
	Chicory	30 min.	100	core removed, cut in half along the length	
	Fennel	22 min.	100	cut in half	• To check the degree of cooking, insert the tip of a knife into the thickest part of the vegetable; if it is cooked there should be no resistance.
	Green beans	30 to 35 min.	100		
	Turnips	15 to 20 min.	100	in cubes	
	Fresh peas	20 to 25 min.	100	/	
	Leeks	25 min.	100	cut in half	
	Potatoes	25 min. 40 to 45 min.	100	cut into round slices whole	
SHELLFISH CRUSTACEANS	Scallops	10 to 12 min.	90	with seasoning	• Place the scallops on the rack on the glass dish, add herbs. • Place the shell fish on a bed of seaweed.
	Mussels/ Whelks	20 to 25 min.	95	with seasoning	
	Crabs	25 min.	95	/	
	Lobsters	30 to 35 min.	95	depending on weight	
	Langoustines	12 to 15 min.	90	/	
FRUIT PUDDINGS	Apples/ peaches/pears	10 to 15 min.	90	whole, peeled	• Times depend on ripeness.
	Compote	25 min.	95	fruit in strips	
	Creams	10 min.	90	in ramekins	

6 Guide to Manual Cooking

	FOOD Any quantity	TIMES	°C	PREPARATIONS	NOTES
FISH	Pike	25 to 30 min.	85	whole (1 kg)	• *Steaks: round slices of fish of 2 to 3 cm in thickness (180/200g) per person. • Insist on very fresh produce. • Place whole fish in the dish as they are or on bay leaves, fennel or other herbs. • As soon as cooking is complete, remove the skin, which will come away easily.
	Cod/hake	13 to 15 min.	85	steaks (180 g)*	
	Sea bream	20 to 25 min.	85	whole (1 kg)	
	Haddock	15 min.	75	fillets	
	Herring	20 min.	85	whole (200 g)	
	Pollack/coley	15 to 20 min.	85	steaks (180 g)	
	Monkfish	15 min.	80	depending on thickness	
	Mackerel	20 min.	85	whole (250 g)	
	Whiting/Cod	15 min.	75	fillets	
	Skate	25 to 30 min.	80		
	Red mullet	15 min.	80	whole (200 g)	
	Red mullet/Sole	10 min.	75	fillets	
	Rock salmon	20 min.	85	thick steaks (6 to 10 cm in length)	
	Salmon	15 to 20 min.	85	steaks (180/200 g)	
	Tuna	20 to 25 min.	100	steaks (180/200 g)	
	Trout Whole (1 kg)	20 to 25 min.	100	whole (200 g) 13 to 15 mins.	
MEAT	Pork (tenderloin)	25 min.	100	Chicken thighs: 35 to 40 min.	• Then brown under the grill in another dish.
	Poultry (breast)	20 to 25 min.	100		
	(stuffed)	25 min.	95	Roast turkey: 50 -60 min.	
	Sausages	20 min.	90	Morteau 400 g	
	Black/white pudding	10 to 15 min.	90		
EGGS	start with very fresh eggs kept at room temperature.	7 min.	100	Boiled: placed directly on the rack.	
		8 min.	100	Soft-boiled: placed directly on the rack.	
		10 to 12 min.	100	Hard-boiled	
		5 to 6 min.	100	Fried: broken into an individual dish placed on the rack and covered with cooking film.	
			90	Pan: see detailed recipes.	
RICE, PASTA SEMOLINA	Place directly in a dish then cover with water or milk. The steam is not sufficient to saturate these inflating foods. Place a sheet of aluminium foil on the dish to prevent water droplets from falling in.				
	Rice pudding	30 min.	100	100 g rinsed rice - 20 cl milk - 2 tablespoons sugar	• Fluff with a fork when cooking is complete.
	Semolina	20 min.	100	200 gr (1/4 litre water)	

6 Defrost Guide

6.4 DEFROSTING

Turn the function selector to ❄.

The display flashes. You can change the cooking time. To do this, press ⚙ and change the cooking time using + or -.

Confirm with ⏯; defrosting starts and the countdown is displayed.

DEFROST GUIDE

VEGETABLES	In balls (spinach, etc.)	placed in the dish	25 min
	In a block	placed in the dish	40/45 min.
FISH	Trout (whole)	placed in the dish	30 min.
	Salmon fillet	placed in the dish, turned over mid-way through	25 min.
	Fillets (covered with film)	placed in the dish	15/20 min. depending on thickness
	Shrimps	placed in the dish	10/12 min.
MEAT	Chicken thighs	placed in the dish, turned over mid-way through	40/45 min.
	Chicken breasts (covered with film)		25 min.
	Sausages	placed in the dish	25 min.
	Chops (pork, veal, etc.)	placed in the dish, covered with film, turned over mid-way through	25/30 min.
	Cubes of liver (for skewers)	separate mid way through cooking	55/60 min.
FRUITS	Mixed red berries	placed in the dish	15 min.
	Compote (apples, etc.)	covered with film	35/40 min.
PASTRIES AND CAKES	Doughnuts	kept in the packaging, placed on the rack	15 min.
	Pains au chocolat	kept in the packaging, placed on the rack	15 min.

7 Settings

SETTINGS MENU

You can adjust different settings on your oven. To do so:

Press ⚙ for a few seconds until you get to the "MENU" display to access the settings mode.
Press ⚙ again to scroll through the different settings.
Activate or de-activate the different parameters with + and -; see table opposite:

	Activate/de-activate the beeping sound of the buttons
	Activate/de-activate demonstration setting

8 Care

⚠Caution
For any cleaning operation inside the oven cavity, the oven must be switched off.
Before starting to disassemble the appliance, allow it to cool down and ensure that it has been disconnected from the power supply.

⚠Warning
Do not use scouring products, abrasive sponges or metal scrapers to clean the glass oven door as this could scratch the surface and cause the glass to shatter.

EXTERNAL SURFACE

Use a window washing product applied to a soft cloth. Do not use abrasive creams or scouring sponges.

Accessory maintenance

Dish washer or hand washable, with a small amount of detergent. Soak them if they are very dirty.

Cleaning the cavity (after each use).

Wipe the cavity with a dry cloth after the steam generator has cooled or let the cavity air-dry by leaving the door open.

Cleaning the water intake tube (once a month).

Remove the water intake tube by unscrewing it. Remove any hard-water deposits that may be inside (using a thin, pointed object such as a thin skewer or a knitting needle).

Cleaning the steam generator (once a month).

Pour 1/2 cup of white alcohol vinegar on the generator.
Leave for a few minutes, then clean and rinse with water.
Do not use sponges, abrasive powders or coffee maker descaler.

Cleaning the gutter.

Remove this gutter by pulling it upward. Wipe it and return it to its position using the three notches provided.

9 Troubleshooting

You may resolve certain little problems yourself:

The display does not light up. Check the power (fuse OK).

Water or steam leak around the door during cooking. Check that the oven door is properly closed.

The oven light is not working. Replace the bulb or fuse of your installation. Check that the oven is properly connected.

The oven is not heating. Check that the oven is correctly connected. Check that the oven is not set to "DEMO" mode (see settings menu).

Contact the after-sales service if one of the faults persists.

10 Environment

ENVIRONMENTAL COMPLIANCE

The packaging material of this appliance is recyclable. Make sure to recycle them and thus contribute to the protection of the environment by depositing them in the municipal containers provided for this purpose.



Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances should not be mixed with other waste.

Appliance recycling organised by your manufacturer is carried out under optimum conditions, in accordance with European Directive 2002/96/EC on the disposal of waste electrical and electronic equipment.

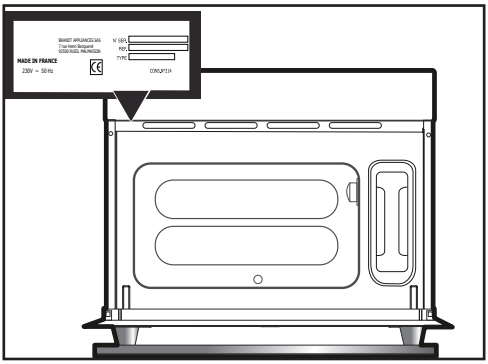
Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home.

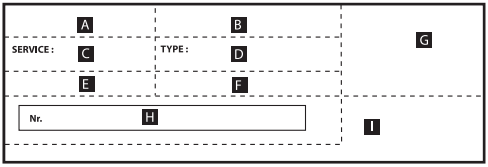
We thank you for your help in protecting the environment.

11 After-Sales Service

REPAIRS

Any repairs to your appliance must be made by a qualified professional accredited to work on the brand. When calling, please provide the full references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call more efficiently. This information can be found on the data plate.





B: Commercial reference
C: Service reference
H: Serial number

GENUINE PARTS

During servicing, ask for only original ***spare parts to be used.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

FUNCTION PERFORMANCE TESTS
STEAM TESTS: as per IEC 60350-1 Art. 8

Broccoli	100% steam	500 g	18 min. dish 1 inside dish 2
Frozen peas	100% steam	1000 g	27 min. dish 1 inside dish 2

Szanowni Klienci!

Serdecznie dziękujemy za zaufanie okazane naszej firmie poprzez dokonanie zakupu produktu marki **BRANDT**.

Produkt ten został zaprojektowany i wytworzony myśląc o was, waszym stylu życia i potrzebach - nasza firma zawsze stara się spełnić wszystkie oczekiwania swoich klientów. Opracowaliśmy go, wykorzystując całość naszej wiedzy, ducha innowacyjności oraz pasję, która stanowi kluczowy czynnik naszej działalności od ponad 60 lat.

Starając się wciąż w lepszy sposób spełniać oczekiwania naszych klientów, dział obsługi klienta naszej firmy bierze pod uwagę wszystkie Państwa uwagi i udziela odpowiedzi na jakiekolwiek pytania lub sugestie.

Prosimy o kontaktowanie się z naszą firmą za pośrednictwem witryny **www.brandt.com**, na której publikowane są informacje dotyczące naszych najnowszych innowacji, a także wszelkie użyteczne informacje dodatkowe.

Firma BRANDT z wielką przyjemnością towarzyszy Państwo w codziennym życiu i życzy pełnego zadowolenia z zakupionego produktu.

Uwaga: Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby szybciej zapoznać się z zasadami jego działania.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA - UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU.

Niniejszą instrukcję obsługi można pobrać na stronie internetowej marki.



Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby, o ograniczonych możliwościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych lub pozbawionych doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one pod nadzorem lub wcześniej otrzymały instrukcje dotyczące pewnej obsługi urządzenia i zrozumiały zagrożenia, którym mogą podlegać. Dzieci nie mogą wykorzystywać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci pozostawione bez dozoru.

— Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego elementy dostępne podczas używania go stają się gorące. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

— Nie używać urządzenia do czyszczenia parą.

— Nie stosować do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika ściernych preparatów czyszczących ani twardych metalowych drapaków, ponieważ można porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.



OSTRZEŻENIE : Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone od zasilania przed przystąpieniem do wymiany lampy, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Rozpocząć czynności po ostygnięciu urządzenia. Aby odkręcić oprawę i lampę, używać gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż.



Gniazdko prądu powinno być dostępne po instalacji. Należy przewidzieć sposób odłączenia urządzenia od sieci zasilającej za pomocą gniazdka prądu lub zintegrowanego wyłącznika w stałym układzie przewodów zgodnie z regułami instalacji.

Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy piekarnika powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem). Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach.
Urządzenie może być zainstalowane w kolumnie, jak pokazano na schemacie instalacji.
Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki.
— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

Podczas działania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwiczek urządzenia wydostaje się gorąca para. Dzieci powinny zawsze pozostawać w bezpiecznej odległości.

1 Instalacja

WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Urządzenie musi zostać zainstalowane na wysokości większej, niż 850 mm od posadzki. Urządzenie może być zainstalowane w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji **(rys. A)**.

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte, odstęp pomiędzy ścianą a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm* (**rys. B**).

Nie należy natychmiast używać urządzenia (zaczekać około 1 do 2 godzin), które zostało przeniesione z miejsca o niskiej temperaturze do pomieszczenia ciepłego, ponieważ kondensacja może spowodować nieprawidłowe działanie.

Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy piekarnika powinien być wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę (lub pokryty takim materiałem).

Należy wywiercić otwory o Ø 2 mm w ściance mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna.

Dla zapewnienia większej stabilności należy przymocować piekarnik w szafce za pomocą 2 śrub w przewidzianych do tego otworach **(rys. C)**.

PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Uwaga:
Prace dotyczące instalacji mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów i techników.

Bezpieczeństwo elektryczne musi zostać zapewnione poprzez prawidłowe wbudowanie. Podłączenie energii elektrycznej powinno zostać przeprowadzone przed wbudowaniem urządzenia do mebla.

Urządzenie powinno być podłączone za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1 mm² (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240 V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.

Należy sprawdzić, czy:
- moc instalacji jest wystarczająca (220-240 V~ 16 amperów),

Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi.

Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących konserwacji, urządzenie musi być odłączone od zasilania elektrycznego, a bezpieczniki powinny być odcięte lub wyjęte.

Uwaga:
Żyła ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku ⏚ urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji.
W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.

Uwaga:
Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie jakichkolwiek wypadków lub szkód spowodowanych brakiem lub nieprawidłowym wykonaniem uziemienia, bądź niewłaściwym podłączeniem urządzenia.

2 Prezentacja piekarnika

2.1 PREZENTACJA PIEKARNIKA

A Wyświetlacz

B Przewód doprowadzenia wody

C Wytwornica pary

D Pasek elementów sterowania

E Lampka

F Zbiornik

G Lej

2.2 WYŚWIETLACZ



Czas pieczenia

Zakończenie pieczenia

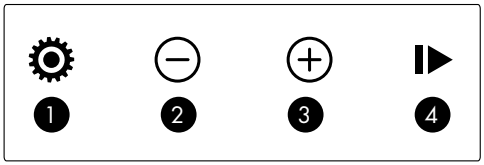
Blokada klawiatury

Minutnik

°C Wskaźnik temperatury

Wskaźnik wzrostu temperatury

2.3 PRZYCISKI



1 Ustawienie godziny i czasu / Menu

2 Przycisk -

3 Przycisk +

4 Wyjazd

2.4 AKCESORIA

• Talerz na produkty (rys.1)
Talerz ze stali nierdzewnej zapobiegający możliwości kontaktu pomiędzy produktami a wodą pochodzącą z kondensacji

• Talerz na kondensat (rys.2)
Talerze ze stali nierdzewnej umożliwiający zbieranie wody pochodzącej z kondensacji.

Porada
W celu pieczenia ułożyć talerz rys.1 na talerzu rys.2 w odwrotnym kierunku, tak aby nie zostały wzajemnie zablokowane.

W celu przechowywania ułożyć talerz rys.1 na talerzu rys.2 w takim samym kierunku, tak aby zostały wzajemnie zablokowane.

• Kratka (rys.3)
Wyjmowana kratka podtrzymująca ze stali nierdzewnej: musi zostać koniecznie włożona do piekarnika.

• Wyjmowany zbiornik (rys.4)
Zbiornik zapewniający niezależne doprowadzanie wody do piekarnika.
Jego pojemność wynosi około 1 litra (poziom maks.).

3 Ustawienie godziny

3.1 USTAWIENIE GODZINY

Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.
Godzina może zostać ustawiona za pomocą przycisków **+** lub **-**.
Zatwierdzić przyciskiem ⚙.
W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin miga.

3.2 MODYFIKACJA USTAWIENIA GODZINY

Pokrętło wyboru funkcji musi koniecznie znajdować się w pozycji 0.
Po wciśnięciu przycisku ⚙ wyświetlony zostanie symbol ♣.
Ponownie wcisnąć przycisk ⚙ . Ustawić godzinę za pomocą przycisków **+** lub **-** .
Zatwierdzić przyciskiem ⚙.
Zapamiętanie ustawienia godziny odbywa się automatycznie po 1,5 min.

3.3 MINUTNIK

Funkcja może być używana wyłącznie, kiedy piekarnik jest wyłączony.

Po wciśnięciu przycisku ⚙ wyświetlony zostanie symbol ♠ .

Wskazanie minutnika miga.

Ustawić minutnik za pomocą przycisków **+** i **-**.

Wcisnąć przycisk ⚙, aby zatwierdzić - rozpoczyna się odliczanie.

Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć wystarczy wcisnąć dowolny przycisk.

Na wyświetlaczu zostanie ponownie pokazana godzina.

Uwaga: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili. Aby anulować, należy powrócić do menu minutnika i ustawić 00:00. Jeżeli wprowadzone ustawienie nie zostanie zatwierdzone, następuje to automatycznie po upływie kilku sekund.

3.4 BLOKADA KLAWIATURY

Wcisnąć równocześnie przyciski **+** i **-** do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol 🔒. Aby odblokować, wcisnąć równocześnie przyciski **+** i **-** do chwili, kiedy na ekranie wyświetlony zostanie symbol 🔒.

4 Wulkanizacja

ZASADA DZIAŁANIA

Woda znajdująca się w zbiorniku jest doprowadzana do wnętrza za pomocą przewodu. W kontakcie z gorącą powierzchnią w dolnej części wnętrza woda zamienia się w parę wodną:

jest to wytwornica pary.

Nie jest konieczne dodawanie wody do naczynia do pieczenia. Aby zapewnić PRAWDZIWE GOTOWANIE NA PARZE, piekarnik jest wyposażony w naczynia opracowane specjalnie dla zapewniania najwyższej jakości.

UŻYTKOWANIE ZBIORNIKA

Przed rozpoczęciem gotowania należy KONIECZNIE napełnić zbiornik wodą do poziomu maksymalnego. Ponownie włożyć zbiornik do urządzenia AŻ DO SPODU, kiedy wyczuwalne będzie ZATRZAŚNIĘCIE.

Zarządzanie wodą

W razie jakichkolwiek problemów dotyczących obiegu wody, wyświetlany jest symbol „wskaźnik wody" i emitowany jest sygnał dźwiękowy.

Błąd ten może być spowodowany między innymi przez następujące czynniki:

- zbiornik jest pusty.
- zbiornik jest włożony nieprawidłowo.

Po sprawdzeniu powyższych dwóch elementów, urządzenie zaczyna działać automatycznie po zamknięciu drzwiczek.

Uwaga
Podczas działania urządzenie nagrzewa się. Po otwarciu drzwiczek urządzenia wydostaje się gorąca para. Dzieci powinny zawsze pozostawać w bezpiecznej odległości.

4.1 PIECZENIE NATYCHMIASTOWE

- Piekarnik jest wyposażony w 9 automatycznych funkcji gotowania na parze (patrz „Instrukcja pieczenia")

- Funkcja sterowania ręcznego

- Funkcja rozmrażania

Wybrać odpowiednie danie za pomocą pokrętła funkcji. Wyświetlacz miga. Wyświetlany jest czas pieczenia w zależności od wybranego produktu. Czas pieczenia może zostać zmodyfikowany za pomocą przycisków + i -. Zatwierdzić przyciskiem ⏯, pieczenie rozpoczyna się i jego czas jest odliczany.

4.2 PIECZENIE Z OPÓŹNIENIEM

Wybrać program pieczenia. W razie potrzeby zmienić ustawienie czasu. Wcisnąć przycisk ⚙ - symbol czasu zakończenia pieczenia 🕒 miga, co oznacza, że wartość może zostać zmodyfikowana.

Czas pieczenia może zostać zmodyfikowany za pomocą przycisków + i -.

Zatwierdzić przyciskiem ⏯.

Uwaga
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie należy otwierać drzwiczek urządzenia podczas pracy.

4 Wulkanizacja

MODYFIKACJA CZASU PIECZENIA

Podczas pieczenia możliwe jest zmodyfikowanie jego czasu. W tym celu należy wcisnąć przycisk ⚙ i zmienić czas pieczenia za pomocą przycisków **+** lub **-**.

WYŁĄCZENIE PODCZAS PIECZENIA

Można w dowolnej chwili zatrzymać pieczenie, ustawiając pokrętło w pozycji zero.

Jeżeli wytwarzanie pary nie zostało jeszcze rozpoczęte (po upływie około 1 minuty), piekarnik wyłączy się automatycznie i czas nie będzie wyświetlany.

Jeżeli wytwarzanie pary już się rozpoczęło, wyświetlany jest czas wynoszący 3 minuty i rozpoczyna się odliczanie, a para zostaje odprowadzona przed otwarciem drzwiczek.

ZAKOŃCZENIE PIECZENIA

Wyświetlane są cyfry 0:00. Przez 10 minut urządzenie emituje przerywane sygnały dźwiękowe.

Aby wyłączyć sygnały dźwiękowe, należy ustawić przełącznik w położeniu **0**.

Uwaga

Po każdym pieczeniu należy OBOWIĄZKOWO opróżnić zbiornik.

5 Przewodnik automatycznych funkcji pieczenia

PRZEWODNIK AUTOMATYCZNYCH FUNKCJI PIECZENIA

Funkcje pieczenia	Zaprogramowany czas	Ustawienie czasu min.	Ustawienie czasu maks.
Warzywa	20 min.	5 min.	1 godzina
Ryby	15 min.	5 min.	1 godzina
Mięsa	50 min.	5 min.	1 godzina
Mięczaki	10 min.	5 min.	1 godzina
Dania gotowe	10 min.	5 min.	1 godzina
Zboża	20 min.	5 min.	1 godzina
Jogurty	7 godzin	5 min.	10 godzin
Podgrzewanie	20 min.	5 min.	1 godzina
Utrzymywanie	25 min.	5 min.	1 godzina

6 Przewodnik ręcznych funkcji pieczenia

6.3 TRYB RĘCZNY

Funkcja obsługi ręcznej umożliwia ustawienie temperatury i czasu pieczenia w zależności od produktu (patrz tabela na następnej stronie).

Ustawić przełącznik funkcji w położeniu ⟲.
Wyświetlacz miga i wyświetlana jest zalecana temperatura pieczenia - patrz informacje zamieszczone w przewodniku ręcznych funkcji pieczenia na następnej stronie. Ustawić temperaturę i zatwierdzić przyciskiem ⏯, pieczenie rozpoczyna się i jego czas jest odliczany.
Aby zmodyfikować czas i temperaturę pieczenia, wcisnąć przycisk ⚙ i ustawić czas za pomocą przycisków + i -.

6 Przewodnik ręcznych funkcji pieczenia

	PRODUKTY Niezależnie od ilości	CZAS	°C	PRODUKTY	UWAGI
WARZYWA	Karczochy (małe)	40 do 45 min.	100	ułożone na talerzu w pozycji odwrotnej	• Wartość czasu zależy od rodzaju, wielkości i świeżości warzyw. Należy postępować zgodnie z informacjami zamieszczonymi w kolumnie *„produkty”*.
	Szparagi	35 do 40 min.	100	w przypadku jedynie końcówek należy skrócić czas	
	Brokuły	18 min.	100	w niewielkich wiązkach	
	Marchew	20 do 22 min.	100	w cienkich plasterkach	
	Seler	25 do 30 min.	100	w cienkich plasterkach	
	Dynia	15 do 20 min.	100	w kostkach	
	Grzyby	15 min.	100	w cienkich paskach	
	Kapusta	30 do 35 min. 22 min. 30 do 35 min.	100	Brukselka W niewielkich wiązkach Drobno pokrojone	
	Cukinie	10 do 15 min.	100	w plasterkach	
	Topinambur	20 min.	100		
	Szpinak	20 min. 35 min.	100	(świeże) zamieszać podczas gotowania (mrożone)	
	Cykoria	30 min.	100	po odcięciu łodygi i przecięciu na 2 części na długość	• Aby sprawdzić stopień wypieczenia, należy nakłuć najgrubszą część warzywa - jeżeli jest prawidłowo ugotowane, nie będzie wyczuwalny opór.
	Koper włoski	22 min.	100	po przecięciu na 2 części	
	Zielona fasola	30 do 35 min.	100		
	Kalarepa	15 do 20 min.	100	w kostkach	
	Świeży groszek zielony	20 do 25 min.	100	/	
	Pory	25 min.	100	po przecięciu na 2 części	
	Ziemniaki	25 min. 40 do 45 min.	100	pokrojone na plasterki całe	
MIĘCZAKI SKORUPIAKI	Przegrzebki	10 do 12 min.	90	z aromatami	• Ułożyć mięczaki na kratce naczynia szklanego, dodać zioła. • Ułożyć skorupiaki na warstwie wodorostów.
	Mule/ Pobrzeżki	20 do 25 min.	95	z aromatami	
	Kraby/ Kieszeńce	25 min.	95	/	
	Homary	30 do 35 min.	95	w zależności od wagi	
	Langusty	12 do 15 min.	90	/	
OWOCE ŚMIETANA	Jabłka/ brzoskwinie/gruszki	10 do 15 min.	90	całe, obrane	• Czas zależy od stopnia dojrzałości.
	Musy	25 min.	95	owoce w plasterkach	
	Śmietana	10 min.	90	w miseczkach	

6 Przewodnik ręcznych funkcji pieczenia

	PRODUKTY Niezależnie od ilości	CZAS	°C	PRODUKTY	UWAGI
RYBY	Szczupak	25 do 30 min.	85	cały (1 kg)	• *Dzwonka: okrągłe plastry ryb o grubości od 2 do 3 cm (180/200 g) na osobę. • Należy zawsze kupować produkty bardzo świeże. • Ułożyć całe ryby bezpośrednio w naczyniu lub na liściach laurowych, koprze lub innych ziołach. • Po zakończeniu pieczenia należy zdjąć skórę, która będzie odklejać się bardzo łatwo.
	Dorsz/Morszczuk	13 do 15 min.	85	dzwonka (180 g)*	
	Dorada	20 do 25 min.	85	cały (1 kg)	
	Plamiak	15 min.	75	filety	
	Śledź	20 min.	85	cały (200 g)	
	Czarniak (czarny i żółty)	15 do 20 min.	85	dzwonka (180 g)	
	Miętus	15 min.	80	w zależności od grubości	
	Makrela	20 min.	85	cała (250 g)	
	Mintaj/Dorsz	15 min.	75	filety	
	Płaszczka	25 do 30 min.	80		
	Barwena	15 min.	80	cały (200 g)	
	Barwena/Sola	10 min.	75	filety	
	Koleń	20 min.	85	duże kawałki (od 6 do 10 cm długości)	
	Łosoś	15 do 20 min.	85	dzwonka (180/200 g)	
	Tuńczyk	20 do 25 min.	100	dzwonka (180/200 g)	
	Pstrąg cały (1 kg)	20 do 25 min.	100	cały (200 g) 13 do 15 min.	
MIĘSA	Wieprzowina (polędwica wieprzowa)	25 min.	100	Udka z kurczaka: 35 do 40 min.	• Następnie przyrumienić na grillu w innym naczyniu.
	Drób (białe mięso)	20 do 25 min.	100		
	(Zrazy)	25 min.	95	Pieczeń z indyka: 50-60 min.	
	Kiełbasy	20 min.	90	Kiełbasa z Morteau 400 g	
	Kaszanka	10 do 15 min.	90		
JAJKA	jajka bardzo świeże, przechowywane w temperaturze pokojowej.	7 min.	100	Na twardo: położyć bezpośrednio na kratce.	
		8 min.	100	Na miękko: położyć bezpośrednio na kratce.	
		10 do 12 min.	100	Twarde	
		5 do 6 min.	100	Jajka sadzone: po rozbiciu umieścić w pojedynczym naczyniu na kratce, przykrywając folią spożywczą.	
			90	Jajka na miękko: patrz szczegółowe przepisy.	
RYŻ, MAKARON SEMOLINA	Umieścić bezpośrednio w naczyniu, przykryć wodą lub mlekiem. Sama para nie wystarczy dla całkowitego nasycenia tych produktów, które zwiększają objętość. Aby uniknąć skapywania wody, należy umieścić folię aluminiową na naczyniu.				
	Pudding ryżowy	30 min.	100	100 g umytego ryżu - 20 cl mleka - 2 łyżki stołowe cukru	• Po zakończeniu pieczenia odkleić używając widelca.
	Semolina	20 min.	100	200 g (1/4 litra wody)	

6 Przewodnik rozmrażania

6.4 ROZMRAŻANIE

Ustawić przełącznik funkcji w położeniu ❄. Wyświetlacz miga. Czas pieczenia może zostać zmodyfikowany. W tym celu należy wcisnąć przycisk ⚙ i zmienić czas pieczenia za pomocą przycisków + lub -.

- Zatwierdzić przyciskiem ⏯, rozmrażanie rozpoczyna się i jego czas jest odliczany.

PRZEWODNIK ROZMRAŻANIA

WARZYWA	W postaci masy (szpinak itd.)	ułożone w naczyniu	25 min.
	W kawałku	ułożone w naczyniu	40/45 min.
RYBY	Pstrągi (całe)	ułożone w naczyniu	30 min.
	Kawałki łososia	ułożone w naczyniu, odwrócić w połowie czasu pieczenia	25 min.
	Filety (owinięte folią)	ułożone w naczyniu	15/20 min. w zależności od grubości
	Krewetki	ułożone w naczyniu	10/12 min.
MIĘSA	Udka kurczaka	ułożone w naczyniu, odwrócić w połowie czasu pieczenia	40/45 min.
	Filety drobiowe (owinięte folią)		25 min.
	Kiełbasy	ułożone w naczyniu	25 min.
	Kotlety (wieprzowe, cielęce...)	ułożone w naczyniu, owinięte folią, odwrócić w połowie czasu pieczenia	25/30 min.
	Wątróbka w kawałkach (do szaszłyków)	Rozdzielić w połowie czasu pieczenia	55/60 min.
OWOCE	Różne owoce jagodowe	ułożone w naczyniu	15 min.
	Musy (jabłkowe...)	owinięte folią	35/40 min.
CIASTA	Pączki	pozostawione w opakowaniu, ułożone na kratce	15 min.
	Bułki z czekoladą	pozostawione w opakowaniu, ułożone na kratce	15 min.

7 Ustawienia

MENU USTAWIEŃ

Użytkownik może modyfikować różnorodne parametry swojego piekarnika w następujący sposób:

Wcisnąć i przytrzymać przycisk ⚙ przez kilka sekund aż do chwili, kiedy wyświetlony zostanie komunikat „MENU", aby przejść do trybu ustawień.
Ponownie wcisnąć przycisk ⚙, aby przewijać poszczególne ustawienia.
Włączyć lub wyłączyć poszczególne parametry za pomocą przycisków + i -. Patrz w tabeli obok:

	Włączenie/wyłączenie sygnału dźwiękowego przycisków
	Włączenie/wyłączenie regulacji trybu demo

8 Utrzymanie

⚠Uwaga
Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.
Przed przystąpieniem do demontażu należy zaczekać do wystygnięcia urządzenia i upewnić się, że jest odłączone od zasilania.

⚠Ostrzeżenie
Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać ściernych środków czyszczących lub gąbek metalowych, ponieważ może to spowodować zarysowanie powierzchni i pęknięcie szyby.

POWIERZCHNIA ZEWNĘTRZNA
Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie należy używać kremów nabłyszczających, ani gąbek ściernych.

Konserwacja akcesoriów
Mogą być myte w zmywarce lub ręcznie, z niewielką ilością detergentu. Jeżeli są bardzo zabrudzone, należy wcześniej je namoczyć.

Czyszczenie wnętrza (po każdym pieczeniu).
Wytrzeć wnętrze suchą szmatką po całkowitym wystygnięciu wytwornicy pary lub pozostawić wnętrza piekarnika do wyschnięcia przy otwartych drzwiczkach.

Czyszczenie przewodu doprowadzenia wody (1 raz w miesiącu).
Wyjąć przewód doprowadzenia wody, odkręcając go.
Usunąć osady kamienia, które mogą pozostawać we wnętrzu (używając cienkiego, spiczastego przedmiotu, na przykład szpikulca do szaszłyków lub szydełka).

Czyszczenie wytwornicy pary (1 raz w miesiącu).
Wlać do wytwornicy 1/2 szklanki białego octu. Pozostawić do zadziałania na kilka minut, wyczyścić i spłukać wodą.
Nie używać gąbki lub proszków abrazyjnych, ani produktów do usuwania kamienia przeznaczonych do ekspresów do kawy.

Czyszczenie leja.
Zdemontować lej, wyjmując go do góry, wytrzeć do sucha i ponownie założyć na miejsce, korzystając z trzech wycięć przeznaczonych do tego celu.

9 Rozwiązywanie problemów

Niektóre drobne awarie mogą być usuwane przez użytkownika:

Wyświetlacz nie włącza się. Sprawdzić zasilanie (bezpiecznik w instalacji użytkownika).

Woda lub para wydostaje się przez drzwiczki pracującego urządzenia. Sprawdzić, czy drzwiczki piekarnika są prawidłowo zamknięte.

Lampka piekarnika nie działa. Wymienić żarówkę lub bezpiecznik wykorzystywany w instalacji. Sprawdzić, czy piekarnik jest podłączony prawidłowo.

Piekarnik nie nagrzewa się. Sprawdzić, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony. Sprawdzić, czy piekarnik nie znajduje się w trybie „DEMO" (patrz menu ustawień).

Jeżeli problem występuje nadal, należy skontaktować się z serwisem naprawczym.

10 Ochrona środowiska

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Zachęcamy do ich recyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przyczynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele materiałów podlegających recyklingowi. Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie powinny być mieszane z innymi odpadami.

Recykling urządzeń organizowany przez producenta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

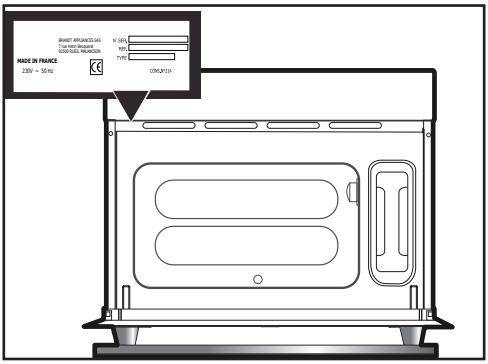
W celu uzyskania informacji na temat najbliższych punktów zbiórki zużytego sprzętu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

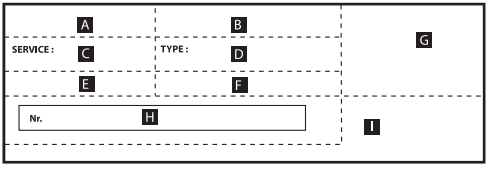
Dziękujemy za Państwa współpracę na rzecz ochrony środowiska.

11 Serwis po sprzedaży

PRACE NAPRAWCZE

Ewentualne interwencje przy urządzeniu powinny być wykonywane przez osoby wykwalifikowane, autoryzowane przez markę. Aby ułatwić rozwiązanie problemu, podczas rozmowy z serwisem naprawczym należy podać kompletne dane referencyjne posiadanego urządzenia (nazwa handlowa, numer serwisowy, numer seryjny). Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej.





B: Nazwa handlowa
C: Numer serwisowy
H: Numer seryjny

ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE

Podczas prac naprawczych należy żądać używania wyłącznie ***oryginalnych części zamiennych.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI
TESTY PARY: zgodnie z normą IEC 60350-1 Art. 8

Brokuły	Para 100%	500 g	18 min. naczynie 1 w naczyniu 2
Mrożony groszek zielony	Para 100%	1000 g	27 min. naczynie 1 w naczyniu 2

Vážená klientka, vážený klient,

kúpili ste si výrobok značky **BRANDT**. Ďakujeme vám za dôveru, ktorú ste nám venovali.

Tento výrobok sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš spôsob života, vaše potreby, tak, aby spĺňal čo najlepšie vaše očakávania. Vkladáme doň naše know-how, nášho ducha inovácie a vášeň, ktorá nás poháňa viac ako 60 rokov.

V pokračujúcej snahe vždy lepšie splniť vaše potreby je náš zákaznícky servis k dispozícii a pripravený vypočuť si odpovede na všetky vaše otázky alebo návrhy.

Môžete sa tiež prihlásiť na našu stránku **www.brandt.com**, kde nájdete naše posledné inovácie, ako aj užitočné a doplňujúce informácie.

Značka BRANDT vás bude s radosťou sprevádzať každý deň a želá vám, aby ste mali radosť so svojho nákupu.

Dôležité upozornenie: Skôr ako zariadenie zapnete, pozorne si prečítajte tento návod na montáž, aby ste sa rýchlejšie oboznámili s jeho fungovaním.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.



Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov ako aj osoby, ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, ak sú pod dohľadom alebo boli predtým poučené o bezpečnom používaní zariadenia a sú si vedomé súvisiacich rizík. Deti sa so zariadením nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú robiť deti bez dozoru.

— Dohliadnite na to, aby sa s prístrojom nehrali deti.

UPOZORNENIE: Zariadenie a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali nachádzať mimo dosahu, ak nie sú pod neustálom dohľadom.

— Nepoužívajte čistiace zariadenie na paru.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.



UPOZORNENIE : Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.



Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná. Zariadenie sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inštalačnými predpismi.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Kvôli väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.
Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštalačnou schémou.
Tento prístroj je potrebné inštalovať na vyvýšené miesto, 850 mm nad zem.
— Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.

Pri varení sa zariadenie zahreje. Horúca para uniká po otvorení dverí zariadenia. Zabezpečte, aby sa k nemu nepribližovali deti.

1 Inštalácia

VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

Tento prístroj je potrebné inštalovať aspoň do výšky 850 mm nad zem. Možno ho nainštalovať do vstavaného nábytku v súlade s inštalačnou schémou **(obr. A)**.
Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená, priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúr, musí byť maximálne 70 mm (**obr. B**).
Svoj prístroj nepoužívajte okamžite (počkajte približne 1 až 2 hodiny) po prenesení z chladného miesta, pretože kondenzácia môže spôsobiť poruchu.
Rúru umiestnite do stredu nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je zariadenie vstavané, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom).
Prevŕtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva.
Kvôli väčšej stabilite rúru k nábytku pripevnite pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel **(obr. C)**.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Upozornenie:
Inštaláciu môžu vykonávať len inštalatéri alebo kvalifikovaní technici.

Je potrebné zaistiť elektrickú bezpečnosť správnym zapustením. Pred odložením zariadenia do skrine je potrebné vykonať elektrické pripojenie.
Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.

Skontrolujte, či:
– napájanie zariadenia je dostatočné (220 – 240 V ~ 16 A),
Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára.
Pri inštalácii a údržbe je potrebné zariadenie odpojiť z elektrického napájania a poistky je potrebné vypnúť alebo vybrať.

Upozornenie:
Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku ⏚ zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie.
Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájaciemu káblu rúry.

Upozornenie:
Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia.

2 Popis rúry

2.1 POPIS RÚRY

A Displej

B Rúrka pre prívod vody

C Parný generátor

D Ovládací panel

E Svetlo

F Nádrž

G Žliabok

2.2 ZOBRAZOVANIE



Trvanie pečenia

Koniec varenia

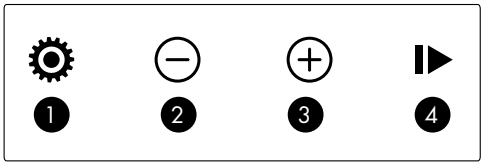
Zámok klávesnice

Časovač

°C Ukazovateľ teploty

Ukazovateľ teploty

2.3 TLAČIDLÁ



1 Nastavenie času a trvania/menu

2 Tlačidlo –

3 Tlačidlo +

4 Začiatok

2.4 PRÍSLUŠENSTVO

• Zarovnanie držiaka misy (obr. 1)
Dierovaná misa z nehrdzavejúcej ocele na zabránenie kontaktu medzi potravinami a vyzrážanou vodou.

• Misa na kondenzát (obr. 2)
Misa z nehrdzavejúcej ocele, ktorá umožňuje zbierať vyzrážanú vodu.

Odporúčania
Pri pečení vložte misu obr. 1 na misu obr. 2 v opačnom smere tak, aby do seba nezapadli.

Pri odkladaní vložte misu obr. 1 na misu obr. 2 v tom istom smere tak, aby do seba zapadli.

• Mriežka (obr. 3)
Podkladová mriežka z nehrdzavejúcej ocele: musí sa vložiť.

• Vymeniteľná nádrž (obr. 4)
Nádrž umožňuje doplniť nezávisle do rúry vodu.
Jej kapacita je približne 1 liter (maximálna hladina).

3 Nastavenie času

3.1 NASTAVENIE ČASU

Pri zapnutí displeja bliká 12:00.
Nastavte čas pomocou tlačidiel **+** alebo **-**.
Potvrďte tlačidlom ⚙.
V prípade výpadkov elektriny hodiny blikajú.

3.2 ZMENA ČASU

Volič funkcií musíte nastaviť na 0.
Stlačte tlačidlo ⚙, zobrazí sa symbol .
Znova stlačte tlačidlo ⚙. Zmeňte čas pomocou tlačidiel **+** alebo **–**.
Potvrďte tlačidlom ⚙.
Nastavený čas sa zaregistruje automaticky po 1 minúte a 30 sekundách.

3.3 ČASOVAČ

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.

Stlačte tlačidlo ⚙ , zobrazí sa symbol ♣.
Časovač zabliká.
Nastavte časovač pomocou tlačidiel **+** alebo **–**.
Stlačte tlačidlo ⚙ na overene. Začne sa odpočítavanie.
Po uplynutí doby sa ozve bzučiak. Na zastavenie stlačte ľubovoľné tlačidlo.
Na displeji sa zobrazí čas.

Poznámka: Naprogramovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo vynulovať. Vynulujete ho návratom do menu časovača a nastavením hodnoty 0:00. Bez overenia sa registrácia vykonáva automaticky po niekoľkých sekundách.

3.4 ZÁMOK KLÁVESNICE

Súčasne stlačte tlačidlá **+** a **–**, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol 🔒. Ak chcete odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá **+** a **–**, kým sa na obrazovke nerozsvieti symbol 🔒.

4 Pečenie

PRINCÍP FUNGOVANIA

Voda nachádzajúca sa v nádrži prejde do vnútra hadicou. Táto voda sa zmení na paru po kontakte s horúcim povrchom v spodnej časti otvoru:
to je parný generátor.
Nie je potrebné dopĺňať vodu do misy na pečenie. Na zabezpečenie SKUTOČNEJ PARY PRI PEČENÍ je rúra vybavená špeciálnou panvicou určenou pre dokonalé pečenie.

POUŽÍVANIE NÁDRŽE

Pred pečením je NEVYHNUTNÉ naplniť nádržku vodou ma maximálnu úroveň. Vložte späť nádržku na jej miesto zapojením spodnej časti, kým neucítite ZACVAKNUTIE.
Údržba vody
Ak sa počas pečenia vyskytne problém s okruhom vody, zobrazí sa indikátor „chýba voda" a ozve sa pípnutie.
Táto chyba sa týka najmä:
– prázdnej nádržky,
– zle založenej nádržky.
Po skontrolovaní týchto dvoch bodov sa pečenie znova spustí po zatvorení dvierok.

⚠ ***Upozornenie***
Pri varení sa zariadenie zahreje. Horúca para uniká po otvorení dverí zariadenia. Zabezpečte, aby sa k nemu nepribližovali deti.

4.1 RÝCHLE PEČENIE

– Vaša rúra má 9 automatických funkcií pečenia s parou (pozrite si Sprievodcu pečením).

– Manuálna funkcia

– Funkcia rozmrazovania

Otočte prepínač funkcie a vyberte požadovaný pokrm.
Displej zabliká. V závislosti od zvolenej potraviny sa zobrazí doba pečenia. Trvanie varenia môžete zmeniť pomocou klávesov so šípkami + a –. Výber potvrďte stlačením tlačidla ⏯, pri varení sa začne odpočítavať zobrazený čas.

4.2 ONESKORENÉ PEČENIE

Vyberte druh pečenia. V prípade potreby upravte čas. Stlačte tlačidlo ⚙, zabliká symbol skončenia pečenia ◷, ktorý znamená, že môžete zmeniť nastavenie.
Koniec varenia môžete zmeniť pomocou klávesov so šípkami + a –.
Potvrďte tlačidlom ⏯.

⚠ ***Upozornenie***
Na zabránenie zmien výsledkov pečenia neotvárajte dvierka rúry počas pečenia.

4 Pečenie

ZMENA ČASU PEČENIA

Počas pečenia môžete upraviť čas pečenia. Na tento účel stlačte tlačidlo ⚙ a upravte čas pečenia pomocou tlačidiel **+** alebo **–**.

VYPNUTIE POČAS PEČENIA

Pečenie môžete kedykoľvek vypnúť otočením ovládača na nulovú polohu.

Ak sa výroba pary ešte nezačala (približne po 1 minúte), rúra sa okamžite zastaví a čas sa vynuluje.

Ak už sa generovanie pary začalo, čas beží 3 minúty a prebieha odpočítavanie, para sa vypustí otvorením dvierok.

KONIEC PEČENIA

Zobrazí sa 0:00. Desať minút sa bude ozývať prerušované pípanie.

Pípanie zastavíte vrátením prepínača do polohy **0**.

Upozornenie

Po každom pečení je NEVYHNUTNÉ vyprázdniť nádržku.

5 Sprievodca automatickým pečením

SPRIEVODCA AUTOMATICKÝM PEČENÍM

Funkcie pečenia	Naprogramovaný čas	Nastavenie min. času	Nastavenie max. času
Zelenina	20 min	5 min	1 hodina
Ryby	15 min	5 min	1 hodina
Mäso	50 min	5 min	1 hodina
Mäkkýše	10 min	5 min	1 hodina
Pripravené pokrmy	10 min	5 min	1 hodina
Obilniny	20 min	5 min	1 hodina
Jogurt	7 hodín	5 min	10 hodín
Prihrievanie	20 min	5 min	1 hodina
Udržiavanie	25 min	5 min	1 hodina

6 Sprievodca manuálnym pečením

6.3 MANUÁLNY REŽIM

Manuálna funkcia vám umožňuje nastaviť čas a teplotu pečenia v závislosti od potravín (pozrite si tabuľku na nasledujúcej strane).

Otočte prepínač funkcií na ⟲.
Displej zabliká, zobrazí sa odporúčaná teplota pečenia, pozrite si sprievodcu manuálnym pečením na nasledujúcej strane. Nastavte teplotu a výber potvrďte stlačením tlačidla ⏯, pri varení sa začne odpočítavať zobrazený čas.
Trvanie a teplotu pečenia môžete upraviť stlačením tlačidla ⚙ a upravením časov trvania pomocou tlačidiel + a –.

6 Sprievodca manuálnym pečením

	POTRAVINY Bez ohľadu na množstvo	ČASY	°C	PRÍPRAVA	POZNÁMKY
ZELENINA	Artičoky (malé)	40 až 45 min	100	umiestnené naopak v miske	• Tieto časy závisia od vlastností, veľkosti a čerstvosti zeleniny. Postupujte podľa návodu v stĺpci „*príprava*".
	Špargľa	35 až 40 min	100	v prípade končekov skráťte čas	
	Brokolica	18 min	100	s malými kvietkami	
	Mrkva	20 až 22 min	100	tenké krúžky	
	Zeler buľva	25 až 30 min	100	tenké plátky	
	Tekvica	15 až 20 min	100	na kocky	
	Šampiňóny	15 min	100	tenké plátky	
	Kapusta	30 až 35 min 22 min 30 až 35 min	100	Ružičkový kel Malé kvietky Zelené plátky	
	Cuketa	10 až 15 min	100	kolieska	
	Topinambury (čistec hľuznatý)	20 min	100		
	Špenát	20 min 35 min	100	(čerstvý) otočiť počas pečenia (zmrazený)	
	Čakanka	30 min	100	jadro odstránené a rozrezané na 2 po dĺžke	• Ak chcete skontrolovať stupeň prepečenia, pichnite do najhrubšej časti zeleniny. Ak je hotová, nebudete cítiť žiaden odpor.
	Fenikel	22 min	100	rozrezaný na 2	
	Zelená fazuľa	30 až 35 min	100		
	Repa	15 až 20 min	100	na kocky	
	Zelený hrášok čerstvý	20 až 25 min	100	/	
	Pór	25 min	100	rozrezaný na 2	
	Zemiaky	25 min 40 až 45 min	100	nakrájané na krúžky celé	
MÄKKÝŠE KÔROVCE	Hrebeňovka obrovská	10 až 12 min	90	s bylinkami	• Rozmiestnite kôrovce na mriežku sklenenej misy, pridajte aromatické byliny. • Rozmiestnite kôrovce na lôžko z morských rias.
	Slávky/ slimáky	20 až 25 min	95	s bylinkami	
	Kraby	25 min	95	/	
	Homáre	30 až 35 min	95	v závislosti od hmotnosti	
	Langusty	12 až 15 min	90	/	
OVOCIE KRÉMY	Jablká/ broskyne/hrušky	10 až 15 min	90	celé, olúpané	• Čas podľa zrelosti.
	Kompót	25 min	95	ovocie nakrájané na plátky	
	Krémy	10 min	90	v zapekacej miske	

6 Sprievodca manuálnym pečením

	POTRAVINY Bez ohľadu na množstvo	ČASY	°C	PRÍPRAVA	POZNÁMKY
RYBY	Šťuka severná	25 až 30 min	85	celá (1 kg)	• *Steaky: okrúhle plátky rýb hrubé 2 až 3 cm (180/200 g) na osobu. • Žiadajte čerstvé produkty. • Položte celé ryby na misu tak, ako sú, alebo na bobkový list, fenikel alebo iné aromatické byliny. • Na konci pečenia odstráňte kožu, ktorá sa bude dať zlúpnuť veľmi ľahko.
	Treska	13 až 15 min	85	steaky (180 g)*	
	Pleskáč	20 až 25 min	85	celá (1 kg)	
	Údená treska	15 min	75	filety	
	Sleď	20 min	85	celý (200 g)	
	Treska (tmavá a žltkavá)	15 až 20 min	85	steaky (180 g)	
	Čert morský	15 min	80	podľa hrúbky	
	Makrela	20 min	85	celá (250 g)	
	Treska merlang/škvrnitá	15 min	75	filety	
	Raje	25 až 30 min	80		
	Hviezdice	15 min	80	celé (200 g)	
	Parmica/platesa	10 min	75	filety	
	Malý žralok	20 min	85	veľké kusy (dlhé 6 až 10 cm)	
	Losos	15 až 20 min	85	steaky (180/200 g)	
	Tuniak	20 až 25 min	100	steaky (180/200 g)	
	Pstruh celý (1 kg)	20 až 25 min	100	celý (200 g) 13 až 15 min	
MÄSO	Bravčové (bravčová panenská sviečkovica)	25 min	100	Kuracie stehná: 35 až 40 min	• Potom ugrilujte do zlata na inej mise.
	Hydina (biela)	20 až 25 min	100		
	(mäsový závin)	25 min	95	Pečený moriak: 50 až 60 min	
	Klobásy/párky/saláma	20 min	90	Morteau 400 g	
	Jaternice	10 až 15 min	90		
VAJCIA	od veľmi čerstvých vajec uchovávajte pri izbovej teplote	7 min	100	Lúpané: dávajte priamo na mriežku.	
		8 min	100	Na hniličku: dávajte priamo na mriežku.	
		10 až 12 min	100	Na tvrdo	
		5 až 6 min	100	Volské oko: rozbite v samostatnej miske, položte na gril a zakryte potravinárskou fóliou.	
			90	Hrniec: pozrite si podrobné recepty.	
RYŽA, CESTOVINY KRUPICA	Položte priamo do nádoby, zalejte vodou alebo mliekom. V skutočnosti para nestačí na nasýtenie týchto potravín, ktoré zväčšujú objem. Zakryte misu alobalom, aby ste zabránili kvapkaniu vody.				
	Mliečna ryža	30 min	100	100 g premytej ryže – 20 cl mlieka – 2 polievkové lyžice cukru	• Ozdobte vidličkou na konci varenia.
	Krupica	20 min	100	200 g (1/4 litra vody)	

6 Sprievodca rozmrazovaním

6.4 ROZMRAZOVANIE

Otočte prepínač funkcií na ❄.
Displej zabliká. Trvanie pečenia môžete zmeniť. Na tento účel stlačte tlačidlo ⚙ a upravte čas pečenia pomocou tlačidiel + alebo –.

Výber potvrďte stlačením tlačidla ⏯, pri rozmrazovaní sa začne odpočítavať zobrazený čas.

SPRIEVODCA ROZMRAZOVANÍM

ZELENINA	Vo valčekoch (špenát...)	položte na misu	25 min
	V bloku	položte na misu	40/45 min
RYBY	Pstruh (celý)	položte na misu	30 min
	Grilovaný losos	položte na misu, otočte v polovici času	25 min
	Filety (chránené fóliou)	položte na misu	15/20 min podľa hrúbky
	Krevety	položte na misu	10/12 min
MÄSO	Kuracie stehná	položte na misu, otočte v polovici času	40/45 min
	Kuracie prsia (chránené fóliou)		25 min
	Klobásy/párky/saláma	položte na misu	25 min
	Kotlety (bravčové, hovädzie...)	položte na misu, chráňte fóliou, otočte v polovici času	25/30 min
	Kocky na pečenie (na ražni)	v polovici oddeľte	55/60 min
OVOCIE	Zmes červených plodov	položte na misu	15 min
	Kompót (jablká...)	chráňte fóliou	35/40 min
PEČIVO	Lievance	uchovávajte v obale, položte na mriežku	15 min
	Čokoládové pečivo	uchovávajte v obale, položte na mriežku	15 min

7 Nastavenia

MENU NASTAVENIA

Môžete zmeniť rôzne parametre vašej rúry. Postup:

Stlačte tlačidlo ⚙ na niekoľko sekúnd, kým sa na obrazovke nezobrazí označenie „MENU", ktoré umožňuje prístup k režimu nastavenia.

Znovu stlačte tlačidlo ⚙ na prechádzanie v rámci rôznych nastavení.

Rôzne parametre aktivujte alebo deaktivujte pomocou tlačidiel + a –. Pozrite si tabuľku naproti:

	Aktivovať/deaktivovať pípnutia tlačidiel
	Aktivovať/deaktivovať nastavenia demo

8 Údržba

⚠Upozornenie
V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra musí byť rúra vypnutá.
Pred demontážou nechajte rúru vychladnúť a uistite sa, že spotrebič je odpojený od zdroja napájania.

⚠Upozornenie:
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné hubky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú produktom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

Údržba príslušenstva

Možno umývať v umývačke riadu alebo ručne s malým množstvom čistiaceho prostriedku.
Ak sú veľmi znečistené, namočte ich.

Čistenie vnútra rúry
(po každom pečení).

Utrite vnútro rúry suchou handričkou vychladení parného generátora alebo vnútro nechajte vysušiť s otvorenými dverami.

Čistenie rúrky na prívod vody
(raz za mesiac).

Odstráňte hadicu na prívod vody odskrutkovaním. Odstráňte vodný kameň, ktorý sa mohol prípadne nahromadiť vnútri (pomocou tenkého špicatého predmetu alebo ihly).

Čistenie parného generátora
(raz za mesiac).

Na generátor naleje 1/2 pohára s bielym octom. Nechajte postáť niekoľko minút, vyčistite ho a opláchnite vodou.
Nepoužívajte špongiu alebo brúsne prášky na odstraňovanie usadeniny.

Čistenie žliabka

Odmontujte žliabok vytiahnutím nahor, utrite ho a vložte naspäť pomocou troch uvedených drážok, ktoré slúžia na tento účel.

9 Anomálie a riešenia

Niektoré malé odchýlky si môžete opraviť sami:

Displej sa nezapne Skontrolujte napájanie (elektrická poistka).

Počas pečenia cez dvierka uniká voda alebo vodná para. Skontrolujte, či sú dvierka rúry dobre zatvorené.

Osvetlenie rúry nefunguje. Vymeňte žiarovku alebo poistku vašej inštalácie. Skontrolujte, či je rúra správne zapojená.

Rúra sa nezohrieva. Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená. Skontrolujte, či rúra nie je nastavená do režimu „DEMO" (pozrite si menu nastavení).

Ak problémy pretrvávajú, obráťte sa na popredajný servis.

10 Životné prostredie

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto zariadenia sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.



Toto zariadenie obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov. Je označené týmto logom, ktorý označuje, že opotrebované zariadenia sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

Výrobca bude zariadenia recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení.

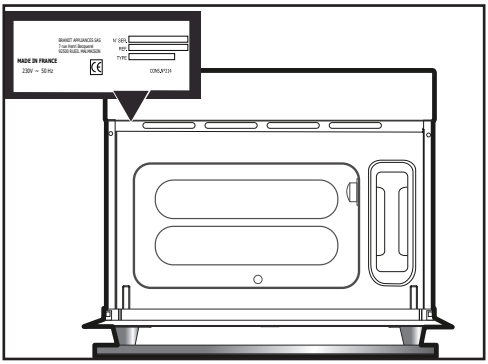
Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných zariadení získate od mestského úradu alebo predajcu.

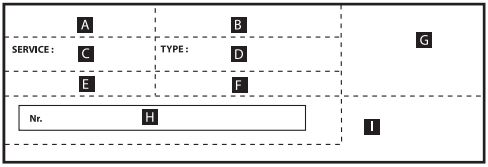
Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

11 Popredajný servis

INTERVENCIE

Prípadné zásahy na zariadení musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné referencie zariadenia (obchodné údaje, údaje servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.





B: Údaje o obchode
C: Údaje o servise
H: Sériové číslo

ORIGINÁLNE DIELY

Pri údržbe používajte výlučne ***certifikované originálne náhradné diely.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

TEST VHODNOSTI NA DANÝ ÚČEL
TEST PARY: podľa normy IEC 60350-1 čl. 8

Brokolica	para 100 %	500 g	18 min. misa 2 v mise 2
Zelený hrášok mrazený	para 100 %	1000 g	27 min. misa 2 v mise 2

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.

CZ5703181-00 04-10-2017