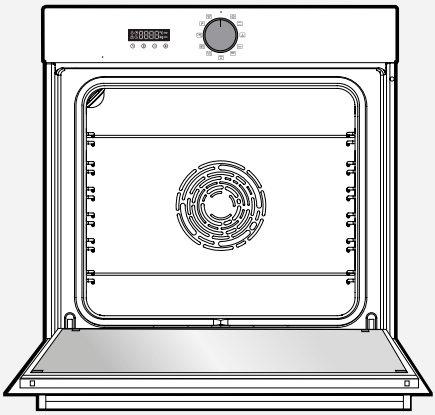
Brandt

CS

SK



UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA CS
UŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA SK



TROUBA
RÚRA

BOP7530

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Vážený kliente,

Právě jste si zakoupili produkt **BRANDT** a děkujeme vám za důvěru v nás.
Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s ohledem na vás, váš životní styl a vaše potřeby tak, aby nejlépe odpovídal vašim očekáváním. Vložili jsme naše know-how, našeho inovačního ducha a veškerou vášeň, která nás poháněla více než 60 let.
V trvalém zájmu vždy lépe vyhovět vašim požadavkům je vám k dispozici náš zákaznický servis a můžete nám odpovědět na všechny vaše dotazy nebo návrhy.
Přihlaste se také na naší webové stránce **www.brandt.com**, kde najdete naše nejnovější inovace a užitečné a další informace.
Společnost **BRANDT** vás denně ráda podpoří a přeje si, abyste si nákup plně užili.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Štítek „Origine France Garantie" poskytuje spotřebitelům sledovatelnost produktu jasným a objektivním označením původu. Značka BRANDT s hrdostí umisťuje toto označení na výrobky z našich francouzských továren se sídlem v Orléans a Vendôme.

https://brandt.fr/

⚠ **Důležité:**

Před zapnutím zařízení si pečlivě přečtěte tuto příručku, abyste se mohli rychleji seznámit s jeho provozem.

Obsah

Bezpečnostní pokyny 4

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ A ÚSPORA ENERGIE 6
Prostředí 6
Tip na úsporu energie 6

instalace spotřebiče 7
Volba umístění a instalace 7
Elektrické připojení 8

Popis vašeho spotřebiče 9
Prezentace trouby 9
Displej a ovládací tlačítka 9
Příslušenství 10

Používání zařízení 12
Nastavení 12
Nabídka nastavení 13
Režimy vaření 14
Zahájení vaření 15

Péče o zařízení 17
Čištění interiéru - exteriéru 18

Anomálie a řešení 19

Poprodejní servis 21
Intervence 21

PODPORA VAŘENÍ 21
Tabulky vaření 22
Recepty s droždím 24
Funkční zkoušky způsobilosti 25
Funkce s automatickou kombinovanou párou 26

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

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

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

•

• Důležité upozornění:

• 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.

• **VÝSTRAHA:**

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

•

• — Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

• — Než spustíte pyrolytické čištění trouby, vyjměte všechna příslušenství a setřete největší nečistoty.

• — Během funkce čištění se mohou plochy zahřát více než při běžném použití.

• Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

• — Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.

• — 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.
• — Tento přístroj může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.
• — Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teplu (nebo musí být povrstvený takovým materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.
• — Zařízení se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.
• — Toto zařízení je určeno pro použití v domácích a podobných prostředích, jako jsou kuchyňské kouty určené pro pracovníky obchodů, kanceláří a dalších profesionálních zařízení, farmy, používání u klientů v hotelích, motelích a dalších ubytovacích zařízeních, zařízení typu hostinských pokojů.
• — Při každém čištění vnitřních částí trouby musí být trouba vypnutá.
•
• Neměňte vlastnosti tohoto přístroje, mohlo by to být pro vás nebezpečné.
•
• Po použití nepoužívejte troubu jako spíž ani ke skladování žádných potřeb.

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



materiály tohoto spotřebiče jsou elné. Podílejte se na jejich recyklaci e tak k ochraně životního prostředí. je v příslušných kontejnerech k tomu účelu.

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

Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice 2002/96/ES o odpadech z 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.

Tip na úsporu energie

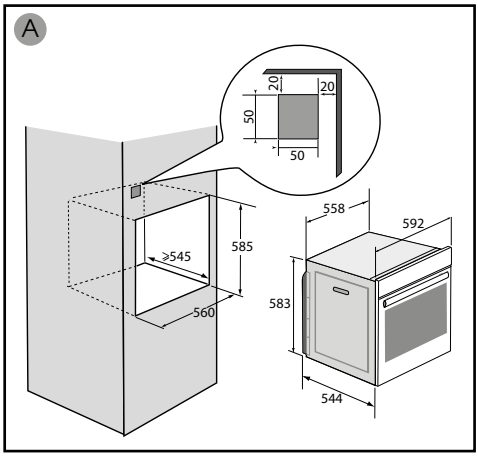
Během vaření udržujte dvířka trouby zavřená.

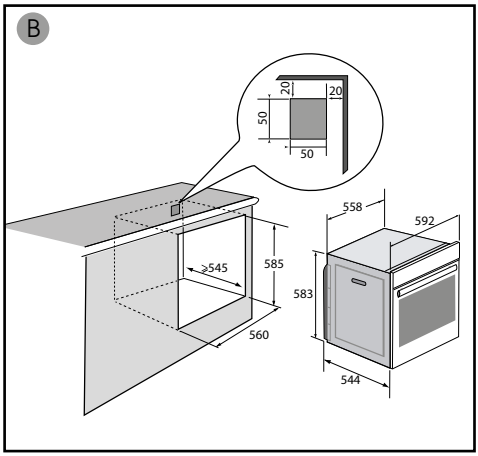
VÝBĚR UMÍSTĚNÍ A VESTAVBA

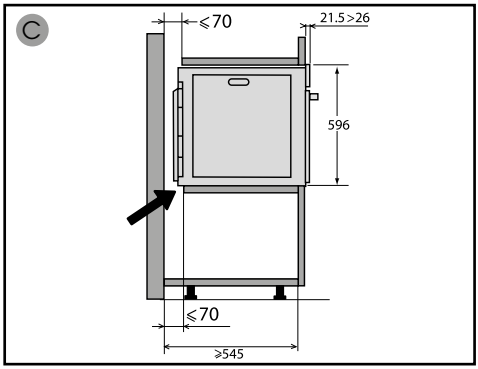
Uvedená schémata stanovují kóty nábytku, do nějž se trouba vejde.
Tento přístroj lze nainstalovat pod pracovní plochu (obr. A) nebo vertikálně (obr. B).
Pozor: Má-li nábytek otevřenou zadní stranu (pod pracovní plochou či při vertikální instalaci), mezi stěnou a prknem, na němž trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 cm* (obr. C,D).
Vestavba spotřebiče. Sejměte gumové kryty a předvrtejte si v panelu nábytku otvory o průměru 2 mm, čímž se zamezí odštípnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vraťte gumové kryty na místo.

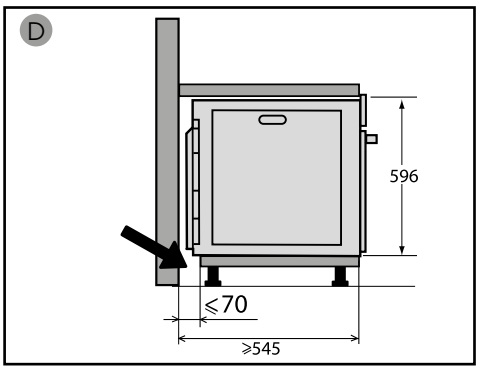
Doporučení
Abyste se ujistili, že je vaše instalace vyhovující, neváhejte se obrátit na odborníka v oboru domácích elektrospotřebičů.

Upozornění:
Pokud elektroinstalace vašeho bytu vyžaduje úpravu pro připojení přístroje, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Pokud trouba vykazuje jakoukoli poruchu, odpojte přístroj nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.



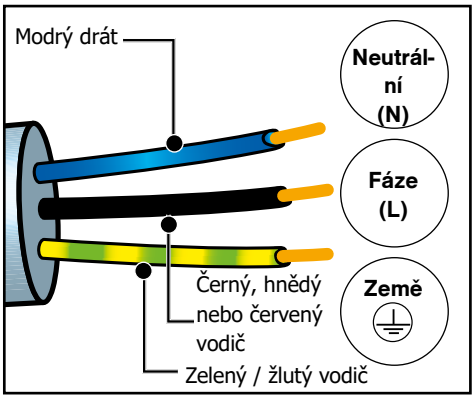






ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Trouba musí být připojena standardním napájecím kabelem se 3 vodiči 1,5 mm² (1 ph + 1 N + uzemnění), který musí být připojen k síti 220 ~ 240 V přes zásuvku. Standard IEC 60083 nebo omnipolární odpojovací zařízení podle pravidla instalace.



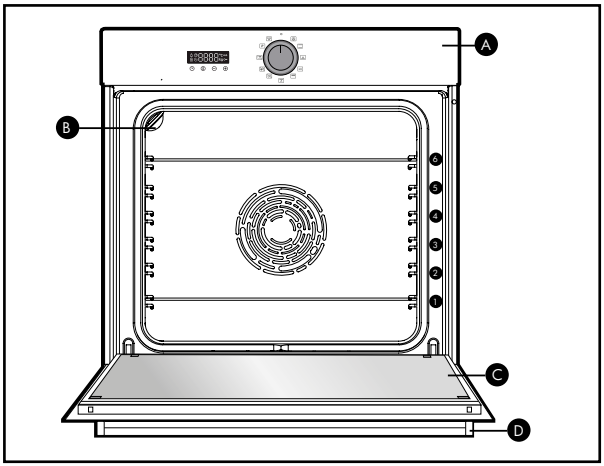
⚠ Varování
Ochranný vodič (zeleno-žlutý) je připojen ke svorce zařízení a musí být připojen k zemi instalace. Instalační pojistka musí být 16 A.

Nemůžeme nést odpovědnost v případě nehody nebo incidentu v důsledku neexistujícího, vadného nebo nesprávného uzemnění nebo v případě nesprávného připojení.

- **Před prvním použitím**

Před prvním použitím troubu zahřejte prázdnou, se zavřenými dvířky, asi 15 minut na nejvyšší teplotu. za účelem vloupání do zařízení. Minerální vlna, která obklopuje dutinu pece, může zpočátku svým složením vydávat zvláštní zápach. Podobně si můžete všimnout kouře. To vše je normální.

PREZENTACE TROUBY



A Kontrolní panel

B Svítilna

C Dveře

D Rukojeť

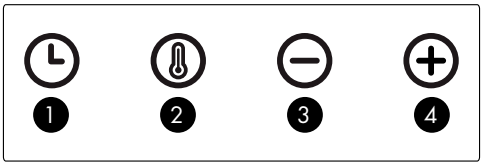
Tato trouba má 6 pozic polic pro příslušenství: police 1 až 6.

- **DISPLEJ**



Doba pečení
Konec pečení
Zamknutí tlačítek
Minutka
Ukazatel teploty
Ukazatel předehřevu
Zamčení dvířek

- **TLAČÍTKA**



1 Nastavení času a doby

2 Nastavení teploty

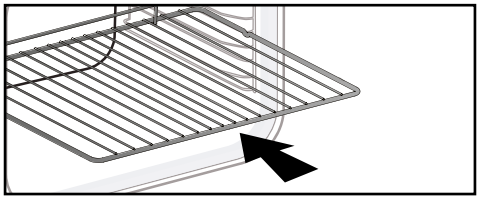
3 Snížení hodnot

4 Zvýšení hodnot

PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

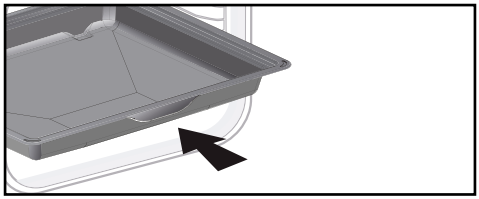
- **Rošt s pojistkou proti překlopení**

Může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj).
Zarážka proti překlopení musí směřovat k zadní části trouby.



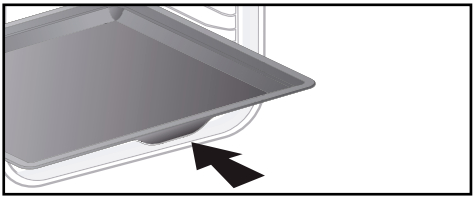
- **Multifunkční odkapávací plech 45 mm**

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



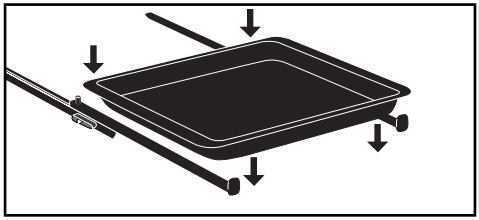
- **Plech na pečení 20 mm**

Vsouvá se do vodicích lišt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Ideální na pečení sušenek, cukroví a dortíků. Jeho nakloněná plocha usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Za účelem zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodicích lišt pod rošt.



- **Rošty pro šťavnatost**

Poloviční rošty pro šťavnatost se používají nezávisle na sobě, ale vždy musí být položeny na jednom z plechů nebo na plechu pro zachytávání tuku s rukojetí proti překlopení obrácenou k zadní části trouby.
Použijete-li jen jeden rošt, můžete pokrmy snadno polévat šťávou nashromážděnou na plechu.

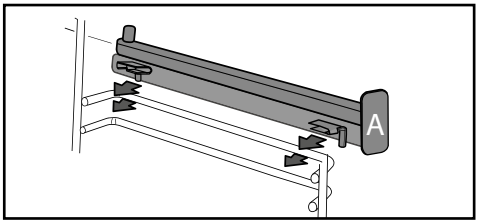


⚠ Než zahájíte čistění trouby pyrolýzou, vyjměte z ní veškeré příslušenství a vodicí lišty.

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

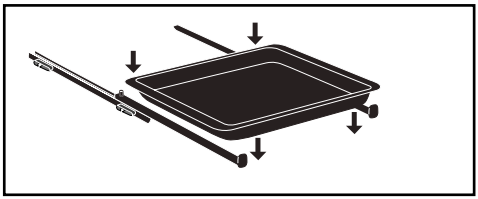
INSTALACE A DEMONTÁŽ POSUVNÉ TRATĚ

Po demontáži 2 schodových vodičů zvolte výšku schodů (od 2 do 5), ke kterým chcete upevnit kolejnice. Zaklapněte levou kolejnici proti levému kroku pomocí dostatečného tlaku na přední a zadní část kolejnice tak, aby 2 jazýčky na boku kolejnice zapadly do drátěné police. Stejným způsobem postupujte u pravé kolejnice.

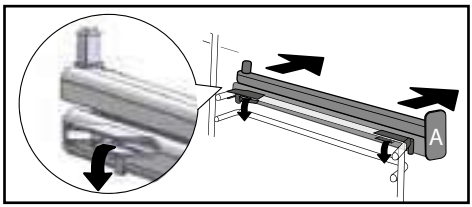


POZNÁMKA: teleskopická posuvná část kolejnice se musí rozvinout směrem k přední části trouby, stop A směrem k vám.

Umístěte 2 krokové vodiče na místo a poté položte desku na 2 kolejnice, systém je připraven k použití.



Chcete-li demontovat kolejnice, znovu odstraňte kabelové stupně. Mírně roztáhněte jazýčky připevněné ke každé kolejnici směrem dolů, abyste je uvolnili z kroku. Přitáhněte zábradlí k sobě.

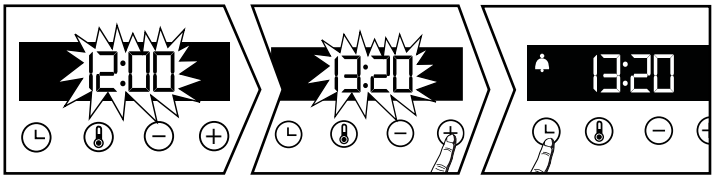


Rada :
Abyste zabránili uvolňování výparů při vaření tučného masa, doporučujeme přidat na dno pánve malé množství vody nebo oleje.

NASTAVENÍ

- **NASTAVENÍ HODIN**

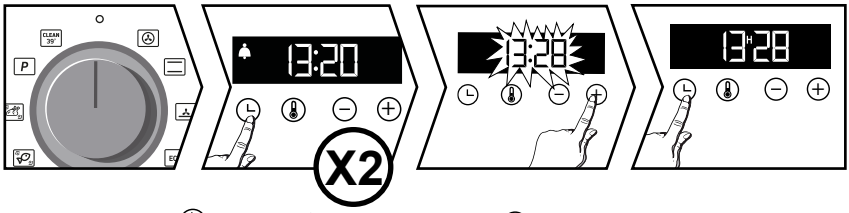
Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.



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

- **Změna času**

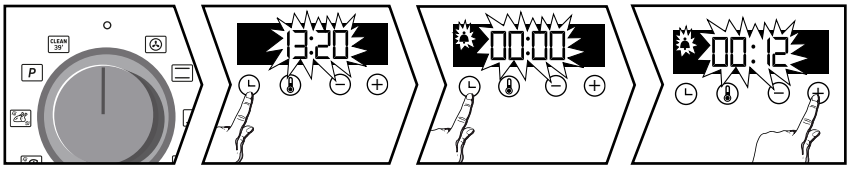
Volič funkcí musí být v poloze 0.



Stiskněte klávesu symbol znovu stiskněte .Upravte nastavení času pomocí kláves + nebo -. Potvrďte tlačítkem . Záznam nastaveného času je automatický po několika sekundách.

- **Časovač**

Tuto funkci lze použít, pouze když je trouba vypnutá

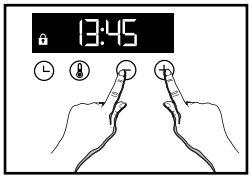


Volič funkcí musí být v poloze 0.

Stiskněte klávesu symbol Upravte nastavení času pomocí kláves + nebo -. Potvrďte tlačítkem .

Pozn .: Máte možnost kdykoli upravit nebo zrušit programování časovače. Pro zrušení se vraťte do nabídky časovače a nastavte na 00:00. Bez ověření dojde k záznamu automaticky po několika sekundách.

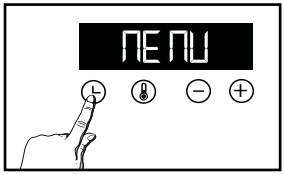
- **Zámek klávesnice (dětská pojistka)**



Současně stiskněte klávesy + a -, dokud se nezobrazí symbol na obrazovce. Chcete-li jej odemknout, stiskněte současně klávesy + a -, dokud se nezobrazí symbol zmizí z obrazovky.

NABÍDKA NASTAVENÍ

Můžete zasahovat do různých parametrů vaší trouby, jak to udělat: Stiskněte tlačítko dokud se nezobrazí „MENU" pro přístup do režimu nastavení.



Stiskněte znovu tlačítko pro procházení různými nastaveními.Pomocí kláves + a - aktivujte nebo deaktivujte různé parametry, viz tabulka níže:

SLAu	AUTO: V režimu vaření zhasne lampa po 90 sekundách ZAPNUTO: V režimu vaření svítí kontrolka vždy.
Sbon	Aktivovat / deaktivovat pípnutí tlačítek
Scon	Aktivace / deaktivace režimu předehřívání
Sdon	Aktivace / deaktivace demo režimu

Pro opuštění „MENU" stiskněte znovu .

REŽIMY VAŘENÍ

RUČNÍ FUNKCE:



PROUDĚNÍ*
Teplota min. 35 ° C, max. 250 ° C
Doporučeno pro udržování vlhkého bílého masa, ryb, zeleniny. Pro vícenásobné vaření až na 3 úrovních.



TRADIČNÍ
Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C
Doporučeno pro pomalé a jemné vaření: měkká hra. K pečení pečeně z červeného masa. Pro vaření v uzavřeném kastrolu dříve zahájené pokrmy na varné desce (coq au vin, guláš).



PULSED SOIL
(minimální teplota 75 ° C, maximálně 250 ° C)
Doporučeno pro mokré pokrmy (quiche, šťavnaté ovocné koláče ...). Těsto bude zospodu dobře uvařené. Doporučeno pro kynutí (dort, brioška, kouglof ...) a pro suflé, které nebudou blokovány krustou.



ECO*
Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C
Tato poloha šetří energii při zachování kvality vaření.
Veškeré vaření probíhá bez předehřívání.



SILNÝ GRIL
Teplota min. 180 ° C, max. 275 ° C
Doporučeno pro grilování toastů, gratinování jídla, opečení krémového brûlée ...



PULZOVÝ GRIL
Teplota min. 100 ° C, maximálně 250 ° C
Šťavnatá a křupavá drůbež a pečeně ze všech stran.
Zasuňte odkapávací misku na spodní polici.
Doporučeno pro všechny drůbeže nebo pečeně, k opečení a vaření pečeného jehněčího, hovězího žebra. Aby si uchovali svůj fondán s finišery.

Automatické funkce:

Brandt vám nabízí 3 nové funkce, které automaticky kombinují dva režimy pečení: tradiční pečení a pečení s párou, aby byla uchována nutriční kvalita jídel a pečení bylo rychlejší.



BÍLÁ MASA
Doporučujeme pro zachování lahodnosti a křehkosti**vepřové a hovězí pečeně**.



RYBY
Doporučujeme pro pečení celých ryb nebo rybích filetů.



DRŮBEŽ
Doporučujeme pro pečení kuřat, krůt, perliček a kachen.

U těchto 3 funkcí stačí nalít vlažnou vodu v dostatečném množství k vašeho pokrmu (do odkapávacího plechu) a umístit ho do trouby na spodní vodicí lišty a váš pokrm péct na vodicích lištách v úrovni 3.

Co se týče množství vody v odkapávacím plechu, podívejte se do tabulky kombinovaných automatických funkcí s použitím páry na konci návodu.



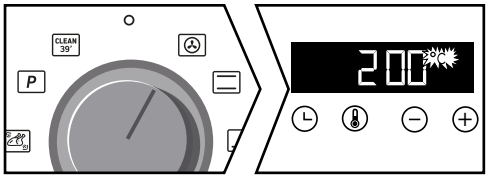
Systém „Smart Assist"
Vaše trouba je vybavena funkcí „Smart Assist", která vám při programování doby trvání doporučí upravitelnou dobu pečení podle zvoleného režimu pečení.

**** Metoda vaření prováděná podle požadavků normy EN 60350-1: 2016 k prokázání souladu s požadavky evropského nařízení EU / 65/2014 na energetické štítky.***

ZAHÁJENÍ VAŘENÍ

• Zahájení okamžitého vaření

Programátor by měl zobrazovat pouze čas. To by nemělo blikat.
Otočte volič funkcí do polohy podle vašeho výběru.

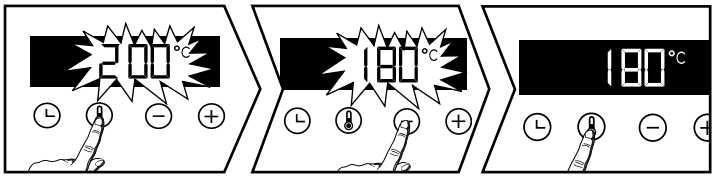


U manuálních funkcí:
Teplota se začne zvyšovat okamžitě. Trouba vám doporučí teplotu, kterou lze změnit. Trouba hřeje a ukazatel teploty bliká. Jakmile trouba dosáhne naprogramované teploty, ozvou se zvuková znamení.

U automatických funkcí:
---- se zobrazí na displeji.
Vyberte vaše jídlo pomocí tabulky na konci návodu. Tiskněte tlačítka + a -, dokud se na displeji nezobrazí požadované schéma, pak potvrďte tlačítkem ◷.
Bliká váha; zadejte skutečnou váhu vašeho pokrmu pomocí tlačítek + a -, pak potvrďte ◷.
Nemusíte nic jiného nastavovat, teplota a délka pečení budou vypočítány automaticky. Bliká čas, kdy pečení skončí, potvrďte tlačítkem ◷. Pečení ihned započne.

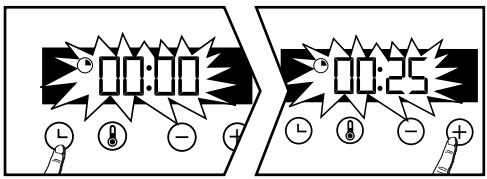
• Změna teploty

Stiskněte 🌡.
Upravte teplotu pomocí + nebo - Potvrďte stisknutím 🌡.



• Úprava doby trvání

Okamžitě vařte a poté stiskněte ◷, čas vaření ◔ bliká, nastavení je možné. Stisknutím + nebo - nastavte dobu vaření.



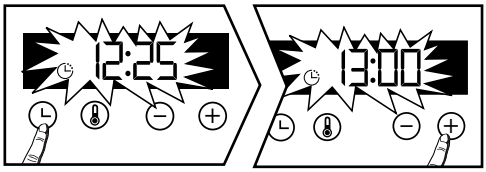
Systém „Smart Assist"
Vaše trouba je vybavena funkcí „Smart Assist", která vám při programování doby trvání doporučí upravitelnou dobu vaření podle zvoleného režimu vaření (viz tabulka).

Doba vaření se automaticky uloží po několika sekundách. Čas se okamžitě odpočítává po dosažení teploty vaření.

FUNKCE VAŘENÍ	DOBA TRVÁNÍ
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

- **Změna konce doby vaření**

Pokračujte jako naprogramovaná doba trvání. Po nastavení doby vaření stiskněte tlačítko. ◷, konec doby vaření ◷ bliká.



Displej bliká a pomocí + nebo - nastavte konec doby vaření.
Konec vaření se automaticky zaznamená po několika sekundách. Displej konce vaření již nebliká.

INTERIÉR - ČIŠTĚNÍ EXTERIÉRU

- **Čištění dutiny pyrolýzou**

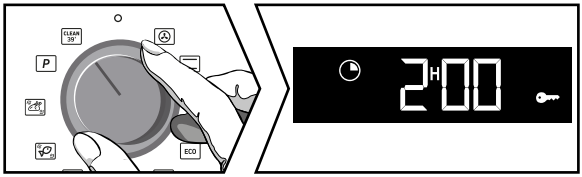
Pozor

Před čištěním pyrolýzou vyjměte z trouby příslušenství a posuvné lišty. Než spustíte pyrolytické čištění trouby, odstraňte z trouby větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.

V zájmu bezpečnosti může toto čištění probíhat pouze tehdy, jsou-li dvířka automaticky zablokována. Dvířka nelze otevřít.

- **Okamžité samočištění**

Na programové jednotce se musí zobrazit hodina bez blikání. Ovladačem funkcí zvolte jeden ze samočisticích cyklů nebo P :



CLEAN 39 = **Čištění 39 minut**

- Na konci každého čištění na displeji probíhá nápis „Clean 39", který nabízí spuštění tohoto čištění. Nastavte ovladač na tuto funkci a potvrďte tlačítkem ◷. Střídavě s „Clean 39" se začne zobrazovat doba 0:39 a čištění se spustí. Po několika minutách se objeví klíč, dvířka se tak automaticky z bezpečnostních důvodů po dobu tohoto programu uzamknou.

Pokud chcete spustit „Clean 39", když je trouba studená nebo nedostatečně horká, podmínky pro spuštění tohoto programu čištění neumožní. 0:00 se zobrazí na displeji a vy si budete muset zvolit jinou polohu samočištění P .

P = **Volba pyrolýza 2 hodiny** . Nastavte ovladač na tuto polohu.

Nastavte ovladač na tuto polohu. PYR se zobrazí na displeji. Stiskněte + pro volbu pyrolýzy v závislosti na stupni zašpinění trouby.
Podle vaší volby se zobrazí doba 2:00 . Potvrďte tlačítkem ◷. PYR Zobrazí se , pyrolýza se spustí.
Na konci čištění se na displeji zobrazí 0:00 a dvířka se odemknou.
Vraťte tlačítko volby funkcí do polohy 0.

- **Odložené samočištění**

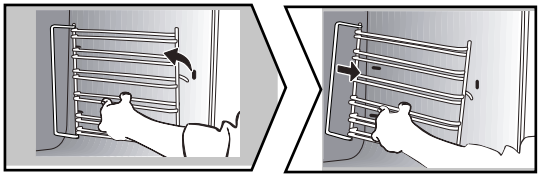
Spuštění pyrolýzy můžete odložit. Jakmile se na displeji zobrazí délka programu, stiskněte tlačítko ◷ a nastavte novou hodinu skončení tlačítky + a -, pak potvrďte pomocí ◷. Samočištění se spustí později tak, aby bylo ukončeno novou naprogramovanou hodinou. Po ukončení čištění nastavte volič funkcí na 0.

• **Čištění vnějšího povrchu**

oužijte měkký hadřík namočený v čističi oken. Nepoužívejte odmašťovací krémy nebo škrabky.

• **Čištění drátěných stojanů**

Demontujte krokové vodiče a očistěte je. Zvedněte přední část schůdku nahoru; zatlačte celý schod nahoru a uvolněte přední hák z jeho krytu. Poté lehce zatáhněte celý schod směrem k sobě, abyste uvolnili zadní háky z jejich krytu. Odstraňte 2 kroky.



• **Čištění skla dveří**

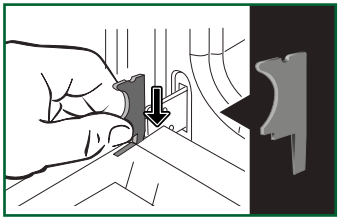
⚠ **Varování :**

K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky, brusné houby nebo kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a rozbít sklo.

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

• **Čištění skla dveří**

Úplně otevřete dvířka a zablokujte je pomocí plastového klínu dodaného v plastovém pouzdře zařízení.

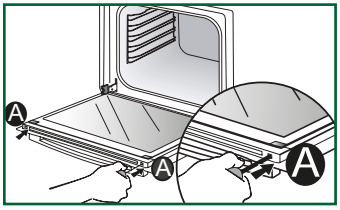


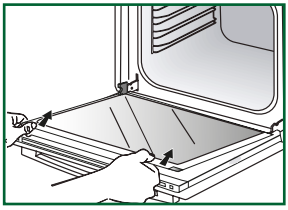
Odebrání prvního oříznutého podokna: stisknutím nástroje (šroubovák) v místech (**A**) odemkněte podokno a poté jej odeberte.

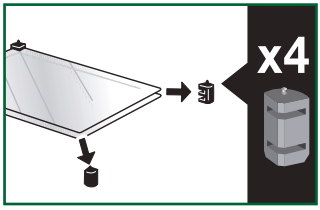
⚠ **Důležité:**

Ujistěte se, že jste označili směr montáže tohoto 1. okna (lesklá strana směrem k vám)

V závislosti na modelu jsou dveře tvořeny dvěma dalšími tabulemi s černou gumovou vložkou v každém rohu. Pokud je to nutné, vyjměte je kvůli čištění.
Neponořujte okna do vody. Opláchněte čistou vodou a osušte hadříkem, který nepouští vlákna.

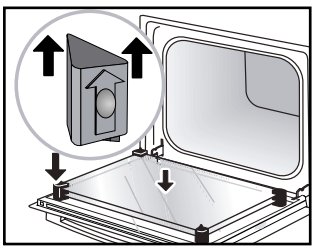


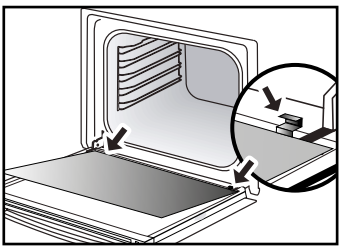


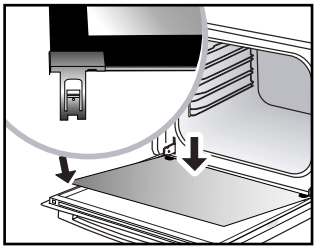


- **Zpětná montáž oken dveří**

Po vyčištění přemístěte čtyři gumové zarážky nahoru a přemístěte skleněnou sestavu.
Zapojte poslední panel do kovových zarážek, poté jej připněte lesklou stranou směrem k sobě. Odstraňte plastový klín.
Vaše zařízení je opět funkční.

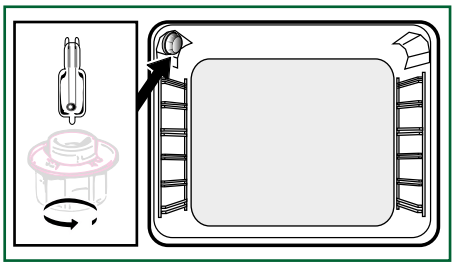






- **Výměna lampy**

⚠ Důležité:
Před výměnou lampy se ujistěte, že je zařízení odpojeno od zdroje napájení, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Jakmile zařízení vychladne, proveďte akci.



Vlastnosti žárovky:
25 W, 220-240 V~, 300°C, zadek G9.
Když lampa již nefunguje, můžete ji vyměnit sami. Odšroubujte okno a poté vyjměte lampu (použijte gumovou rukavici, která usnadní demontáž). Vložte novou lampu a vyměňte okno. Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

ANOMÁLIE A ŘEŠENÍ

Trouba se nezahřívá.
Zkontrolujte, zda je trouba správně připojená nebo zda nefunguje pojistka ve vaší instalaci. Zvyšte zvolenou teplotu.

Světlo trouby nefunguje.
Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena.

Chladicí ventilátor běží i po zastavení trouby.
To je normální, ventilace může fungovat až hodinu po vaření, aby se snížila vnitřní a vnější teplota trouby. Po uplynutí jedné hodiny kontaktujte poprodejní servis.

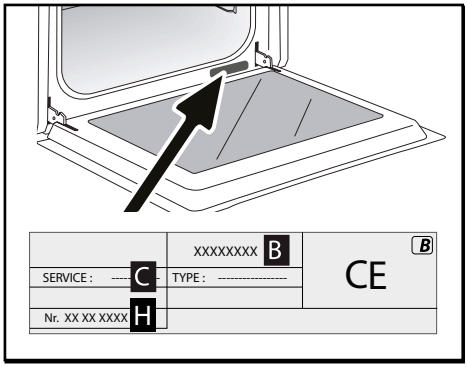
Čištění pyrolýzou se neprovádí.
Zkontrolujte, zda jsou dveře zavřené. Může to být chyba zámku dveří nebo snímače teploty. Pokud porucha přetrvává, kontaktujte poprodejní servis.

Symbol bliká na displeji.
Chyba zamykání dveří, volejte poprodejní servis. .

Vibrační hluk.
Zkontrolujte, zda napájecí kabel není v kontaktu se zadní stěnou.
To nemá žádný dopad na správnou funkci vašeho zařízení, přesto může během ventilace generovat vibrační zvuk. Vyjměte zařízení a přesuňte kabel. Vyměňte troubu.

ZÁSAHY

Veškeré práce na vašem zařízení musí provádět kvalifikovaný odborník, který je registrovaným držitelem ochranné známky. Když voláte, pro usnadnění vyřízení vaší žádosti mějte k dispozici úplné reference o vašem zařízení (komerční reference, servisní reference, sériové číslo). Tyto informace najdete na typovém štítku.



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

ORIGINÁLNÍ DÍLY Během zásahu si vyžádejte výlučné použití certifikovaných originálních náhradních dílů.

NÁDOBÍ	*		*		*		*		*		*		*		
Maso															
Rôti de porc (1kg)	200	2					180	2							60
Rôti de veau (1kg)	200	2					180	2							60-70
Rôti de boeuf	240	2													30-40
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Volailles grosses pièces	180	1													60-90
Cuisses de poulet					220	3					210	3			20-30
Côtes de porc / veau					210	3									20-30
Côtes de boeuf (1kg)					210	3					210	3			20-30
Côtes de mouton					210	3									20-30
Ryby															
Poissons grillés					275	4									15-20
Poissons cuisinés	200	3					180	3							30-35
Poissons papillottes	220	3					200	3							15-20
Zelenina															
Gratins (aliments cuits)					275	2									30
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagnes	200	3					180	3							45
Tomates farcies	170	3					160	2							30
Pečivo															
Biscuit de Savoie - Génoise			180	2									180	2	35
Biscuit roulé	220	3											180	2	5-10
Brioche	180	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Crèmes	165	2											150	2	30-40

*** V závislosti na modelu**

NÁDOBÍ	*		*		*		*		*		*		*		min
Pečivo															
Cookies - Sablés	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Meringues	100	2											100	3	60-70
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Pâtes à choux	200	3					180	3					180	3	30-40
Petits fours feuilletés	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarte pâte brisée	200	1					195	1							30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1					200	1							20-25
Tarte pâte à levure	210	1					200	1							10-30
Rozličný															
Brochettes	220	3			210	4									10-15
Pâté en terrine	200	2					190	2							80-100
Pizza pâte brisée	200	2													30-40
Pizza pâte à pain															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Tourtes	200	2													40-45
Pain	220						200		220						30-40
Pain grillé	180				275	4-5									2-3

*** V závislosti na modelu**

Všechny TIC a doby vaření jsou uvedeny pro předehřáté

ozn .: Před vložením do pece musí všechno maso zůstat při pokojové teplotě po dobu alespoň 1 hodiny.

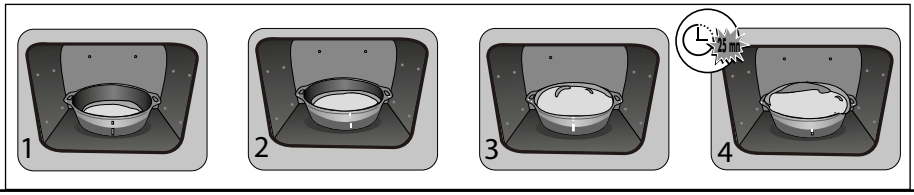
ROVNOCENNOST: OBRÁZKY T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Čísla	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 maxi**

Recept na droždí (v závislosti na modelu)

Složení:
• Mouka 2 kg • Voda 1240 ml • Sůl 40 g • 4 balíčky dehydratovaných pekařských kvasnic
Těsto promíchejte mixérem a nechejte těsto v troubě vykynout.

Postup: Pro recepty na těstoviny založené na kvasnicích. Nalijte těsto do odolné nádoby ohřejte, vyjměte podpěry roštu a položte misku na dno.

Předehřejte troubu s funkcí horkého vzduchu na 40-50 ° C po dobu 5 minut.
Vypněte troubu a nechte těsto 25-30 minut kynout zbytkovým teplem.



FUNKČNÍ ZKOUŠKY VHODNOSTI DLE IEC 60350

ALIMENT	*Mode de cuisson	NIVEAU	Accessoires	°C	DUREE min.	PRECHAUF-FAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleuxsans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleu sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3		150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

*** V závislosti na modelu**

POZNÁMKA: Při vaření na 2 úrovních lze pokrmy vyjmout v různých časech.

TABULKA KOMBINOVANÝCH AUTOMATICKÝCH FUNKCÍ S POUŽÍTÍM PÁRY

Poloha ovladače	Zobrazení v programové jednotce	Jídla	Množství přidané vody
	1	**Kuře**	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	2	**Kachna**	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	3	**Krůta**	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	4	**Perlička**	800 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	1	**Celé ryby (velké)**	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	2	**Celé ryby (ploché)**	300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	3	**Malé ryby celé**	300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	4	**Rybí filety**	300 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	1	**Vepřová pečeně**	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu
	2	**Telecí pečeně**	500 ml vlažné vody do odkapávacího plechu

DŮLEŽITÉ
Umístěte odkapávací plech (s vlažnou vodou) na spodní vodicí lišty v úrovni 1 a pokrm, který budete péct, na vodicí lišty v úrovni 3.

Vážený klient,

Práve ste si zakúpili produkt **BRANDT** a my vám ďakujeme za prejavenú dôveru.
Tento produkt sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš životný štýl a vaše potreby, aby čo najlepšie vyhovoval vašim očakávaniam. Dali sme do toho svoje know-how, svojho inovačného ducha a všetku vášeň, ktorá nás poháňala viac ako 60 rokov.
V neustálej snahe neustále lepšie vyhovieť vašim požiadavkám je vám k dispozícii náš zákaznícky servis a je vám k dispozícii na zodpovedanie všetkých vašich otázok alebo návrhov.
Prihláste sa tiež na našej webovej stránke **www.brandt.com,** kde nájdete naše najnovšie inovácie, ako aj užitočné a ďalšie informácie.
Spoločnosť **BRANDT** vás rada každodenne podporuje a želá si, aby ste si nákup mohli vychutnať naplno.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Štítok „Origine France Garantie" poskytuje spotrebiteľom vysledovateľnosť produktu jasným a objektívnym označením pôvodu. Značka BRANDT s hrdosťou umiestňuje toto označenie na výrobky z našich francúzskych závodov so sídlom v Orléans a Vendôme.

https://brandt.fr/

⚠ **Dôležité:**

Pred zapnutím prístroja si pozorne prečítajte tohto sprievodcu, aby ste sa rýchlejšie oboznámili s jeho používaním.

Obsah

Bezpečnostné pokyny 4

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE A ÚSPORA ENERGIE 6
Životné prostredie 6
Tip na úsporu energie 6

inštalácia spotrebiča 7
Voľba umiestnenia a inštalácie 7
Elektrické pripojenie 8

Popis vášho spotrebiča 9
Prezentácia rúry 9
Displej a ovládacie tlačidlá 9
Príslušenstvo 10

Používanie prístroja 12
Nastavenia 12
Ponuka nastavení 13
Režimy varenia 14
Zahájenie varenia 15

Starostlivosť o vaše zariadenie 17
Čistenie interiéru - exteriéru 18

Anomálie a riešenia 19

Popredajný servis 21
Intervencie 21

Tabuľky varenia 22
Recepty s droždím 24
Skúšky funkčnej spôsobilosti 25

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

Tento návod je možné si prebrať na internetovej lokalite značky.

• Po prevzatí zariadenie okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.
•
• Dôležité:
• Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.
• — Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť prístroj alebo vykonávať jeho údržbu.
• — 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 sa nesmú približovať k zariadeniu, pokiaľ nie sú pod stálym dozorom.
• — Toto zariadenie je určené na pečenie so zatvorenými dvierkami.
• — Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolýzy z rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.
• — Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.
• Preto dbajte, aby sa k rúre nepribližovali malé deti.
• — Zariadenie nečistite parou.
• — 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.
• — Toto zariadenie sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštalačnou schémou.
• — 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 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel.
• — Prístroj sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.
• — Tento prístroj je určený výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch ako hosťovské izby.
• — V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra rúry musí byť rúra vypnutá.
•
• Neupravujte vlastnosti tohto prístroja.
•
• Nepoužívajte rúru na skladovanie či uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.

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.

TIP NA ÚSPORU ENERGIE

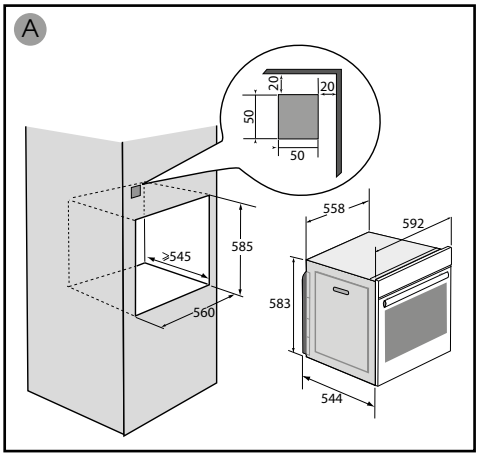
Počas varenia nechajte dvierka rúry zatvorené.

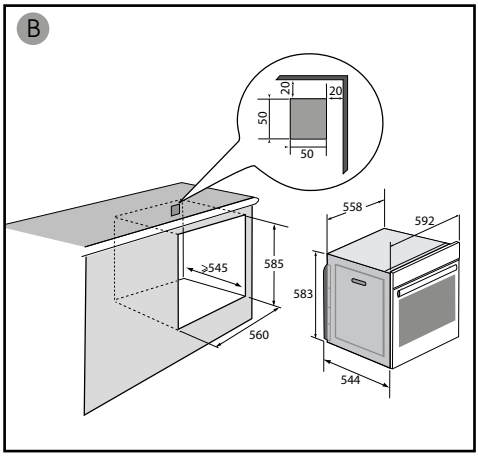
VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

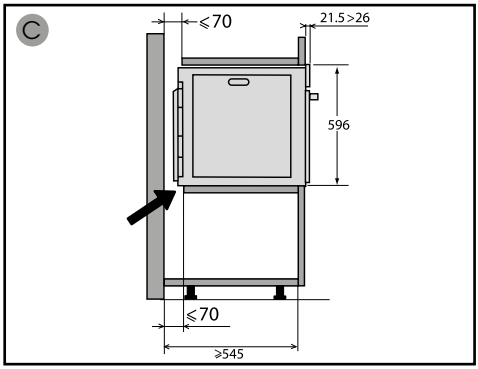
Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra.
Tento prístroj možno nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (obr. A) alebo do vstavaného nábytku (obr. B).
Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúr, musí byť maximálne 70 mm (obr. C) (obr. D). Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstránenie gumené pätky a prevŕtajte najprv otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Znova nasaďte gumené pätky.

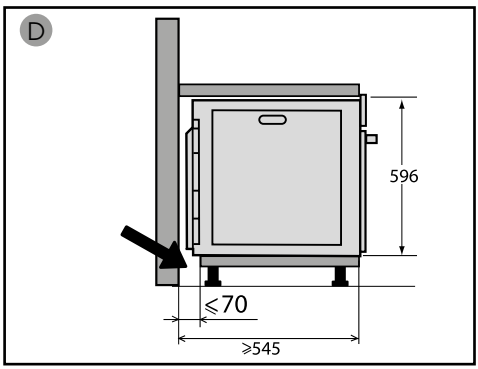
Odporúčanie
S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.

pozornenie:
Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia zariadenia, zavolajte kvalifikovaného elektrikára. Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte zariadenie alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájaciemu káblu rúry.



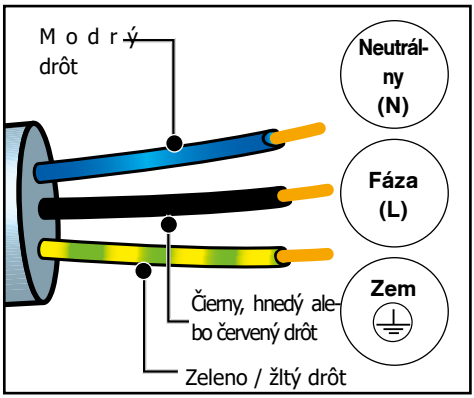






ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm² (1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.



⚠ pozornenie:

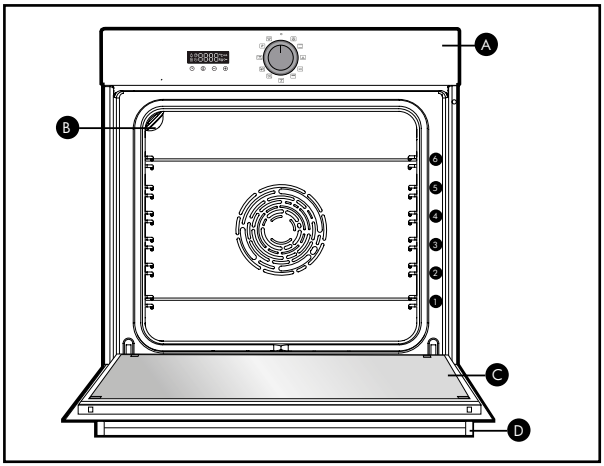
Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť napojený na uzemnenie inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia ani v prípade zapojenia v rozpore s pokynmi.

- **Pred prvým použitím**

Pred prvým použitím rúru na pečenie zahrejte prázdnu so zatvorenými dvierkami asi 15 minút na najvyššiu teplotu. aby sa zariadenie mohlo nabúrať. Minerálna vlna, ktorá obklopuje dutinu pece, môže na začiatku svojím zložením vydávať zvláštny zápach. Rovnako si môžete všimnúť dym. To všetko je normálne.

PREZENTÁCIA RÚRY



A Ovládací panel

B Lampa

C Dvere

D Rukoväť

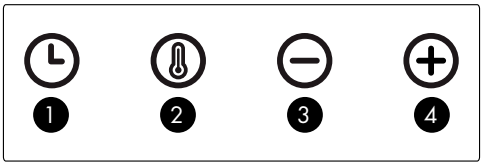
Táto rúra má 6 držiakov na umiestnenie príslušenstva (mriežka, misa...) v rôznych výškach v závislosti od

- **DISPLEJ**



- Trvanie pečenia
- Koniec pečenia
- Zámok klávesnice
- Časovač
- °C Ukazovateľ teploty
- Ukazovateľ predhrievania
- Zamknutie dverí

- **TLAČIDLÁ**



1 Nastavenie času a trvania

2 Nastavenie teploty

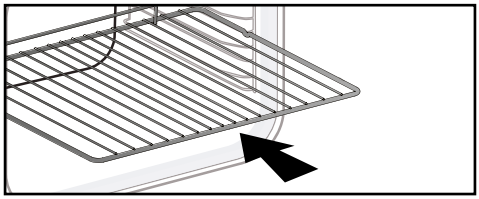
3 Zníženie hodnoty

4 Zvýšenie hodnôt

PRÍSLUŠENSTVO (v závislosti od modelu)

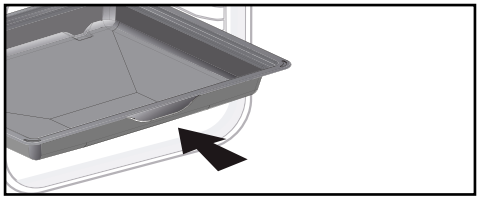
- **Bezpečnostná mriežka proti sklopeniu**

Mriežku možno používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu).
Vložte zarážku proti sklopeniu na dno rúry.



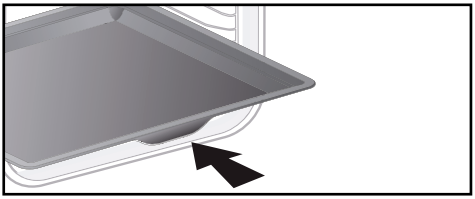
- **Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm**

Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, možno ju použiť na naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



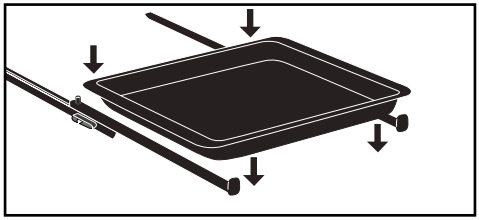
- **Plech na pečivo, 20 mm**

Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverám rúry. Ideálna na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.



- **Systém vodiacich drážok**

Vďaka novému systému vodiacich drážok je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa misky dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Misky možno úplne vybrať, čo umožní úplný prístup. Okrem toho jej stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry môžete tiež vybrať omnoho jednoduchšie.

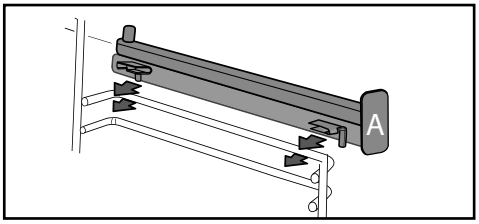


⚠ Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred začatím čistenie pyrolýzou.

⚠ Odporúčanie
Na zabránenie uvoľňovaniu dymu počas prípravy mastného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.

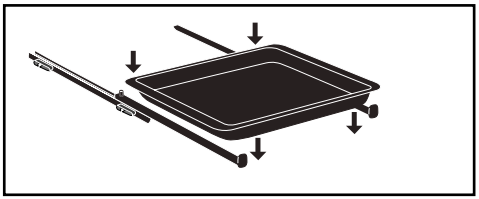
INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ POSUVNEJ KOĽAJE

Po odstránení 2 stupňovitých drôtov zvoľte výšku schodov (od 2 do 5), ku ktorým chcete pripevniť svoje koľajnice. Zacvaknite ľavú koľajnicu o ľavý schod pomocou dostatočného tlaku na prednú a zadnú časť koľajnice tak, aby 2 jazýčky na bočnej strane koľajnice zapadli do drôtenej police. Rovnakým spôsobom postupujte pre pravú koľajnicu.



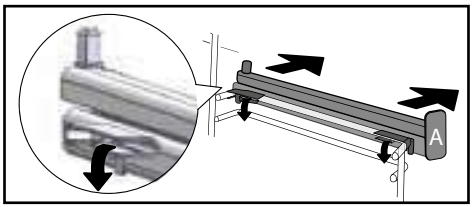
POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry, zarážka je otočená smerom k vám.

Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.



Ak chcete koľajnice demontovať, znova odstráňte kroky drôtu.

Mierne roztiahnite jazýčky pripevnené ku každej koľajnici smerom nadol, aby ste ich uvoľnili zo schodu. Potiahnite zábradlie smerom k sebe.

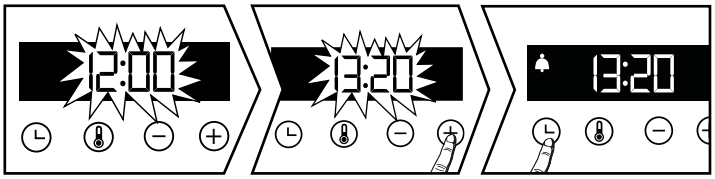


Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Umožňuje mu dostať sa do pôvodného tvaru po ochladení.

NASTAVENIE

- **NASTAVENIE ČASU**

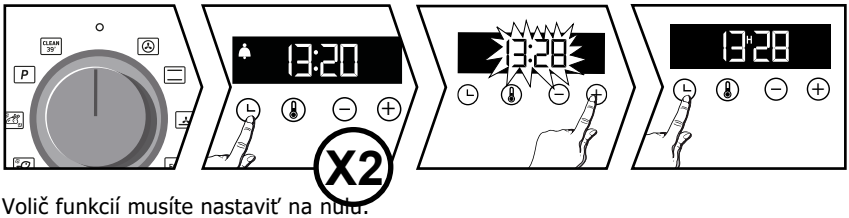
Pri zapnutí displeja bliká 12:00.



Nastavte čas pomocou tlačidiel + alebo –. Potvrďte tlačidlom . V prípade výpadkov elektriny hodiny blikajú.

- **ZMENA ČASU**

Volič funkcií musíte nastaviť na nulu.

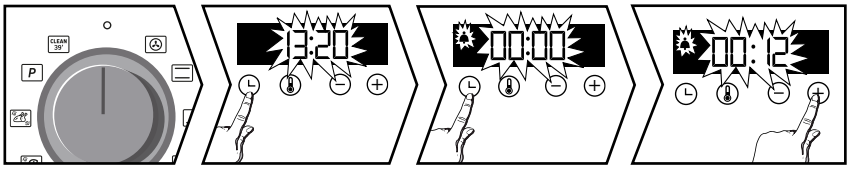


Volič funkcií musíte nastaviť na nulu.

Stlačte tlačidlo na časovači sa zobrazí symbo Znova stlačte tlačidlo .a zmeňte čas pomocou tlačidiel + alebo –.Potvrďte tlačidlom .

- **ČASOVAČ**

Túto funkciu možno použiť len pri vypnutej rúre.



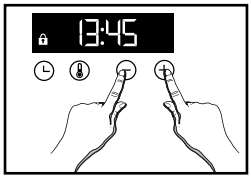
Volič funkcií musíte nastaviť na nulu.

Stlačte tlačidlo Časovač zabliká Nastavte časovač pomocou tlačidiel + alebo –.

Stlačte tlačidlo .

Pozn .: Programovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo zrušiť. Pre zrušenie sa vráťte do ponuky časovača a nastavte na 00:00. Bez overenia sa záznam uskutoční automaticky po niekoľkých sekundách.

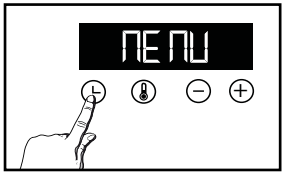
- **ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV**



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

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 nasledujúcu tabuľku.

SLAu	Svetlo: Poloha ON (ZAP.), svetlo zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO). Poloha AUTO, svetlo rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.
Sbon	Zvuky – pípnutia: Poloha ON (ZAP.), aktívne zvuky Poloha OFF (VYP.), žiadne zvuky
Scon	Predhrievanie: Poloha ON (ZAP.), aktívna Poloha OFF (VYP.), bez predhrievania.
Sdon	Režim DEMO: Poloha ON (ZAP.), aktívny režim Poloha OFF (VYP.), normálny režim rúry

Režim „MENU" ukončíte znova stlačením tlačidla 🕒na niekoľko sekúnd.

REŽIMY VARENIA

RUČNÉ FUNKCIE:



KONVEKCIA *

Teplota min. 35 ° C največ 275 ° C

Priporočljivo za ohranjanje vlažnosti belega mesa, rib in zelenjave.



TRADIČNÁ

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Odporúča sa na pomalé a jemné varenie: mäkká hra. Pečieme pečienky z červeného mäsa. Dusiť v uzavretej zapekacej miske, ktorá predtým začala na varnej doske (coq au vin, guláš).



ZEMINY IMPULZ

minimálna teplota 75 ° C max 250 ° C

Odporúča sa na mokré jedlá (quiche, ovocné ovocné koláče ...). Cesto bude zospodu dobre uvarené. Odporúča sa na kysnutie (koláče, briošky, kouglof ...) a na suflé, ktoré nebudú blokované kôrkou.



ECO*

Teplota min. 35 ° C, max. 275 ° C

Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.



SILNÝ GRIL

Teplota min. 180 ° C, max. 275 ° C

Odporúča sa na grilovanie toastov, gratinovanie jedla, opekanie crème brûlée ...



IMPULZOVÝ GRIL

Teplota min. 100 ° C, max. 250 ° C

Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách

Potiahnite panvicu na nižší držiak.

Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Na uchovanie prísad rybích steakov.

<u>Automatické funkcie</u>:

Spoločnosť Brandt vám ponúka 3 nové funkcie, ktoré automaticky kombinujú dva režimy pečenia: tradičné pečenie a pečenie nad parou, aby sa zachovali výživné hodnoty potravín a zaručilo rýchlejšie pečenie.



BIELE MÄSO

Odporúča sa, aby sa zachovalo pečené bravčové a teľacie mäso mäkké a šťavnaté.



RYBY

Odporúča sa na pečenie celých rýb alebo filé.



HYDINA

Odporúča sa na pečenie kurčiat, moriek, perličiek a kačíc.

Pri týchto 3 funkciách stačí na plech (do odkvapkávacej nádoby) dať dostatočné množstvo teplej vody a vložiť ho do rúry na spodnú priečku a potraviny na pečenie umiestniť na 3. úroveň.

Informácie o množstve vody v odkvapkávacej nádobe sú uvedené na konci návodu v tabuľke automatických kombinovaných funkcií s použitím pary.



Systém „Smart Assist"

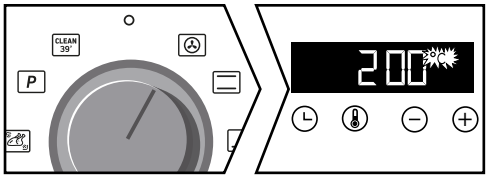
Vaša rúra je vybavená funkciou „Smart Assist", ktorá pri programovaní doby pečenia odporučí upraviteľnú dobu pečenia podľa zvoleného režimu pečenia.

Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.

ZAHÁJENIE VARENIA

• OKAMŽITÉ PEČENIE

Na programovacom zariadení by sa mal zobrazovať len čas. Nemá blikať.
Otočte volič funkcií do polohy podľa vášho výber

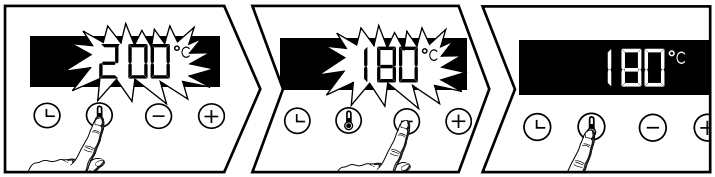


Manuálne funkcie:
Teplota sa začne okamžite zvyšovať. Rúra vám odporučí teplotu, ktorú môžete zmeniť. Rúra sa zohreje a indikátor teploty zabliká. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie séria pípnutí.

Automatické funkcie:
Na displeji sa zobrazí ----.
Pomocou tabuľky na konci návodu vyberte potraviny. Tlačidlá + a - stláčajte dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí požadovaná schéma, a potom potvrďte tlačidlom ◷.
Bliká hmotnosť – pomocou tlačidiel + a - zadajte hmotnosť potravín a potom potvrďte ◷.
Už nemusíte nastavovať nič iné, teplota a čas pečenia sa vypočíta automaticky. Bliká čas ukončenia pečenia, potvrďte tlačidlom ◷. Pečenie sa spustí okamžite.

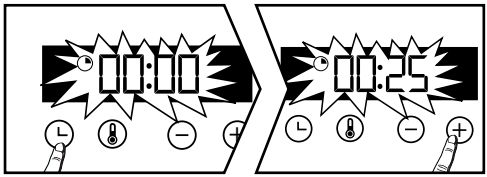
• NASTAVENIE TEPLOTY

Keď sa presuniete na požadovanú funkciu pečenia, stlačte tlačidlo 🌡.
Teplotu zmeňte pomocou tlačidiel + a –.Potvrďte ho stlačením tlačidla 🌡.



• NAPROGRAMOVANIE TRVANIA

Vykonajte ◷, okamžité pečenie a ◔ trvanie pečenia zabliká. Potom bude možné vykonať nastavenia. Stlačte tlačidlo + alebo – a nastavte trvanie pečenia



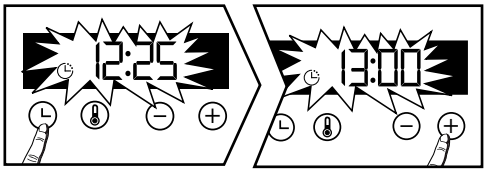
Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST", ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvoleného pečenia.
Pozrite si nasledujúcu tabuľku.

Čas varenia sa automaticky uloží po niekoľkých sekundách. Čas sa odpočítava okamžite po dosiahnutí teploty varenia.

FUNKCIA PEČENIA	ODPORÚČANIE ČASU
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

- **Zmena konca doby varenia**

Pokračujte ako naprogramované trvanie. Po nastavení času varenia stlačte tlačidlo. ◷, koniec času varenia ◷ bliká.



Displej bliká a pomocou + alebo - nastavte koniec doby pečenia.
Koniec pečenia sa zaznamená automaticky po niekoľkých sekundách. Displej konca pečenia už nebliká.

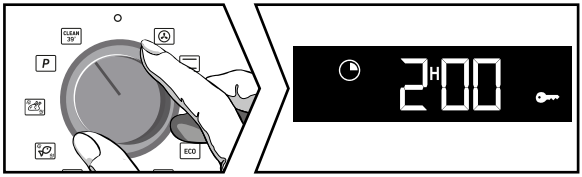
Upozornenie

Pred spustením čistenia pyrolýzou z rúry vyberte príslušenstvo a mriežky. Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte zvyšky, ktoré mohli vytiecť. Pomocou vlhkej špongie z dvierok odstráňte prebytočné mastnoty.

Z bezpečnostných dôvodov sa čistenie pyrolýzou vykonáva až po automatickom zaistení dvierok, preto dvierka nie je možné odistiť.

- **Okamžité automatické čistenie**

Na programovacom zariadení sa musí zobraziť čas dňa, bez blikania. Pomocou regulátora funkcií CLEAN 39' alebo P vyberte jeden automatický čistiaci cyklus:



CLEAN 39' = **Čistenie za 39 minút**

– Na konci každého pečenia sa na displeji zobrazí „Clean 39" a ponúkne vám možnosť spustenia tohto čistenia. Regulátor nastavte na túto funkciu a potvrďte tlačidlom ◷. Na displeji sa striedavo zobrazuje čas 0:39 a „Clean 39" a čistenie sa spustí. Po niekoľkých minútach sa zobrazí kľúč, dvierka rúry sa automaticky zaistia z bezpečnostných dôvodov na celý čas trvania programu.

Ak chcete spustiť cyklus „Clean 39" so studenou alebo nie dostatočne teplou rúrou, podmienky spustenia tohto programu neumožnia spustiť tento program. Keď sa na displeji zobrazí 0:00, môžete vybrať inú polohu automatického čistenia P .

P = **Na výber je pyrolýza, ktorá trvá 2 hodiny alebo 1 hodinu 30** minút. Regulátor prepnite na

Regulátor prepnite na túto funkciu. Na displeji sa zobrazí PYR. Stlačením tlačidla + vyberte pyrolýzu v závislosti od znečistenia rúry.
Na displeji sa zobrazí 2:00 (alebo 1:30) podľa nastaveného programu. Potvrďte tlačidlom ◷. Zobrazí sa PYR (alebo PYR) a pyrolýza sa spustí.
Na konci čistenia sa na displeji zobrazí 0:00 a dvierka sa odistia.
Volič vráťte do polohy 0.

- **Oneskorené automatické čistenie**

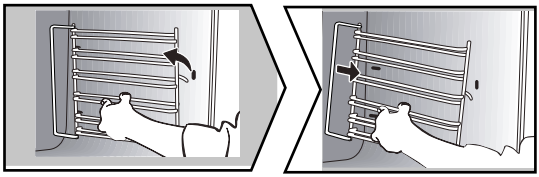
Máte možnosť oddialiť spustenie pyrolýzy. Keď sa na displeji zobrazí čas trvania programu, stlačte tlačidlo ◷ a pomocou tlačidla + a - nastavte nový čas ukončenia a potom potvrďte tlačidlom ◷. Automatické čistenie sa spustí neskôr tak, aby sa ukončilo v nanovo naprogramovaný čas. Na konci čistenia prepnite volič funkcií do polohy 0.

• **VONKAJŠÍ POVRCH**

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

• **DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV**

Po zložení stupňovitých držiakov zdvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom
k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.



• **ČISTENIE VNÚTORNÝCH OKIEN**

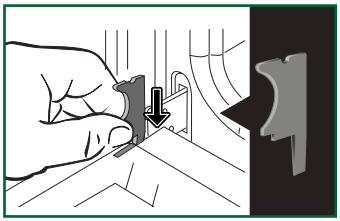
⚠ **Upozornenie:**

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

Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk
z vnútornej strany skla.

• **ČISTENIE VNÚTORNÝCH OKIEN**

Ouvrez complétement la porte et bloquez-la à l'aide de la câle plastique fournie dans la pochette plastique de votre appareil.

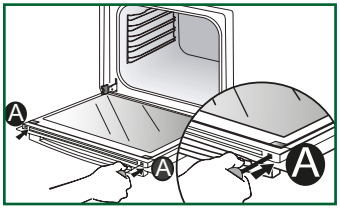


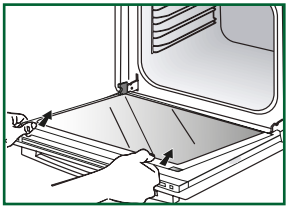
Odstráňte prvé upevnené sklo:
Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta, aby ste uvoľnili sklo. Odstráňte sklo:

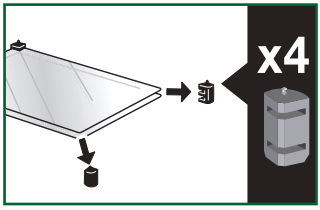
⚠ **Dôležité:**

Uistite sa, že napodobňujete pocit z prvého nápoja (tvár žiariaca proti vám)

Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu upevnené čiernou gumenou pätkou. V prípade potreby ich vyberte a očistite.
Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou, z ktorej sa neuvoľňujú vlákna.

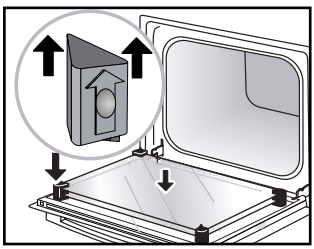


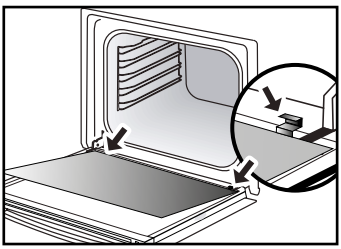


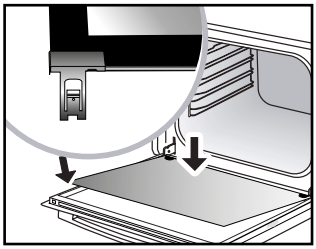


- **Spätná montáž okien dverí**

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípkou nahor a vložte späť všetky sklá.
Zapojte poslednú tabuľu do kovových zarážok, potom ju pritlačte lesklou stranou k sebe. Odstráňte plastový klin. Prístroj je znova pripravený na použitie.

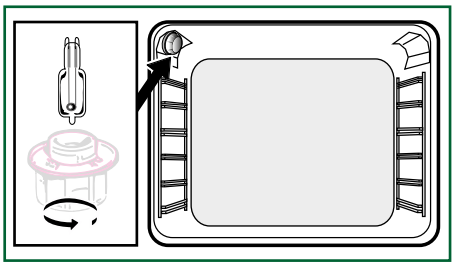






- **VÝMENA SVETLA**

⚠ **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



Charakteristika žiarovky:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.
Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasaďte späť tienidlo. Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

ANOMÁLIE A RIEŠENIA

Rúra sa nehreje.
Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či poistka vo vašej inštalácii nefunguje. Zvýšte zvolenú teplotu.

Osvetlenie rúry nefunguje.
Vymeňte žiarovku alebo poistku.
Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.
To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na popredajný servis.

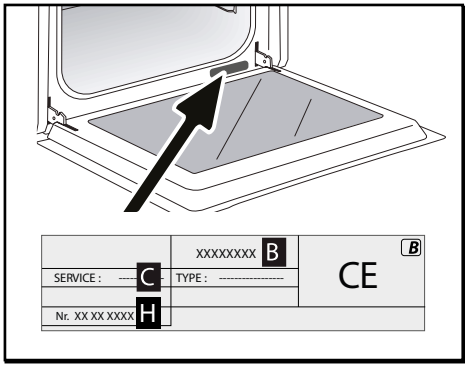
Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.
Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.

Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok.
Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Zavolajte popredajný servis.

Vibračný hluk.
Skontrolujte, či napájací kábel nie je v kontakte so zadnou stenou.
To nemá žiadny vplyv na správne fungovanie vášho prístroja, môže však pri vetraní generovať vibračný zvuk. Vyberte zariadenie a posuňte kábel. Vymeňte rúru.

ÚSPORNÝ REZIM

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



B: Obchodné referencie
C: Referenčné číslo služby
H: Sériové číslo

ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

V prípade, že by zákrok alebo opravu spravil technik bez oprávnenia, vždy žiadajte potvrdenie o prevedenej práci a trvajte na použití originálnych náhradnych dielov.

JEDLÁ	*		*		*		*		*		*		*		min
Mäso															
Pečené bravčové mäso (1 kg)	200	2					180	2							60
Teľacie pečené mäso (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Pečené hovädzie	240	2													30-40
Jahňacie (stehno, plece, 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
hydina (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Veľká hydina	180	1													60-90
Kuracie stehienka					220	3					210	3			20-30
Bravčové / teľacie rebrá					210	3									20-30
Hovädzie rebrá (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Baranie rebrá					210	3									20-30
Ryby															
Grilovaná ryba					275	4									15-20
Varené ryby	200	3					180	3							30-35
Pkučeravé ryby	220	3					200	3							15-20
Zelenina															
Gratiny (varené jedlá)					275	2									30
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagnes	200	3					180	3							45
Plnené paradajky	170	3					160	2							30
Pečivo															
Biscuit de Savoie - Génoise			180	2									180	2	35
Sušienková roláda	220	3											180	2	5-10
Brioška	180	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Torta - Librový koláč	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Krémy	165	2											150	2	30-40

*** Podľa modelu**

JEDLÁ	*		*		*		*		*		*		*		min
Pečivo															
Cookies - sušienky	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
pusinky	100	2											100	3	60-70
Madeleines	220	3					200	3							5-10
Choux pečivo	200	3					180	3					180	3	30-40
Malé lístkové cesto	220	3					200	3							5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Koláč z krehkého cesta	200	1					195	1							30-40
Jemný koláč z lístkového cesta	215	1					200	1							20-25
Koláč z kváskového cesta	210	1					200	1							10-30
Rôzne															
Špízy	220	3			210	4									10-15
Paštéta v terine	200	2					190	2							80-100
Krehká pizza	200	2													30-40
Chlieb cesto pizza															15-18
Quiches															35-40
Dych													180	2	50
Koláče	200	2													40-45
Chlieb	220						200		220						30-40
Toast	180				275	4-5									2-3

*** Podľa modelu**

Všetky T ° C a doby varenia sú uvedené pre predhriatej rúre

Pozn .: Pred vložením do rúry musí všetko mäso zostať pri izbovej teplote najmenej 1 hodinu.

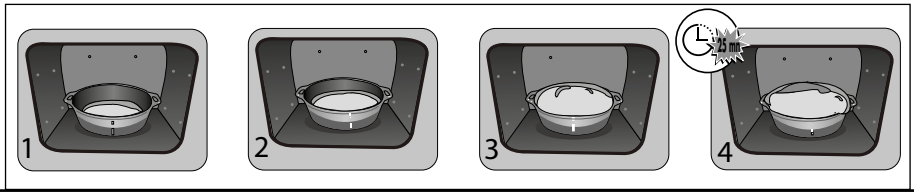
ROVNOCENNOSŤ: OBRÁZKY T °C									
°C	**30**	**60**	**90**	**120**	**150**	**180**	**210**	**240**	**275**
Čísla	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9 maxi**

Recept na droždie (v závislosti od modelu)

Zloženie:
• Múka 2 kg • Voda 1240 ml • Soľ 40 g • 4 balíčky dehydratovaných pekárskych kvasníc
Cesto vymiesime mixérom a cesto necháme v rúre kysnúť.

Postup: Pre recepty na cestoviny na báze kvasníc. Cesto nalejte do odolnej misky zohrejte, odstráňte drôtené police a položte misku na dno.

Rúru predhrejte teplovzdušnou funkciou na 40-50 ° C po dobu 5 minút. Zastavte rúru a nechajte cesto kysnúť 25-30 minút pomocou zvyškového tepla.



FUNKČNÉ SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

JEDLO	*Režim varenia	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	DURATION min.	PREDOHREV
Krehké pečivo (8.4.1)		5	jedlo45 mm	150	30-40	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		5	jedlo 45 mm	150	25-35	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	150	25-45	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		3	jedlo 45 mm	175	25-35	Áno
Krehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	jedlo45 mm + grille	160	30-40	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		5	jedlo 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		5	jedlo 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	170	20-40	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		3	jedlo 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	170	25-35	Áno
Mäkký koláč bez tučný (8.5.1)		4	grille	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný (8.5.1)		4	grille	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný(8.5.1)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný(8.5.1)		3		150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tučný (8.5.1)		2 + 5	jedlo 45 mm + grille	150	30-40	Áno
Pre Apple Pie(8.5.2)		1	grille	170	90-120	Áno
Pre Apple Pie(8.5.2)		1	grille	170	90-120	Áno
Pre Apple Pie (8.5.2)		3	grille	180	90-120	Áno
Gratinovaný povrch(9.2.2)		5	grille	275	3-6	Áno

***** Podľa modelu

POZNÁMKA: Pri varení na 2 úrovniach je možné pokrmy vyberať v rôznom čase.

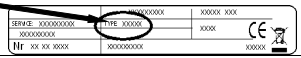
TABUĽKA KOMBINOVANÝCH AUTOMATICKÝCH FUNKCIÍ S POUŽÍTÍM PARY

Poloha ovladača	Zobrazenie v programovej jednotke	Jedlá	Množstvo pridanej vody
		**Kurča**	500 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
		**Kačica**	500 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
		**Morka**	500 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
		**Perlička**	800 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
		**Celé ryby (veľké)**	500 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
		**Celé ryby (ploché)**	300 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
		**Malé ryby celé**	300 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
		**Rybie filety**	300 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
		**Bravčová pečienka**	500 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
		**Teľacie pečienka**	500 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu

DÔLEŽITÉ

Umiestnite odkvapkávací plech (s vlažnou vodou) na spodné vodiace lišty v úrovni 1 a pokrm, ktorý budete piecť, na vodiace lišty v úrovni 3.

EN Information for domestic ovens (UE n° 66/2014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (UE n° 66/2014)
DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 66/2014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 66/2014)
DE Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 66/2014)
FI Kotitalouksien uunien tiedot (UE n° 66/2014)
PL Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informácie v prípade rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV Information om hushållsugnar (UE n° 66/2014)

	Symbol	Value																Unit	EN: Symbol-FR: Symbole-CS: Značka-DA:Symbol-DE: Symbol-ES: Símbolo-IT: Simbolo-NL: Symbool-PL: Oznaczenie-PT: Símbolo-SK: Symbol- EL: Σύμβολο-FI: Symboli-SV: Symbol. EN: Value-FR: Valeur-CS: Hodnota-DA: Værdi-DE: Wert-ES: Valor-IT: Valore-NL: Waarde-PL: Wartość-PT: Valor-SK: Hodnota-EL: Αριθμητική τιμή-FI: Arvo-SV: Värde. EN: Unit-FR: Unité-CS: Jednotka-DA: Enhed-DE: Einheit-ES: Unidad-IT: Unità di misura-NL: Eenheid-PL: Jednostka-PT: Unidade-SK: Jednotka-EL: Μονάδα-FI: Yksikkö-SV: Enhet.
Type norme		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT45W	XHT35W	XHT71W	XHT25W	XHT25V		EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ.EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityyppi-SV: Typ av norm.
Model identification																			EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste-SV:Modellbeskrivning.
Type of oven		Simple = FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.																	EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno-NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Mass of the appliance	M	34,5	30,7	35,7	33,5	36,2	35,6	38,0	33,5	36,6	38,0	38,0	38,0	38,0	43,1	38,0	36,6	kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Number of cavities		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity = FR:Electricité-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.																	EN:Heat source per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (electricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Volume per cavity	V	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	73,0	l	EN:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,82	0,82	0,69	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	kWh/cycle	EN:Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Krævet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατικής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	1,23	1,34	1,23	-	1,10	1,10	1,10	-	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	1,10	kWh/cycle	EN:Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur toumante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en el opvarmet ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση ανεμιστήρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	95,3	95,3	80,2	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4	81,4		EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů-DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie-index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de eficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

Brandt

Výhradní distributor značky Brandt pro Českou republiku:
ELMAX STORE, a.s.
Topolová 777/2,
735 42 Těrlicko,
Česká republika

Záruční a pozáruční servis:
tel.: +420 599 529 251
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Prodej náhradních dílů: tel:
+420 599 529 250 email:
servis@elmax.cz

www.brandt.cz

Výhradný distribútor značky Brandt pre Slovensko:
ELEKTRO STORE SK, s.r.o.
Horná 116
022 01 Čadca
Slovenská republika

Záručný a pozáručný servis:
tel.: +421 915 473 787
email: hlaseni.reklamaci@elmax.cz

Predaj náhradných dielov:
tel:+421 915 473 787
email: servis@elmax.cz

www.brandt.sk