

Brandt



NÁVOD K OBSLUZE

CZ

TROUBA



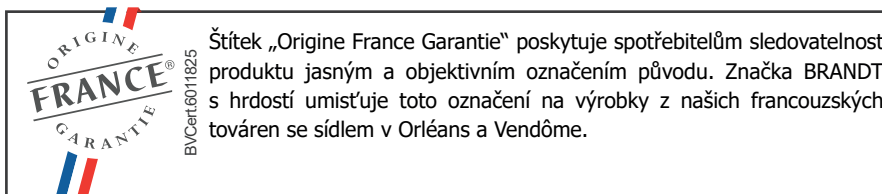
Vážený kliente,

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.cz**, kde najdete naše nejnovější inovace a užitečné a další informace.

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



 **DŮLEŽITÉ:**
PŘED ZAPNUTÍM ZAŘÍZENÍ SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K OBSLUZE, ABYSTE SE MOHLI RYCHLEJI SEZNÁMIT S JEHO PROVOZEM.



Bezpečnostní pokyny	5
Instalace spotřebiče	7
Výběr místa a instalace spotřebiče	7
Elektrické připojení	8
Životní prostředí	9
Ochrana životního prostředí	9
Popis spotřebiče	10
Popis trouby	10
Displej a ovládací panel	10
Příslušenství	11
Instalace a demontáž teleskopického výsuvu	12
Nastavení	13
Nastavení času	13
Menu nastavení	14
Režimy pečení	15
Zahájení pečení	16
Funkce „Kulinářský průvodce“	18
Funkce „Průvodce - pára“	19
Údržba spotřebiče	20
Čištění vnitřního a vnějšího povrchu	20
Poruchy a jejich odstranění	22
Poprodejní servis	23
Tabulky pečení	24
Testy funkční způsobilosti	26



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

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

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 tento spotřebič používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání spotřebiče a pochopí případná rizika.

— Děti si nesmějí hrát se spotřebičem. Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

— Dávejte pozor, aby si se spotřebičem nehrály děti.



POZOR:

— Spotřebič 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 bez-

pečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

— Tento spotřebič je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.

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

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

Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte spotřebič 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.



POZOR:

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je spotřebič 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 vy-montování.



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 spotřebič může být instalován stejně tak pod pracovní deskou nebo ve 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.

— Spotřebič se nesmí instalovat za ozdobná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

— Tento spotřebič je určen 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 spotřebiče, mohlo by to být pro vás nebezpečné.

Po použití nepoužívejte troubu jako spíž ani ke skladování žádných potřeb.



VÝBĚR MÍSTA A INSTALACE SPOTŘEBIČE

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

Tento spotřebič 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 deskou, na němž trouba leží, nesmí vzniknout prostor větší než 70 cm* (obr. C,D).

Je-li nábytek vzadu zavřený, opatřete jeho zadní stěnu otvorem o rozměrech 50 × 50 mm, který umožní průchod elektrického kabelu.

Vestavba spotřebiče

Sejměte gumové kryty a předvrtejte si do nábytku otvory o průměru 2 mm, čímž zamezíte odštipnutí nábytku. Pomocí 2 šroubů troubu upevněte. Gumové kryty vraťte na místo.



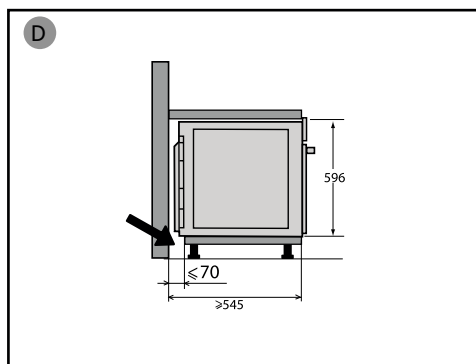
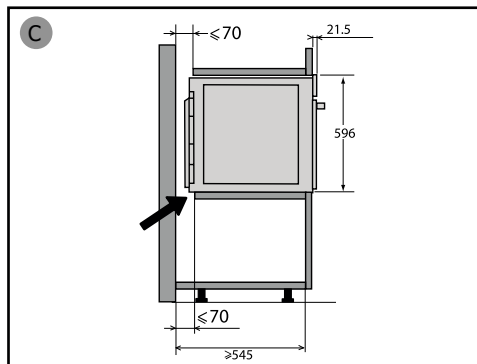
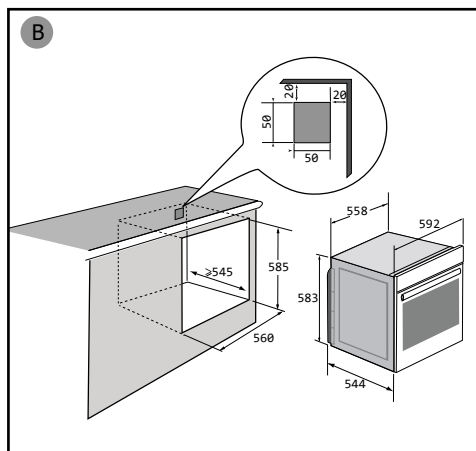
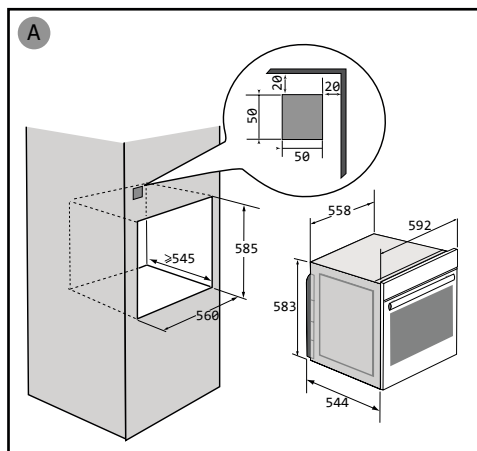
Doporučení

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 spotřebič nebo vyjměte příslušnou pojistku z napájecího vedení trouby.





ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

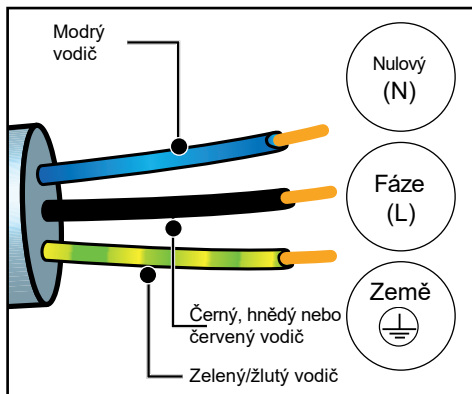
Trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem s 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1 fáze + 1 N + zem), které musí být připojeny k síti 220–240V~ prostřednictvím normalizované elektrické zásuvky IEC 60083 nebo omnipolárního odpojovacího zařízení v souladu s pravidly instalace.



UPOZORNĚNÍ

Ochranný drát (zeleno-žlutý) je napojen na uzemňovací svorku přístroje a musí být uzemněn. Pojistka na vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A.

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





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 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.

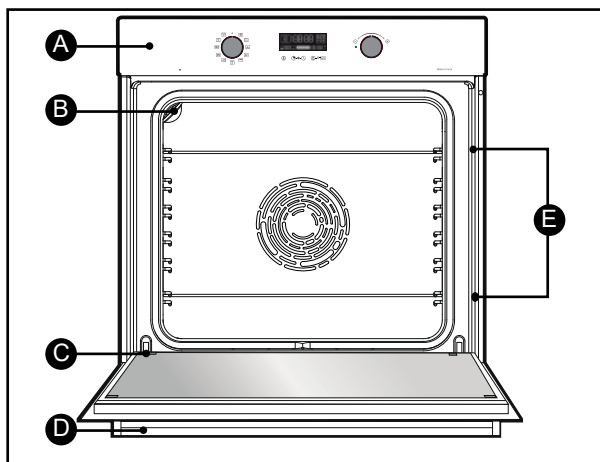
Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Obrat'te 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.



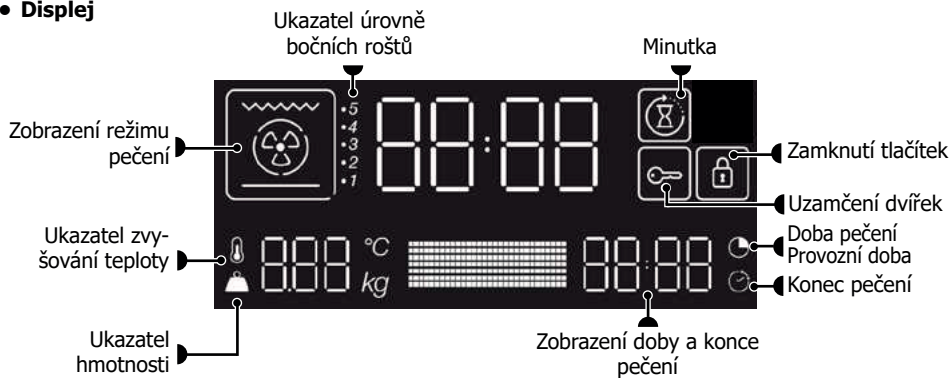
POPIS TROUBY



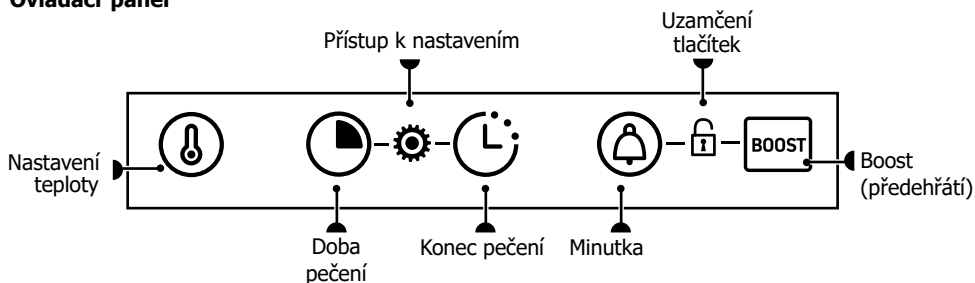
- A** Ovládací panel
- B** Světlo
- C** Dvířka
- D** Madlo
- E** Boční rošty
(Tato trouba nabízí 5 poloh bočních roštů pro příslušenství: úroveň 1 až 5).

DISPLEJ A OVLÁDACÍ PANEL

• Displej



• Ovládací panel



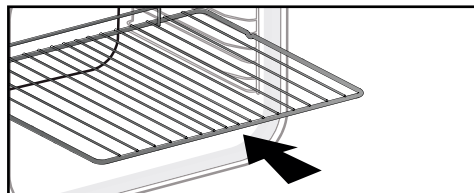


PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

• Bezpečnostní rošt proti překlopení

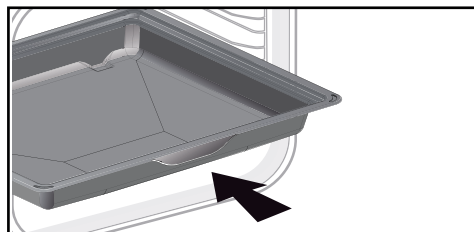
Rošt může být použit pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na něj).

Vložte bezpečnostní rošt proti překlopení směrem ke spodní části trouby.



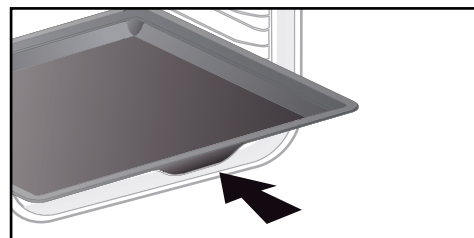
• Multifunkční plech 45 mm

Vkládá se do bočních roštů pod bezpečnostní rošt. Zachytává šťávu a tuk při grilování, můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.



• Multifunkční plech 20 mm

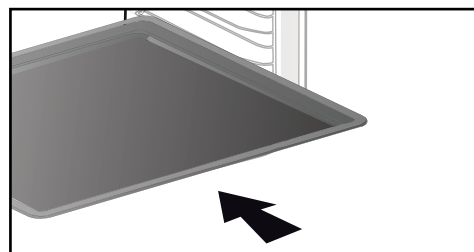
Vkládá se do bočních roštů. Vhodný k pečení cukroví, sušenek, cupcaků. Nakloněná strana slouží ke snadné manipulaci s pekařskými výtvy. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do vodičích lišt pod rošt.



• Plech na pečení 8 mm

Vkládá se do bočních roštů. Ideální na pečení sušenek, cukroví a cupcaků.

Jeho nakloněná strana usnadňuje přesunutí jednotlivých kousků na podnos. Pro zachytávání šťávy a tuku při grilování jej lze rovněž vložit do bočních roštů pod rošt.



Rada:

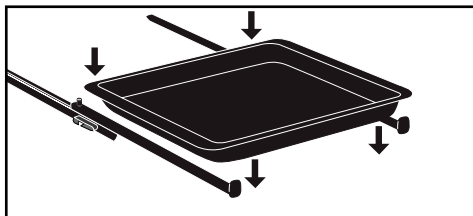
Pro zamezení uvolňování kouře během pečení tučného masa doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno multifunkčního plechu 45 mm.



PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

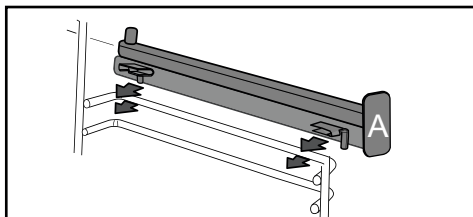
• Poloviční rošty

Poloviční rošty 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.



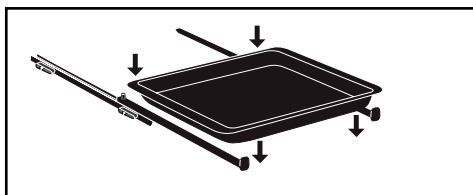
INSTALACE A DEMONTÁŽ TELESKOPICKÉHO VÝSUVU

Po demontáži 2 teleskopických výsuvů zvolte výšku (od 2 do 5), ke kterým chcete upevnit teleskopické výsuvy. Zaklapněte levý výsuv proti levému bočnímu roštu pomocí dostatečného tlaku na přední a zadní část výsuvu tak, aby 2 jazýčky na boku výsuvu zapadly do bočního roštu. Stejným způsobem postupujte u pravého výsuvu.

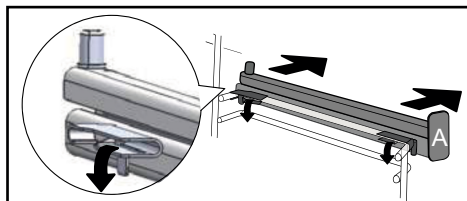


POZNÁMKA: Teleskopická posuvná část výsuvu se musí rozvinout směrem k přední části trouby, část A směrem k vám.

Umístěte plech do předních 2 výstupků na výsuvěch a poté položte plech na výsuvy, systém je připraven k použití.



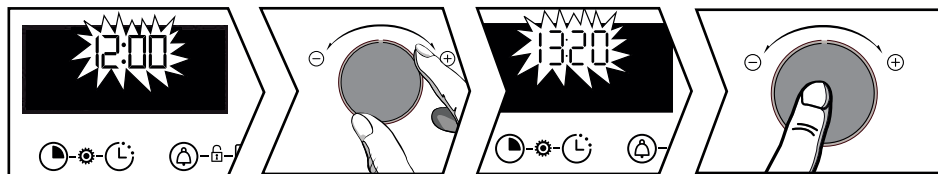
Chcete-li demontovat výsuvy, odstraňte veškeré příslušenství. Mírně roztáhněte jazýčky připevněné ke každému bočnímu roštu směrem dolů, abyste je uvolnili z roštu. Následně výsuv přitáhněte k sobě.





NASTAVENÍ

• Nastavení času

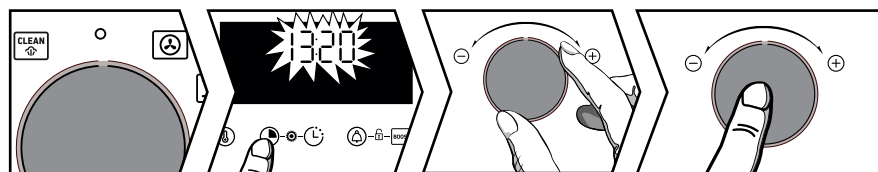


Po zapojení trouby do elektrické sítě na displeji bliká 12:00.

Hodiny nastavte pomocí otočného voliče + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.

V případě výpadku dodávky elektrické energie časový údaj rovněž bliká. Nastavte ho stejným způsobem.

• Změna času

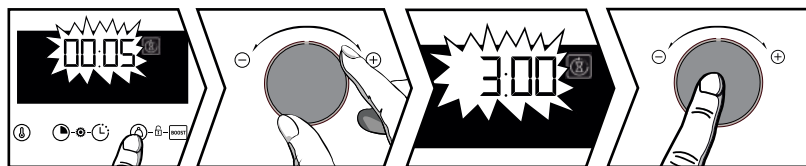




Otočný volič funkcí musí být v poloze 0.


Držte stisknuté tlačítko , dokud nezačne blikat zobrazený čas.


Nastavení provedte otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.

• Minutka



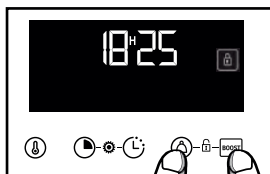
Stiskněte tlačítko , zobrazí se symbol . Symbol minutky bliká.

Čas na minutce nastavte pomocí otočného voliče + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazí se znovu čas a spustí se odpočítávání. Stisknutím tlačítka  zobrazíte odpočítávání. Jakmile čas vyprší, zazní zvukový signál. Odpočítávání zastavíte stisknutím otočného voliče.

Pozn.: Naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit. Pro zrušení minutky nebo pro provedení změny stiskněte dvakrát tlačítko  pro návrat do menu minutky a minutku znovu nastavte; pro její zrušení nastavte 00:00.

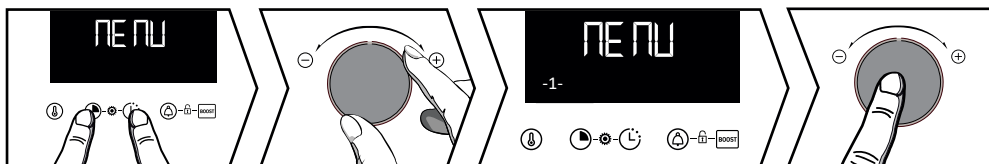


• Uzamčení tlačítek (dětská pojistka)



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

MENU NASTAVENÍ



Stiskněte současně tlačítka a , dokud se nezobrazí „MENU“. Procházejte jednotlivé nabídky pomocí otočného voliče +/- (viz tabulka). Potvrďte výběr stisknutím otočného voliče +/-, pomocí voliče + a - vyberte **OFF** nebo **ON** a potvrďte stisknutím otočného voliče +/-.

Pro opuštění „MENU“ stiskněte libovolné tlačítko.

1 - Světlo	AUTO: V režimu pečení světlo uvnitř trouby zhasne po 90 sekundách. ON: V režimu pečení světlo vždy svítí, s výjimkou režimu EKO.
2 - Zvuk	ON: Aktivace OFF: Deaktivace zvukového signálu tlačítek.
3 - Demo	Aktivace/Deaktivace Demo režimu.
4 - Jazyk	Volba jazyků: FR, EN, ES, PL, CZ Mezinárodní jazyky
5 - Kód	Informace Poprodejní servis



REŽIMY PEČENÍ

Manuální funkce:



HORKOVZDUCH

Minimální teplota 35 °C, maximální 250 °C.

Doporučená teplota: 180 °C.

Doporučuje se pro udržení měkkosti bílého masa a ryb a pro vícenásobné vaření až na 3 úrovních. Rychlé zvýšení teploty: některé pokrmy lze vložit do trouby studené.



KONVENČNÍ S VENTILÁTOREM*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C.

Doporučení: 200 °C.

Doporučuje se pro maso, ryby a zeleninu, umístěné nejlépe v keramické nádobě.



KONVENČNÍ

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C.

Doporučení: 200 °C.

Tento způsob vaření není kompatibilní s vařením v bain-marie.

Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení, např. k přípravě šťavnaté pečené zvěřiny. K prudšímu pečení červeného masa. Nebo k dušení pokrmů (v hrnci pod pokličkou) předvařených na varné desce (kohout na víně, ragú).



Spodní ohřev s ventilátorem

Minimální teplota 75 °C, maximální 250 °C.

Doporučení: 180 °C.

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



EKO*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C.

Doporučení: 200 °C.

Tento způsob vaření není kompatibilní s vařením v bain-marie.

Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení.

Veškeré pečení probíhá bez předehřívání.



SILNÝ GRIL

Pozice 1 až 4.

Doporučení: **Pozice 4**

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



GRIL S VENTILÁTOREM

Minimální teplota 100 °C, maximální 250 °C.

Doporučení: 200 °C.

Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran.

Zasuňte víceúčelový plech 45 mm do spodní části bočních roštů.

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



CHLĚB

Minimální teplota 35 °C, maximální 220 °C.

Doporučení: 205 °C.

Program doporučený pro pečení chleba. Nezapomeňte umístit na dno zapékací misku s vodou pro získání křupavé a zlatavé kůrky.



FUNKCE „KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE“

Funkce „Kulinářský průvodce“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“

Vyberte funkci „**Průvodce – pára**“

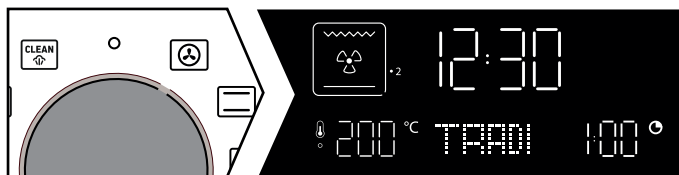
Trouba pak navrhne různé skupiny potravin: Kuře, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).

**Tento režim pečení probíhá dle předpisů normy EN 60350-1 a je ve shodě s požadavky evropského nařízení EU/65/2014 o uvádění spotřeby energie na energetických štítcích spotřebičů.*



ZAHÁJENÍ PEČENÍ


• Zahájení okamžitého pečení



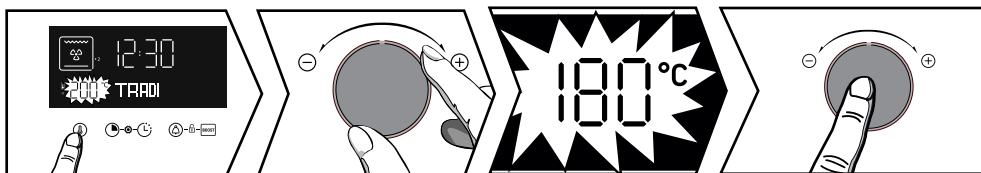
Jakmile se trouba spustí, zobrazí se provozní doba.


Displej musí zobrazovat pouze čas. Nesmí blikat. Otočte voličem funkcí do požadované polohy. Pečení se spustí.

U manuálních funkcí:

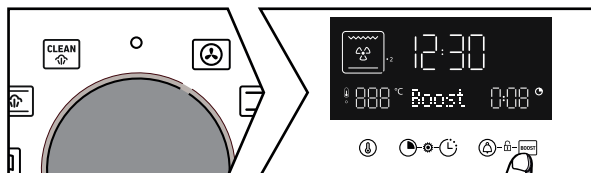
Teplota se začne zvyšovat okamžitě. Trouba vám doporučí teplotu, kterou lze změnit. Trouba se ohřívá a ukazatel teploty  bliká. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní série zvukových signálů. Následně můžete vložit pokrm.

• Změna teploty



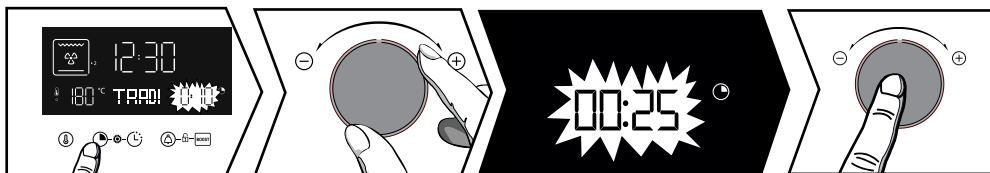
Stiskněte tlačítko , teplota začne blikat. Nastavte teplotu otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.


• Použití režimu Boost (předehřátí)



Stiskněte tlačítko **Boost** pro rychlé zvýšení teploty. Ukazatel teploty  bliká a jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní série zvukových signálů.

• Změna doby



Stiskněte tlačítko . Trouba vám doporučí dobu pečení, kterou lze změnit. Nastavte dobu pečení otočným voličem + nebo -. Potvrďte stisknutím otočného voliče.



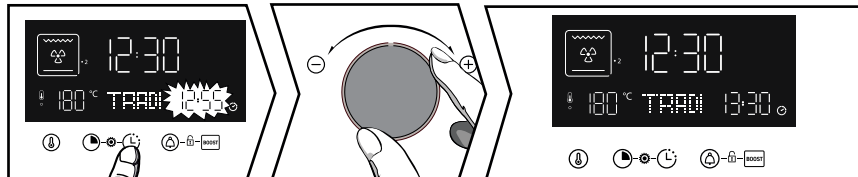
Systém „Smart Assist“

Trouba je vybavena funkcí „Smart Assist“, která při nastavování pečení navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení; tuto dobu lze upravit (viz tabulku).

Změnu doby potvrdíte stisknutím otočného voliče. Počítání doby trvání se provádí okamžitě.

FUNKCE PEČENÍ	DOBA
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

• Úprava času konce pečení



Po nastavení doby pečení tiskněte tlačítko , dokud se nerozblíká čas ukončení pečení.

Nastavte otočným voličem + a - nový čas ukončení pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká.

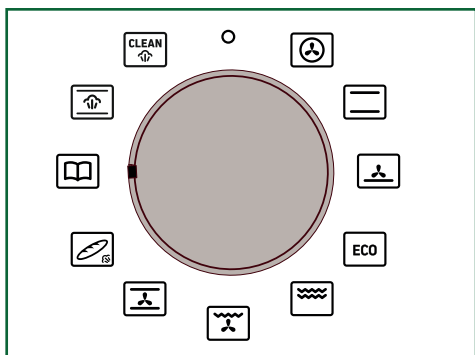
Trouba se spustí později a ukončí pečení ve vybraný čas.

Pozn.: Tato funkce není k dispozici s funkcí Gril.



FUNKCE „KULINÁŘSKÝ PRŮVODCE“

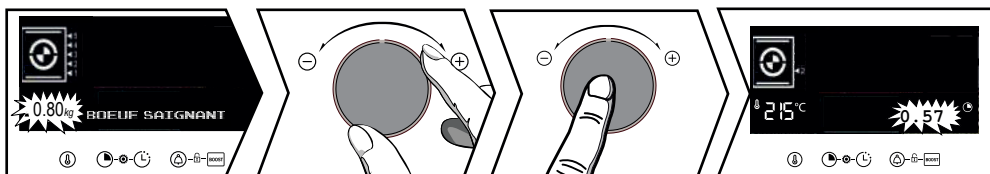
Funkce „**Kulinářský průvodce**“ za vás vybere vhodné parametry pečení odpovídající připravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.




- r1** : Středně propečený steak
- r2** : Hodně propečený steak
- r3** : Málo propečený steak
- r4** : Zapékané brambory
- r5** : Celé brambory
- r6** : Plněná rajčata
- r7** : Zeleninový nákyp
- r8** : Pizza
- r9** : Quiche
- r10** : Lasagne
- r11** : Koláč s ovocem
- r12** : Sušenky (Cookies)*

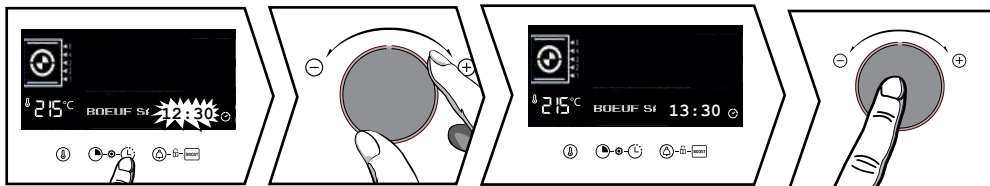
*** U těchto pokrmů je nutné troubu předehřát. Vložte pokrm do trouby po zaznění signálu předehřevu.**


Otočte voličem funkcí na „Kulinářský průvodce“. Otočným voličem + a - vyberte přednastavený recept. Potvrďte stisknutím otočného voliče + a -.



V závislosti na pokrmu bliká nabízená hmotnost . Zadejte skutečnou hmotnost potraviny pomocí otočného voliče + a - a volbu potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazí se automaticky vypočítaná ideální doba pečení. Trouba vám doporučí úroveň roštů, do které máte vložit plech. Vložte plech do trouby na doporučenou úroveň (úroveň 1 se nachází dole, úroveň 6 nahoře). Následně se trouba zapne.

• Úprava času konce pečení



Stiskněte tlačítko , čas konce pečení začne blikat. Nastavte otočným voličem + a - nový čas konce pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče. Zobrazení konce pečení již neblíká. Zobrazí se nastavené pečení, které skončí ve vybraném čase.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

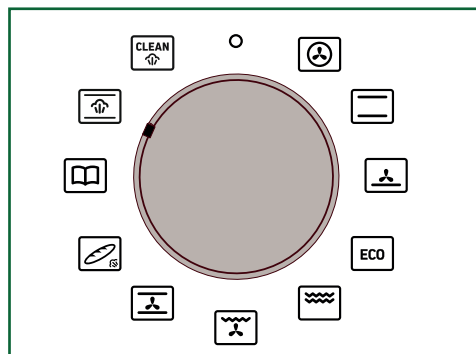
U receptů vyžadujících předehřátí nelze nastavit odložený start pečení.



FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“

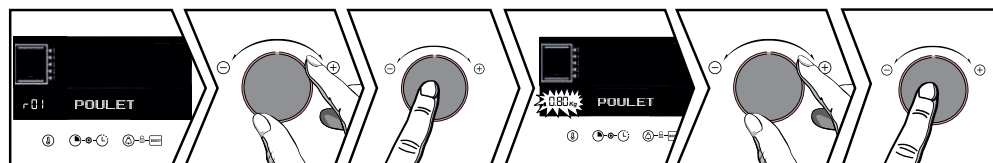
Vyberte funkci „Průvodce – pára“

Trouba pak navrhne různé skupiny potravin: Kuře, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).



Tabulka KOMBINOVANÝCH automatických funkcí S POUŽITÍM páry

Jídla	Potraviny	Množství přidané vody
A Drůbež	A1 Kuře	500 ml vlažné vody do víceúčelového plechu 45 mm
	A2 Perlička	
	A3 Kachna	
	A4 Krocán	
B Ryba	B1 Velká ryba	
	B2 Platýs	
	B3 Malá ryba	
	B4 Filety	
C Pečeně	C1 Telecí pečeně	
	C2 Vepřová pečeně	



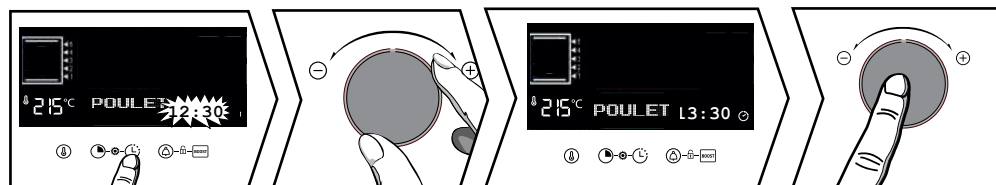
Vyberte skupinu potravin otočným voličem + a -, potvrďte stisknutím otočného voliče. Dále vyberte skupinu potravin otočným voličem + a - a potvrďte stisknutím otočného voliče.

Hmotnost bliká Zadejte skutečnou hmotnost potraviny otočným voličem + a - a potvrďte stisknutím otočného voliče.

Umístěte multifunkční plech 45 mm (s vlažnou vodou) na spodní rošt v úrovni 1 a potravinu, kterou budete péct, na boční rošt v úrovni 3.

Nemusíte nic jiného nastavovat, teplota a délka pečení budou vypočítány automaticky. Je-li třeba, upravte dobu konce pečení a potvrďte. Pečení ihned započne.

• Úprava času konce pečení



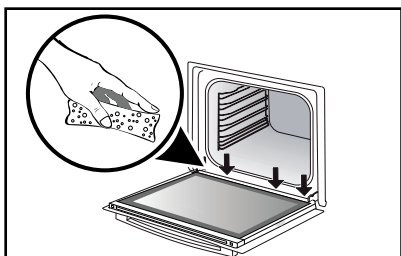
Stiskněte tlačítko , čas konce pečení začne blikat.

Nastavte otočným voličem + a - nový čas konce pečení. Potvrďte stisknutím otočného voliče.

Zobrazení konce pečení již neblíká. Zobrazí se naprogramované pečení, které skončí ve vybraném čase.



FUNKCE „PRŮVODCE – PÁRA“




Při pečení s párou dochází na vnitřní straně skla ke kondenzaci. Může se stát, že voda vzniklá kondenzací zůstává ve žlábků (*). V tomto případě je nutné ji na konci pečení odsát houbičkou, aby se zabránilo jejímu hromadění. (*) Žlábek je umístěn pod těsněním dvířek v rámu trouby.



Údržba spotřebiče

ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO A VNĚJŠÍHO POVRCHU

• Parní čištění vnitřního povrchu

Díky této funkci strávíte méně času čištěním trouby a to s ekologicky odpovědným přístupem. K tomu stačí nastříkat do vnitřku trouby 300 ml vody a spustit funkci parního čištění nastavením otočného voliče do polohy  po dobu 35 min.

• Čištění vnějšího povrchu

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

• Čištění skel dvířek



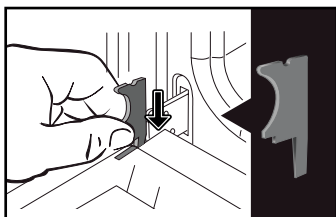
UPOZORNĚNÍ:

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

Nejdříve odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skel pomocí měkkého hadříku a prostředku na mytí nádobí. Pro vyčištění jednotlivých vnitřních skel proveďte jejich vymontování následujícím způsobem:

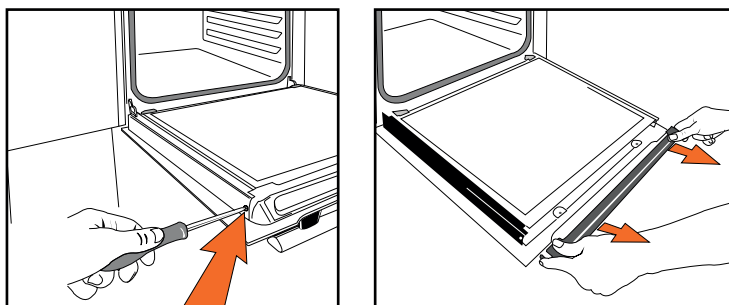
• Čištění skel dvířek

Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte je pomocí plastové záračky dodané spolu se spotřebičem.





Vyšroubujte oba šroubky umístěné po obou stranách sloupků dvířek šroubovákem Torx (T20) a poté vyjměte kryt táhnutím směrem k sobě.

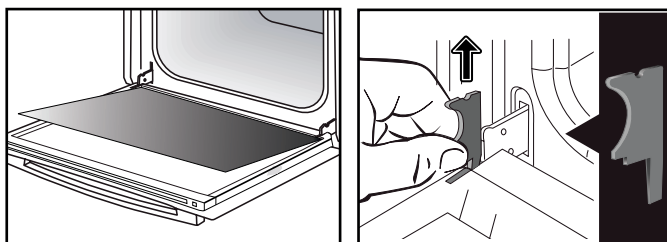


ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO A VNĚJŠÍHO POVRCHU

Odstraňte vnitřní sklo. Skla neponořujte do vody. Opláchněte čistou vodou a osušte hadříkem, který nepouští vlákna.

• Opětná montáž skel dvířek

Po vyčištění umístěte všechna skla zpět. Umístěte kryt zpět a přišroubujte jej. Před zavřením dveří odstraňte plastovou záračku. Váš spotřebič je opět funkční.

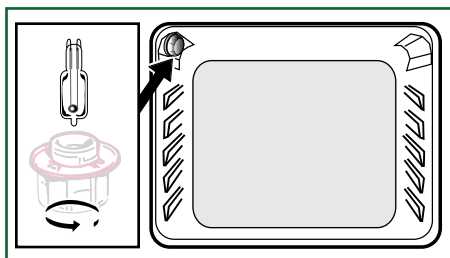


• Výměna žárovky



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je spotřebič odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon proved'te, až spotřebič vychladne.



Technické údaje žárovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, patice G9.

Nefunkční žárovku můžete vyměnit sami. Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování. Vložte novou žárovku a znovu nasad'te ochranné sklo. Tento produkt obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti **G**.



PORUCHY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Trouba se nezahřívá.

Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda je její pojistka funkční. Zvyšte zvolenou teplotu.

Světlo trouby je nefunkční.

Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena.

Chladicí ventilátor se točí i po vypnutí trouby.

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

Na displeji bliká symbol .

Porucha blokování dvířek, volejte poprodejní servis.

Vaření v bain-marie.

Při vaření v bain-marie používejte větrané způsoby vaření.

Vibrace.

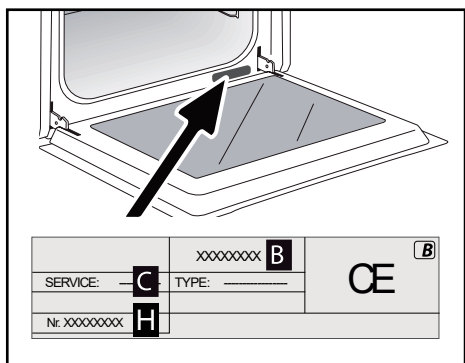
Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny.

Nemá to vliv na řádné fungování spotřebiče, nicméně může vyvolávat vibrace při ventilaci. Odtáhněte spotřebič a kabel přemístěte. Vraťte troubu zpět.



OPRAVY

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 reference
C: servisní reference
H: výrobní číslo

Tabulka pečení

JÍDLA	☐ *		☐ *		☐ *		☐ *		☐ *		☐ *		☐ *		⌚
	☐	ÚROVEN	☐	ÚROVEN	☐	ÚROVEN	☐	ÚROVEN	☐	ÚROVEN	☐	ÚROVEN	☐	ÚROVEN	
Cukrovinky															
Sušenky - Křehké pečivo	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Malé modelové pusinky	100	2											100	3	60-90
Velké modelové pusinky	100	2											100	3	70-90
Madlenky	220	3					200	3							5-10
Choux těstoviny	200	3					180	3					180	3	30-40
Listové těsto individuální	220	3					200	3							5-10
Moučník Savarin	180	3											175	3	30-35
Dort z křehkého těsta	215	1					200	1					180		30-40
Tenký koláč z listového těsta	215	1					200	1							20-25
Koláč z kynutého těsta	210	1					200	1							10-30
Různé															
Špejle	220	3			210	4									10-15
Paštika Terrine ve vodní lázni	200	2					190	2							80-100
Pizza z křehkého těsta	200	2													30-40
Pizza z chlebového těsta															15-18
Slané koláče	220	2													35-40
Suflé													180	2	50
Koláče	200	2													40-45
Chléb	220						200		220						30-40
Topinka	180				275	4-5									2-3
Litínový kastrol (dušení)	180	2											180	2	90-180

* Podle typu


















Veškeré údaje o teplotě a času pečení jsou uváděny pro předehřátou troubu.

Pozn.: Než vložíte jakékoliv maso do trouby, musí být minimálně 1 hodinu v pokojové teplotě.

NASTAVENÍ ČÍSLA T °C




















°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Číslo	1	2	3	4	5	6	7	8	Max. 9

Tabulka pečení

JÍDLA	 *		 *		 *		 *		 *		 *			
	 ÚROVĚŇ	 ÚROVĚŇ	 ÚROVĚŇ	 ÚROVĚŇ	 ÚROVĚŇ	 ÚROVĚŇ	 ÚROVĚŇ	 ÚROVĚŇ	min					
Maso														
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2				180	2						60	
Telecí pečeně (1 kg)	200	2				180	2						60-70	
Jemně propečená hovězí pečeně (1 kg)	240	2											30-40	
Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	1			220				200	2			60	
Drůbež (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	60	
Drůbež, větší kusy	200	2											60-90	
Kuřecí stehna					220	3					210	3	20-30	
Vepřová žebra					210	3							30-40	
Telecí žebra					210	3							20-30	
Hovězí žebra jemně propečená (1 kg)					210	3					210	3	20-30	
Skopová žebra					210	3							20-30	
Ryby														
Malé ryby					275	4							15-20	
Středně velká ryba (1 kg až 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35	
Rybí filety	220	3					200	3					15-20	
Zelenina														
Gratinování (zapékání pokrmů)					275	2							15	
Zapékané brambory	200	2					180	2					45	
Lasagne	200	3					180	3					45	
Plněná rajčata	170	3					160	2					30	
Cukrovinky														
Piškotový dort – piškot			150	3								180	2	35
Piškotová roláda	220	3										180	2	25-35
Brioška	170	1	210									180	2	35-45
Čokoládové koláčky	180	2					175	3						20-25
Dort – Piškot	180	1	180	1								180	2	45-50
Třešňová bublanina	200	2					180	3						30-35
Krémy	165	2										150	2	30-40

* Podle typu

TESTY FUNKČNÍ ZPŮSOBILOSTI PODLE NORMY EN 60350

Pokrm	*Režim pečení	ÚROVEŇ	Příslušenství	°C	Min. DOBA	PŘEDE- HŘÁTÍ
Cukroví (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30–40	ano
Cukroví (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25–35	ano
Cukroví (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	25–45	ano
Cukroví (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25–35	ano
Cukroví (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	160	30–40	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	170	20–40	ano
Koláčky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25–35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	170	25–35	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		3		150	30–40	ano
Vláčný dort bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	30–40	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90–120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90–120	ano
Jablkový koláč (8.5.2)		3	rošt	180	90–120	ano
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	rošt	275	3–6	ano

* Podle typu

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

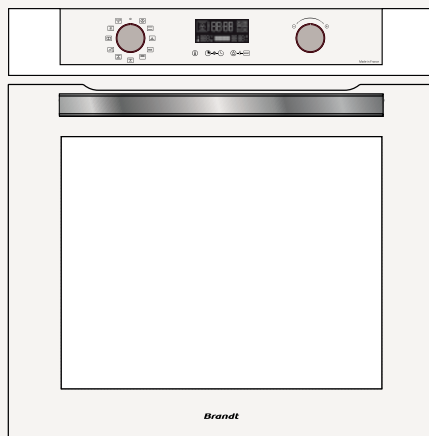
Brandt



NÁVOD NA OBSLUHU

SK

RÚRA

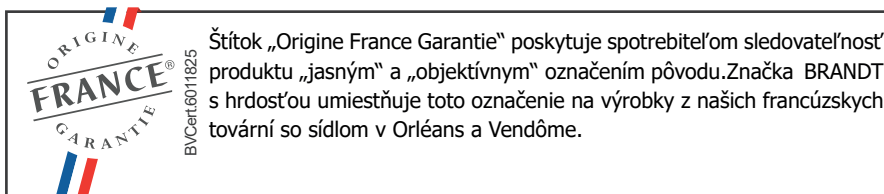


ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Vážený klient,

Práve ste si zakúpili produkt **BRANDT** a ďakujeme vám za dôveru v nás. Tento produkt sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš životný štýl a vaše potreby tak, aby najlepšie zodpovedal vašim očakávaniam. Vložili sme naše know-how, nášho inovačného ducha a všetku vášeň, ktorá nás poháňala viac ako 60 rokov. V „trvalom“ záujme, vždy, lepšie, vyhovieť vašim požiadavkám, je vám k dispozícii, náš zákaznícky servis a môžete nám odpovedať na všetky vaše otázky alebo návrhy. Prihláste sa aj na našej webovej stránke **www.brandt.sk**, kde nájdete naše najnovšie inovácie a užitočné a ďalšie informácie.

Spoločnosť BRANDT vás denne rada podporí a praje si, aby ste si nákup plne užili.



DÔLEŽITÉ:

PRED ZAPNUTÍM ZARIADENIA SI STAROSTLIVO PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU, ABY STE SA MOHLI RÝCHLEJŠIE ZOZNÁMIŤ S JEHO PREVÁDZKOU.



Bezpečnostné pokyny	5
Inštalácia spotrebiča	7
Výber miesta a inštalácia spotrebiča	7
Elektrické pripojenie	8
Životné prostredie	9
Ochrana životného prostredia	9
Popis spotrebiča	10
Popis rúry	10
Displej a ovládací panel	10
Príslušenstvo	11
Inštalácia a demontáž teleskopického výsuvu	12
Nastavenie	13
Nastavenie času	13
Menu nastavenia	14
Režimy pečenia	15
Začatie pečenia	16
Funkcia „Kulinársky sprievodca“	18
Funkcia „Sprievodca - para“	19
Údržba spotrebiča	20
Čistenie vnútorného a vonkajšieho povrchu	20
Poruchy a ich odstránenie	22
Popredajný servis	23
Tabuľky pečenia	24
Testy funkčnej spôsobilosti	26



POZORNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

Tento návod je k dispozícii na stiahnutie na internetových stránkach výrobcu.

Pri prevzatí spotrebič ihneď vybaľte alebo nechajte vybaľiť. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Prípadné výhrady uveďte písomne na dodacom liste a jednu kópiu si ponechajte.



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Deti do 8 rokov veku a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnou skúsenosťou či znalosťami môžu tento spotrebič používať iba vtedy, ak sú pod dohľadom alebo dostanú predchádzajúce informácie o používaní spotrebiča a pochopia prípadné riziká.

— Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Postup čistenia a údržby nesmú vykonávať deti bez dozoru.
— Dávajte pozor, aby sa so spotrebičom nehrali deti.



POZOR:

— Spotrebič a jeho dostupné časti sú pri používaní teplé. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies vnútri rúry.

Deti do 8 rokov veku musia byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti, alebo musia byť pod stálym dohľadom.

— Tento spotrebič je skonštruovaný na varenie so zatvorenými dverami.

— Skôr ako spustíte pyrolytické čistenie rúry, vyberte všetky príslušenstvá a zotrite najväčšie nečistoty.

— Počas funkcie čistenia sa môžu plochy zahriať viac ako pri bežnom použití.

Odporúčame udržiavať deti v bezpečnej vzdialenosti.

— Nepoužívajte spotrebič na parné čistenie.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo tvrdé kovové škrabky, pretože by ste mohli poškriabať ich povrch a sklo by mohlo prasknúť.



POZOR:

Skôr ako budete meniť žiarovku, uistite sa, že je spotrebič odpojený od napájania, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom. Úkon vykonajte, až spotrebič vychladne. Na odskrutkovanie ochranného skla a žiarovky použite kaučukovú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.



Elektrická zásuvka musí byť po inštalácii prístupná. Musí byť umožnené odpojenie spotrebiča od napájacej siete, buď prostredníctvom zástrčky v elektrickej zásuvke, alebo začlenením vypínača do pevných vedení v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je kábel poškodený, musí ho z bezpečnostných dôvodov vymeniť výrobca, jeho servisné oddelenie alebo oprávnená osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Tento spotrebič môže byť inštalovaný rovnako pod pracovnou doskou alebo v stĺpiku, ako je znázornené na inštalačnej schéme.

— Umiestnite rúru do nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od susedného

kusu nábytku. Materiál nábytku, do ktorého vstavíte rúru, musí byť odolný voči teplu (alebo musí byť povrstvený takým materiálom). Pre väčšiu stabilitu upevnite rúru 2 skrutkami, ktoré zasuniete do otvorov určených na tento účel.

— Spotrebič sa nesmie inštalovať za ozdobné dvierka, aby nedochádzalo k prehrievaniu.

— Tento spotrebič je určený na použitie v domácich a podobných prostrediach, ako sú kuchynské kúty určené pre pracovníkov obchodov, kancelárií a ďalších profesionálnych zariadení, farmy, používanie u klientov v hoteloch, motelloch a ďalších ubytovacích zariadeniach, zariadenia typu hostinských izieb.

— Pri každom čistení vnútorných častí rúry musí byť rúra vypnutá.

Nemeňte vlastnosti tohto spotrebiča, mohlo by to byť pre vás nebezpečné.

Po použití nepoužívajte rúru ako špajzu ani na skladovanie žiadnych potrieb.



VÝBER MIESTA A INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

Uvedené schémy stanovujú kóty nábytku, do ktorého sa rúra zmestí.

Tento spotrebič je možné nainštalovať pod pracovnú plochu (obr. A) alebo vertikálne (obr. B).

Pozor: Ak má nábytok otvorenú zadnú stranu (pod pracovnou plochou či pri vertikálnej inštalácii), medzi stenou a doskou, na ktorom rúra leží, nesmie vzniknúť priestor väčší ako 70 cm* (obr. C,D).

Ak je nábytok vzadu zatvorený, opatríte jeho zadnú stenu otvorom s rozmermi 50 × 50 mm, ktorý umožní prechod elektrického kábla.

Vstavanie spotrebiča

Odstráňte gumové kryty a predvrtajte si do nábytku otvory s priemerom 2 mm, čím zamedzíte odštiepeniu nábytku. Pomocou 2 skrutiek rúru upevníte. Gumové kryty vráťte na miesto.



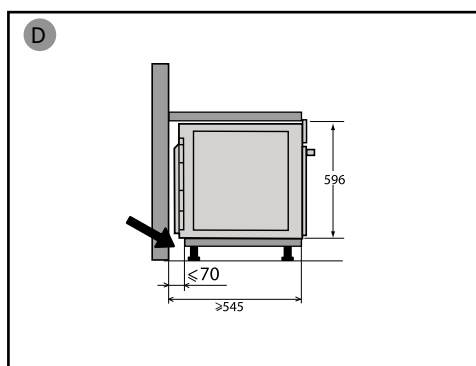
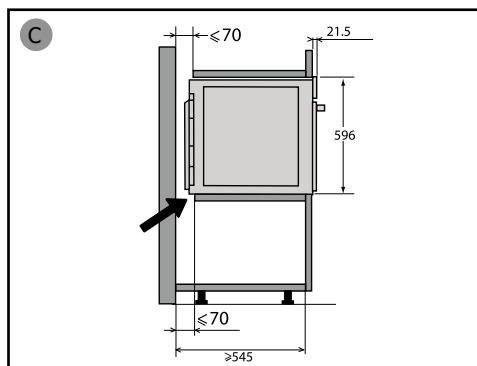
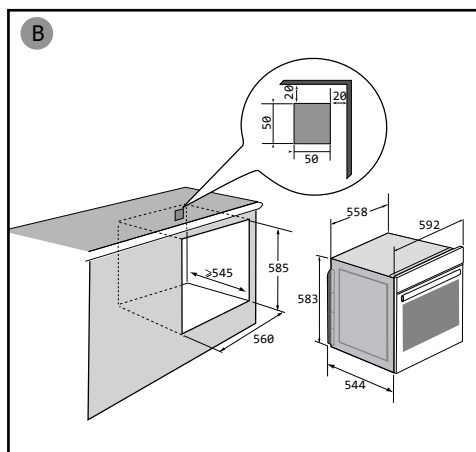
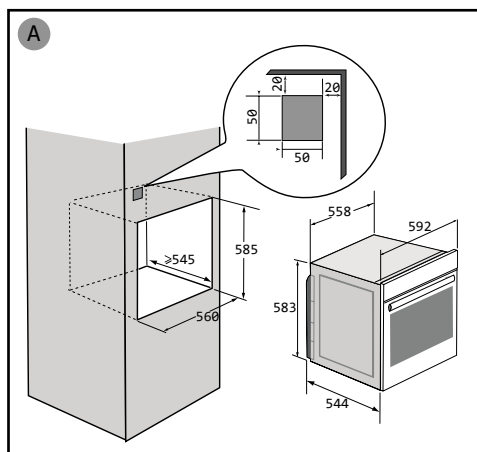
Odporúčanie

Aby ste sa uistili, že je vaša inštalácia vyhovujúca, neváhajte sa obrátiť na odborníka v odbore domácich elektrospotrebičov.



UPOZORNENIE

Pokiaľ elektroinštalácia vášho bytu vyžaduje úpravu pre pripojenie prístroja, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára. Pokiaľ rúra vykazuje akúkoľvek poruchu, odpojte spotrebič alebo vyberte príslušnú poistku z napájacieho vedenia rúry.





ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

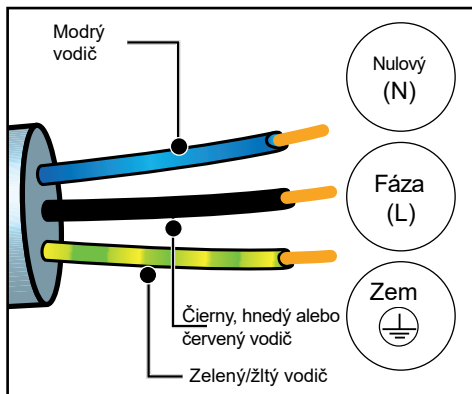
Rúra musí byť pripojená normalizovaným napájacím káblom s 3 vodičmi s prierezom 1,5 mm² (1 fáza + 1 N + zem), ktoré musia byť pripojené k sieti 220–240V~ prostredníctvom normalizovanej elektrickej odpojovacieho zariadenia v sulade s pravidlami inštalácie.



UPOZORNENIE

Ochranný drôt (zeleno-žltý) je napojený na uzemňovaciu svorku prístroja a musí byť uzemnený. Poistka na vašom prístroji musí mať hodnotu 16 A.

Výrobca nenesie zodpovednosť za nehody spôsobené neexistujúcim, chybným alebo nesprávnym uzemnením či nevhodným pripojením.






OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Obalové materiály tohto spotrebiča sú recyklovateľné. Podieľajte sa na ich recyklácii a prispejte tak k ochrane životného prostredia. Likvidujte ich v príslušných kontajneroch určených na tento účel.



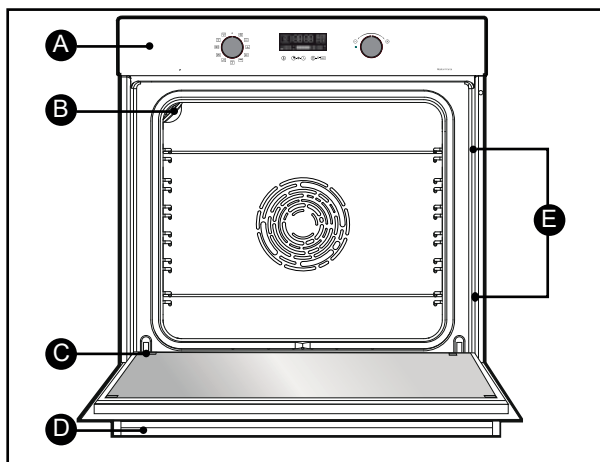
Váš spotrebič obsahuje aj mnoho recyklovateľných materiálov. Je preto označený týmto logom, ktoré vám oznamuje, že sa vyradené spotrebiče  nemajú miešať s iným typom odpadov.

Recyklácia spotrebičov, ktorú zabezpečuje výrobca, sa tak vykonáva za najlepších podmienok podľa európskej smernice o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení. Obráťte sa na obecny úrad alebo na predajcu a opýtajte sa na umiestnenie zberných dvorov pre použité spotrebiče v blízkosti vášho bydliska.

Ďakujeme vám za spoluprácu pri ochrane životného prostredia.



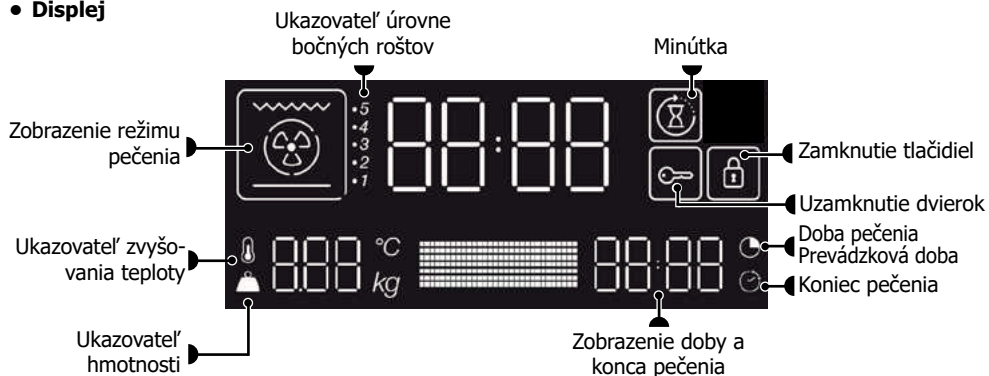
POPIS RÚRY



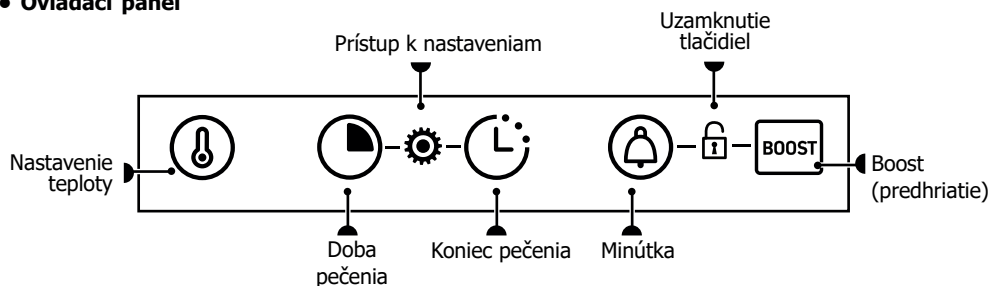
- A** Ovládací panel
- B** Svetlo
- C** Dvierka
- D** Madlo
- E** Bočné rošty
(Táto rúra ponúka 5 polôh bočných roštov pre príslušenstvo: úroveň 1 až 5).

DISPLEJ A OVLÁDACÍ PANEL

• Displej



• Ovládací panel



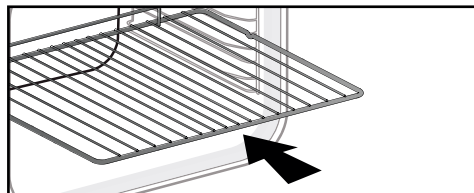


PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle typu)

- **Bezpečnostný rošt proti preklopeniu**

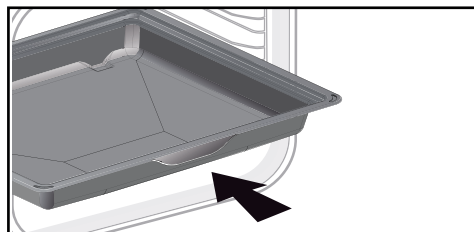
Rošt môže byť použitý pre všetky plechy a formy s potravinami určenými na pečenie alebo zapekanie. Môže sa používať na grilovanie (pokladať priamo naň).

Vložte bezpečnostný rošt proti preklopeniu smerom k spodnej časti rúry.



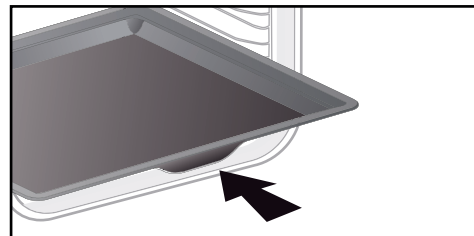
- **Multifunkčný plech 45 mm**

Vkladá sa do bočných roštov pod bezpečnostný rošt. Zachytáva šťavu a tuk pri grilovaní, môžete ho tiež napustiť do polovice vodou a piecť vo vodnom kúpeli.



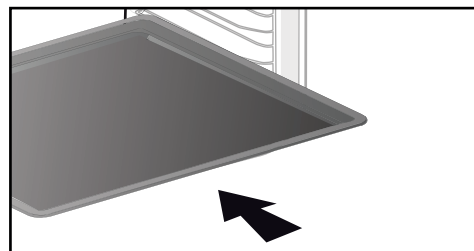
- **Multifunkčný plech 20 mm**

Vkladá sa do bočných roštov. Vhodný na pečenie cukroviniek, sušienok, cupcakov. Naklonená strana slúži na jednoduchú manipuláciu s pekářskymi výtvormi. Na zachytávanie šťavy a tuku pri grilovaní ho možno tiež vložiť do vodiacich líšt pod rošt.



- **Plech na pečenie 8 mm**

Vkladá sa do bočných roštov. Ideálna na pečenie sušienok, cukroviniek a cupcakov. Jeho naklonená strana uľahčuje presunutie jednotlivých kúskov na podnos. Na zachytávanie šťavy a tuku pri grilovaní ho možno tiež vložiť do bočných roštov pod rošt.



Rada:

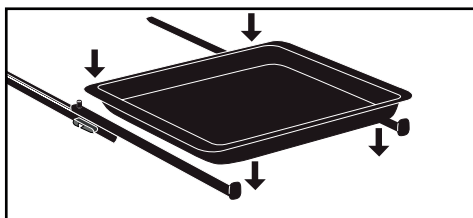
Na zamedzenie uvoľňovania dymu počas pečenia tučného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody alebo oleja na dno multifunkčného plechu 45 mm.



PRÍSLUŠENSTVO (podľa typu)

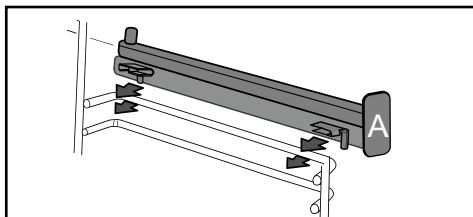
• Polovičné rošty

Polovičné rošty sa používajú nezávisle na sebe, ale vždy musia byť položené na jednom z plechov alebo na plechu na zachytávanie tuku s rukoväťou proti preklopeniu obrátenou k zadnej časti rúry. Ak použijete len jeden rošt, môžete pokrmu ľahko polievať šťavou nazhromaždenou na plechu.



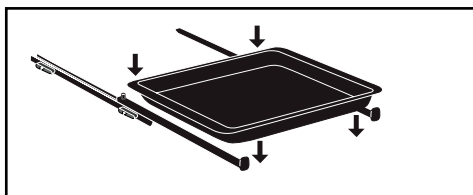
INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ TELESKOPICKÉHO VÝSUVU

Po demontáži 2 teleskopických výsuvov zvolte výšku (od 2 do 5), ku ktorým chcete upevniť teleskopické výsuvy. Zaklapnite ľavý výsuv proti ľavému bočnému roštu pomocou dostatočného tlaku na prednú a zadnú časť výsuvu tak, aby 2 jazýčky na boku výsuvu zapadli do bočného roštu. Rovnakým spôsobom postupujte pri pravom výsuve.

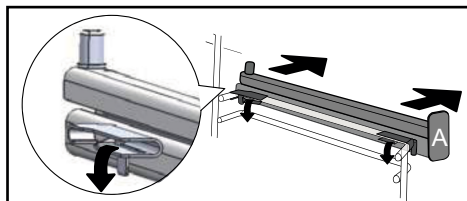


POZNÁMKA: Teleskopická posuvná časť výsuvu sa musí rozvinúť smerom k prednej časti rúry, časť A smerom k vám.

Umiestnite plech do predných 2 výstupkov na výsuvoch a potom položte plech na výsuvy, systém je pripravený na použitie.



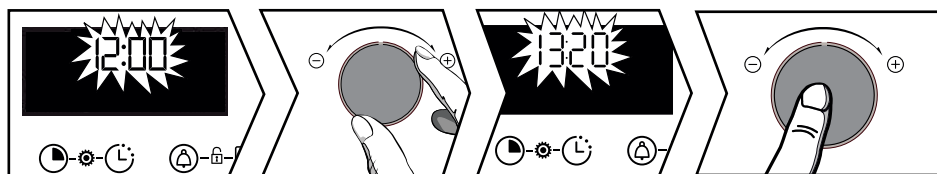
Ak chcete demontovať výsuvy, odstráňte všetko príslušenstvo. Mierne roztiahnite jazýčky pripevnené ku každému bočnému roštu smerom dole, aby ste ich uvoľnili z roštu. Následne výsuv pritiahnite k sebe.





NASTAVENIE

• Nastavenie času

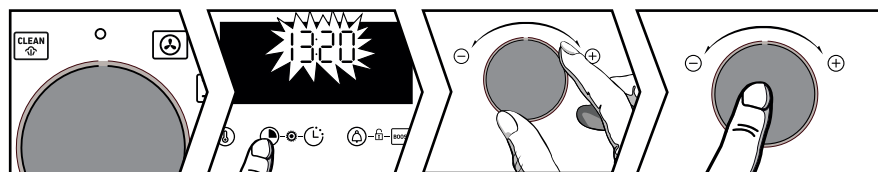


Po zapojení rúry do elektrickej siete na displeji bliká 12:00.


Hodiny nastavte pomocou otočného voliča + alebo -. Potvrďte stlačením otočného voliča.

V prípade výpadku dodávky elektrickej energie časový údaj tiež bliká. Nastavte ho rovnakým spôsobom.

• Zmena času

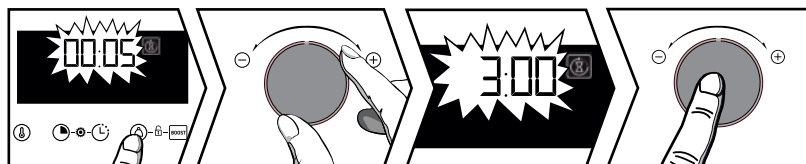


Otočný volič funkcií musí byť v polohe 0.

Držte stlačené tlačidlo , kým nezačne blikat' zobrazený čas.


Nastavenie vykonajte otočným voličom + alebo -. Potvrďte stlačením otočného voliča.


• Minútka



Stlačte tlačidlo , zobrazí sa symbol . Symbol minútka bliká.

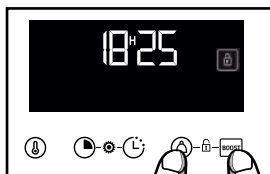
Čas na minútke nastavte pomocou otočného voliča + alebo -. Potvrďte stlačením otočného voliča.

Zobrazí sa znovu čas a spustí sa odpočítavanie. Stlačením  tlačidla zobrazíte odpočítavanie. Hneď ako čas vyprší, zaznie zvukový signál. Odpočítavanie zastavíte stlačením otočného voliča.

Pozn.: Naprogramovanie minútka je možné kedykoľvek zmeniť alebo zrušiť. Pre zrušenie minútka alebo pre vykonanie zmeny stlačte dvakrát tlačidlo  pre návrat do menu minútka a minútka znova nastavte; pre jej zrušenie nastavte 00:00.

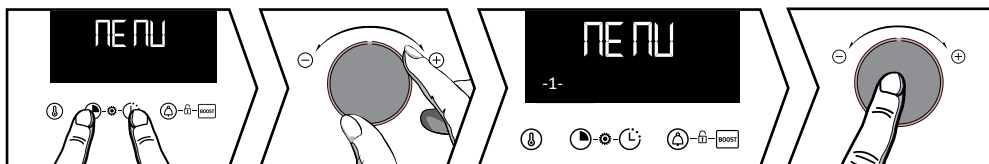


• Uzamknutie tlačidiel (detská poistka)



Stlačte súčasne tlačidlá a , kým sa na displeji nezobrazí symbol . Ak chcete ovládanie odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá a , kým symbol z displeja nezmizne.

MENU NASTAVENIA



Stlačte súčasne tlačidlá a , kým sa nezobrazí „MENU“. Prechádzajte jednotlivé ponuky pomocou otočného voliča +/- (viď tabuľka). Potvrďte výber stlačením otočného voliča +/-, pomocou voliča + a - vyberte OFF alebo ON a potvrďte stlačením otočného voliča +/-.

Pre opustenie „MENU“ stlačte ľubovoľné tlačidlo.

1 - Svetlo	AUTO: V režime pečenie svetlo vo vnútri rúry zhasne po 90 sekundách. ON: V režime pečenia svetlo vždy svieti, s výnimkou režimu EKO.
2 - Zvuk	ON: Aktivácia OFF: Deaktivácia zvukového signálu tlačidiel.
3 - Demo	Aktivácia/Deaktivácia Demo režimu.
4 - Jazyk	Voľba jazykov: FR, EN, ES, PL, CZ Medzinárodné jazyky
5 - Kód	Informácie Popredajný servis



REŽIMY PEČENIA

Manuálne funkcie:



HORÚCI VZDUCH

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 250 °C.

Odporúčaná teplota: 180 °C.

Odporúča sa na udržanie mäkkosti bieleho mäsa a rýb a na viacnásobné pečenie až na 3 úrovniach. Rýchle zvýšenie teploty: niektoré pokrmy možno vložiť do studenej rúry.



KONVENČNÉ S VENTILÁTOROM*

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C.

Odporúčanie: 200 °C.

Odporúča sa na mäso, ryby a zeleninu, najlepšie umiestnené v keramickej nádobe.



KONVENČNÉ

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C.

Odporúčanie: 200 °C.

Tento spôsob pečenia nie je kompatibilný s pečením vo vodnom kúpeli.

Odporúča sa na pomalé a jemné pečenie, napr. na prípravu šťavnatej pečenej zveriny. Na prudké pečenie červeného mäsa. Alebo na dusenie pokrmov (v hrnci pod pokrievkou) predvarených na varnej doske (kohút na víne, ragú).



SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM

Minimálna teplota 75 °C, maximálna 250 °C.

Odporúčanie: 180 °C.

Odporúča sa na vlhké cestá (quiche, koláče so šťavnatým ovocím...). Cesto bude zospodu dobre prepečené. Odporúča sa na cestá, ktoré kysnú (torta, brioška, bábovka...) a na suflé, ktoré nebudú blokované vrchnou kôrkou.



EKO*

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C.

Odporúčanie: 200 °C.

Tento spôsob pečenia nie je kompatibilný s pečením vo vodnom kúpeli.

Táto funkcia šetrí energiu a zároveň zachováva vlastnosti pečenia.

Všetko pečenie prebieha bez predohrevu.



SILNÝ GRIL

Poloha 1 až 4.

Odporúčanie: Poloha 4

Odporúča sa na grilovanie toastov, zapekanie jedál a povrchové dokončenie pokrmov, ako je crème brûlée.



GRIL S VENTILÁTOROM

Minimálna teplota 100 °C, maximálna 250 °C.

Odporúčanie: 200 °C.

Hydina a pečienky, šťavnaté a chrumkavé zo všetkých strán.

Vložte viacúčelový plech 45 mm do spodnej časti bočných roštov.

Odporúča sa na všetku hydinu alebo pečienky, stehno, hovädzie rebrá. Umožňuje zachovať šťavnatú štruktúru rybieho mäsa.



CHLIEB

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 220 °C.

Odporúčanie: 205 °C.

Program odporúčaný na pečenie chleba. Nezabudnite umiestniť na dno zapekaciu misku s vodou, aby ste získali chrumkavú a zlatistú kôrku.



FUNKCIA „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“

Funkcia „Kulinársky sprievodca“ za vás vyberie vhodné parametre pečenia zodpovedajúce pripravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu jedla.



FUNKCIA „SPRIEVODCA – PARA“

Vyberte funkciu „Sprievodca – para“ .

Rúra potom navrhne rôzne skupiny potravín:

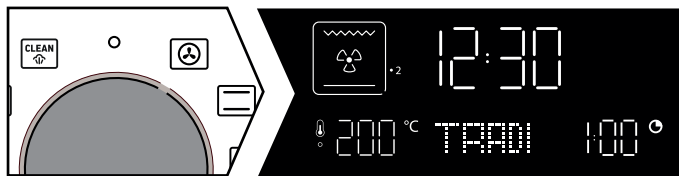
Kurča, veľké ryby a pečienky (tefacie, bravčové).

**Tento režim pečenia prebieha podľa predpisov normy EN 60350-1 a je v súlade s požiadavkami európskeho nariadenia EU/65/2014 o uvádzaní spotreby energie na energetických štítkoch spotrebičov.*



ZAČIATOK PEČENIA


• Okamžitý začiatok pečenia



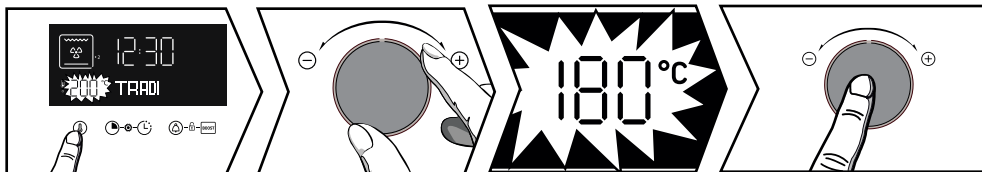
Akonáhle sa rúra spustí, zobrazí sa prevádzková doba.


Displej musí zobrazovať iba čas. Nesmie blikať. Otočte voličom funkcií na požadovanú polohu. Pečenie sa spustí.

Pri manuálnych funkciách:

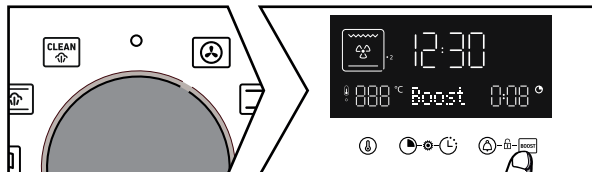
Teplota sa začne okamžite zvyšovať. Rúra vám odporučí teplotu, ktorú je možné zmeniť. Rúra sa ohrieva a ukazovateľ teploty  blinká. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie séria zvukových signálov. Následne môžete vložiť pokrm.


• Zmena teploty



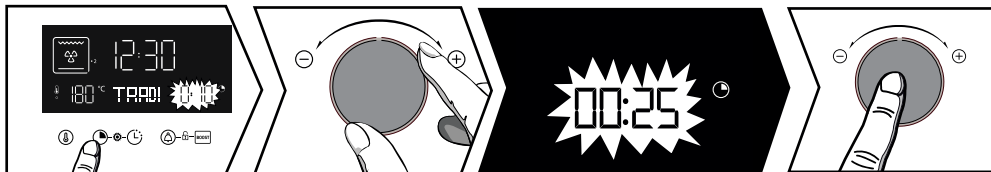
Stlačte tlačidlo , teplota začne blikať. Nastavte teplotu otočným voličom + alebo -. Potvrďte stlačením otočného voliča.


• Použitie režimu Boost (predohrev)



Stlačte tlačidlo **Boost** pre rýchle zvýšenie teploty. Ukazovateľ teploty  blinká a keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie séria zvukových signálov.

• Zmena doby



Stlačte tlačidlo . Rúra vám odporučí dobu pečenia, ktorú je možné zmeniť. Nastavte dobu pečenia otočným voličom + alebo -. Potvrďte stlačením otočného voliča.



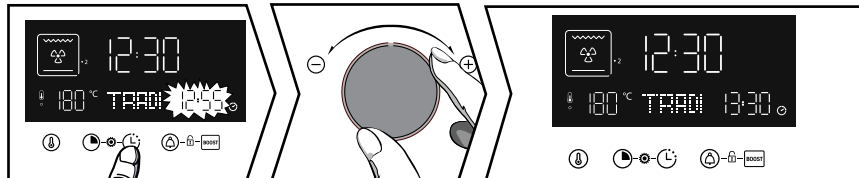
Systém „Smart Assist“

Rúra je vybavená funkciou „Smart Assist“, ktorá pri nastavovaní pečenia navrhuje dobu pečenia podľa zvoleného režimu pečenia; túto dobu je možné upraviť (pozri tabuľku).

Zmenu doby potvrdíte stlačením otočného voliča. Počítanie doby trvania sa vykonáva okamžite.

FUNKCIE PEČENIA	DOBA
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

• Úprava času konca pečenia



Po nastavení doby pečenia stlačte tlačidlo , kým nezačne blikať čas ukončenia pečenia.

Nastavte otočným voličom + a - nový čas ukončenia pečenia. Potvrďte stlačením otočného voliča. Zobrazenie konca pečenia už neblinká.

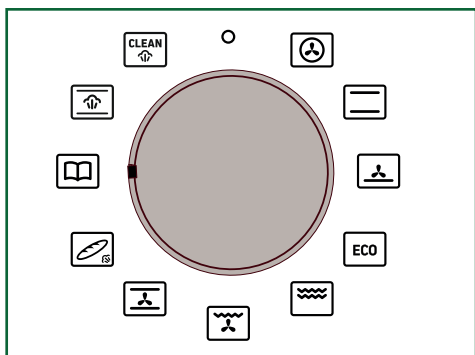
Rúra sa spustí neskôr a ukončí pečenie vo vybranom čase.

Pozn.: Táto funkcia nie je dostupná s funkciou Gril.



FUNKCIA „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“

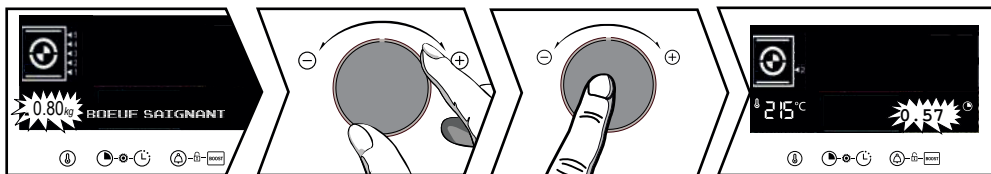
Funkcia „Kulinársky sprievodca“ za vás vyberie vhodné parametre pečenia zodpovedajúce pripravovanému pokrmu, jeho hmotnosti a typu jedla.




- r1** : Stredne prepečený steak
- r2** : Veľmi prepečený steak
- r3** : Málo prepečený steak
- r4** : Zapečené zemiaky
- r5** : Celé zemiaky
- r6** : Plnené paradajky
- r7** : Zeleninový nákyp
- r8** : Pizza
- r9** : Quiche
- r10** : Lasagne
- r11** : Koláč s ovocím
- r12** : Sušienky (Cookies)*

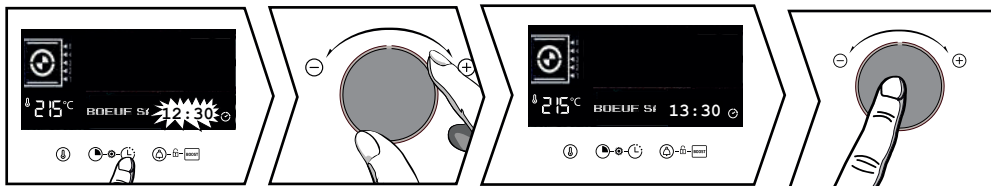
*** Pri týchto pokrmoch je potrebné rúru predhriať. Vložte pokrm do rúry po zaznení signálu predhriatia.**

Otočte voličom funkcií na „Kulinársky sprievodca“. Otočným voličom + a - vyberte prednastavený recept. Potvrďte stlačením otočného voliča.



V závislosti od pokrmu bliká ponúkaná hmotnosť . Zadajte skutočnú hmotnosť potraviny pomocou otočného voliča + a - a výber potvrdíte stlačením otočného voliča. Zobrazí sa automaticky vypočítaná ideálna doba pečenia. Rúra vám odporučí úroveň roštov, do ktorej máte vložiť plech. Vložte plech do rúry na odporúčanú úroveň (úroveň 1 je dole, úroveň 6 hore). Následne sa rúra zapne.

• Úprava času konce pečeni



Stlačte tlačidlo , čas konca pečenia začne blikáť.

Nastavte otočným voličom + a - nový čas konca pečenia. Potvrďte stlačením otočného voliča.

Zobrazenie konca pečenia už neblíkajú. Zobrazí sa nastavené pečenie, ktoré skončí vo vybranom čase.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

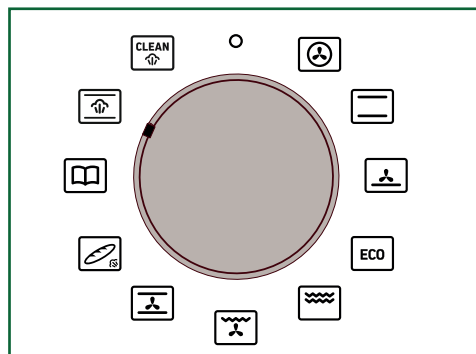
Pri receptoch vyžadujúcich predhriatie nie je možné nastaviť oneskorený štart pečenia.



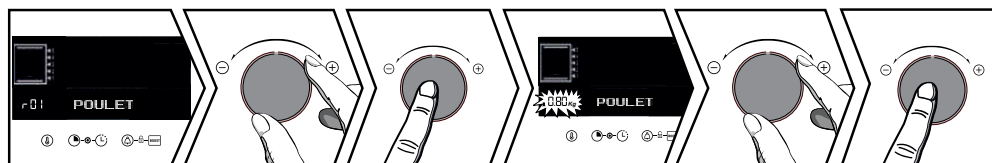
FUNKCIA „SPRIEVODCA – PARA“

Vyberte funkciu „**Sprievodca – para**“

Rúra potom navrhne rôzne skupiny potravín: Kurča, veľké ryby a pečenky (teľacie, bravčové).



Tabuľka KOMBINOVANÝCH automatických funkcií S POUŽITÍM pary		
Jedlá	Potraviny	Množstvo pridanej vody
A Hydina	A1 Kurča	500 ml vlažnej vody do viacúhľového plechu 45 mm
	A2 Perlička	
	A3 Kačica	
	A4 Morka	
B Ryba	B1 Veľká ryba	
	B2 Platosa	
	B3 Malá ryba	
	B4 Filety	
C Pečenka	C1 Teľacia pečenka	
	C2 Bravčová pečenka	



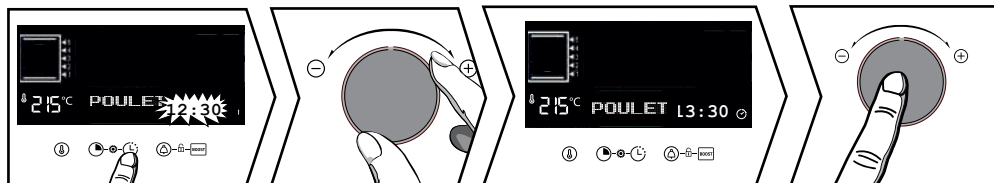
Vyberte skupinu potravín otočným voličom + a -, potvrdte stlačením otočného voliča. Ďalej vyberte skupinu potravín otočným voličom + a - a potvrdte stlačením otočného voliča.

Hmotnosť bliká . Zadajte skutočnú hmotnosť potraviny otočným voličom + a - a potvrdte stlačením otočného voliča.

Umiestnite multifunkčný plech 45 mm (s vlažnou vodou) na spodný rošt v úrovni 1 a potravinu, ktorú budete piecť, na bočný rošt v úrovni 3.

Nemusíte nič iné nastavovať, teplota a dĺžka pečenia budú vypočítané automaticky. Ak je to potrebné, upravte čas konca pečenia a potvrdte. Pečenie ihneď začne.

• Úprava času konca pečenia



Stlačte tlačidlo , čas konca pečenia začne blikáť.

Nastavte otočným voličom + a - nový čas konca pečenia. Potvrdte stlačením otočného voliča.

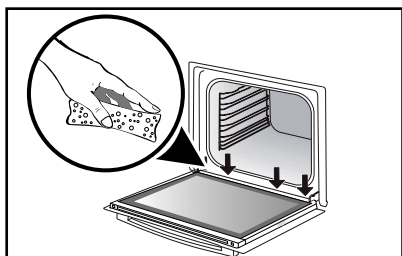
Zobrazenie konca pečenia už neblinká. Zobrazí sa naprogramované pečenie, ktoré skončí vo vybranom čase.



Použitie spotrebiča



FUNKCIA „SPRIEVODCA – PARA“




Pri pečení s parou dochádza na vnútornej strane skla ku kondenzácii. Môže sa stať, že voda vzniknutá kondenzáciou zostáva v žľabe (*). V tomto prípade je potrebné ju na konci pečenia odsáť hubkou, aby sa zabránilo jej hromadeniu. (*) Žľab je umiestnený pod tesnením dvierok v ráme rúry.



Údržba spotrebiča

ČISTENIE VNÚTORNÉHO A VONKAJŠIEHO POVRCHU

• Parné čistenie vnútorného povrchu

Vďaka tejto funkcii strávite menej času čistením rúry a to s ekologicky zodpovedným prístupom. Stačí nastriekať do vnútra rúry 300 ml vody a spustiť funkciu parného čistenia nastavením otočného voliča na polohu  po dobu 35 minút.

• Čistenie vonkajšieho povrchu

Použite mäkkú handričku napustenú prostriedkom na umývanie okien. Nepoužívajte tekutý prášok ani drsné hubky.

• Čistenie skiel dvierok



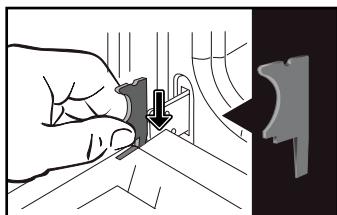
UPOZORNENIE:

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, abrazívne hubky ani tvrdé kovové škrabky, pretože by ste mohli poškriabať ich povrch a sklo by mohlo prasknúť.

Najprv odstráňte prebytočný tuk z vnútornej časti skiel pomocou mäkkej handričky a prostriedku na umývanie riadu. Na vyčistenie jednotlivých vnútorných skiel vykonajte ich demontáž nasledujúcim spôsobom:

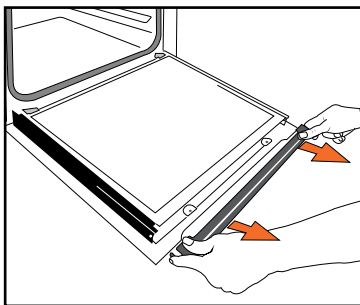
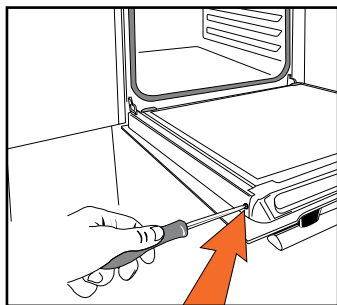
• Čistenie skiel dvierok

Úplne otvorte dvierka rúry a zablokujte ich pomocou plastovej záračky dodanej spolu so spotrebičom.





Odskrutkujte obe skrutky umiestnené na oboch stranách stĺpikov dveriek skrutkovačom Torx (T20) a potom vyberte kryt potiahnutím smerom k sebe.

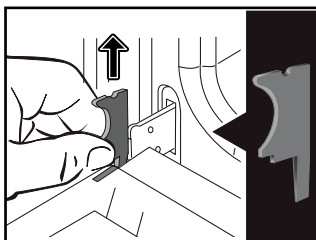
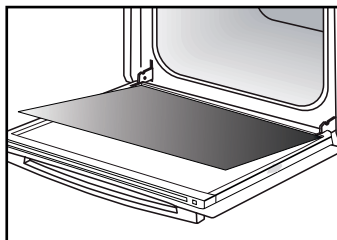


ČISTENIE VNÚTORNÉHO A VONKAJŠIEHO POVRCHU

Odstraňte vnútorné sklo. Sklo neponárajte do vody. Opláchnite ho čistou vodou a osušte handričkou, ktorá nepúšťa vlákna.

• Opätovná montáž skiel dveriek

Po vyčistení vráťte všetky sklá späť. Umiestnite kryt späť a priskrutkujte ho. Pred zatvorením dveriek odstráňte plastovú zarážku. Váš spotrebič je opäť funkčný.

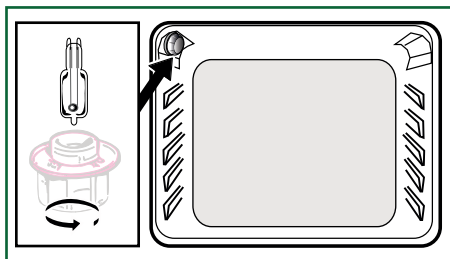


• Výmena žiarovky



DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič odpojený od napájania, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom. Úkon vykonajte, až keď spotrebič vychladne.



Technické údaje žiarovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, päťica G9.

Nefunkčnú žiarovku môžete vymeniť sami. Na odskrutkovanie ochranného skla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí demontáž. Vložte novú žiarovku a znova nasadte ochranné sklo. Tento produkt obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti **G**.



PORUCHY A ICH ODSTRÁNENIE

Rúra sa nezohrieva.

Skontrolujte, či je rúra správne pripojená a či je jej poistka funkčná. Zvýšte zvolenú teplotu.

Svetlo rúry je nefunkčné.

Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra správne pripojená.

Chladiaci ventilátor sa točí aj po vypnutí rúry.

To je normálne, ventilácia môže fungovať až 1 hodinu po pečení, aby znížila vnútornú aj vonkajšiu teplotu rúry. V prípade trvania dlhšieho ako hodinu kontaktujte popredajný servis.

Na displeji bliká symbol .

Porucha blokovania dvierok, kontaktujte popredajný servis.

Pečenie vo bain-marie.

Pri pečení vo bain-marie používajte vetrané spôsoby pečenia.

Vibrácie.

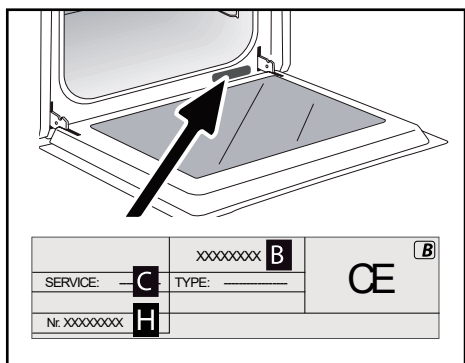
Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny.

Nemá to vplyv na správne fungovanie spotrebiča, avšak môže vyvolávať vibrácie pri ventilácii. Odtiahnite spotrebič a kábel premiestnite. Vráťte rúru späť.



OPRAVY

Prípadné zásahy na vašom spotrebiči musí vykonávať kvalifikovaný odborník s výhradným zastúpením značky. Ak nám budete telefonovať, majte po ruke všetky potrebné údaje týkajúce sa vášho spotrebiča (obchodné označenie, servisné označenie, sériové číslo), urýchlite tak vybavenie vašej žiadosti. Tieto informácie nájdete na typovom štítku.



B: obchodná referencia
C: servisná referencia
H: výrobné číslo

Tabuľka pečenia

JEDLÁ	☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		☐*		⌚
	☐	ÚROVŇ	☐	ÚROVŇ	☐	ÚROVŇ	☐	ÚROVŇ	☐	ÚROVŇ	☐	ÚROVŇ	☐	ÚROVŇ	
Cukrovinky															
Sušienky – Krehké pečivo	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Malé modelové pusinky	100	2											100	3	60-90
Veľké modelové pusinky	100	2											100	3	70-90
Madlenky	220	3					200	3							5-10
Cesto typu choux	200	3					180	3					180	3	30-40
Listové cesto individuálne	220	3					200	3							5-10
Múčnik Savarin	180	3											175	3	30-35
Koláč z krehkého cesta	215	1					200	1					180		30-40
Tenký koláč z listového cesta	215	1					200	1							20-25
Koláč z kysnutého cesta	210	1					200	1							10-30
Rôzne															
Špízy	220	3			210	4									10-15
Paštéta Terrine vo vodnom kúpeli	200	2					190	2							80-100
Pizza z krehkého cesta	200	2													30-40
Pizza z chlebového cesta															15-18
Slané koláče	220	2													35-40
Sufle													180	2	50
Koláče	200	2													40-45
Chlieb	220						200		220						30-40
Hrianka	180				275	4-5									2-3
Liatinový hrniec (dusenie)	180	2											180	2	90-180

* Podľa typu












Všetky údaje o teplote a čase pečenia sú uvedené pre predhriatu rúru.

Poznámka: Pred vložением akéhokoľvek mäsa do rúry musí byť minimálne 1 hodinu pri izbovej teplote.

NASTAVENIE ÚROVNE T °C




















°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Úroveň	1	2	3	4	5	6	7	8	Max. 9

Tabuľka pečenia

JEDLÁ	 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		ÚROVEN		ÚROVEN		ÚROVEN		ÚROVEN		ÚROVEN		ÚROVEN	min
Mäso													
Bravčová pečienka (1 kg)	200	2					180	2					60
Tefacia pečienka (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Jemne prepečená hovädzia pečienka (1 kg)	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
Hydina, väčšie kusy	200	2											60-90
Kuracie stehná					220	3				210	3		20-30
Bravčové rebrá					210	3							30-40
Tefacie rebrá					210	3							20-30
Hovädzie rebrá jemne prepečené (1 kg)					210	3				210	3		20-30
Skopové rebrá					210	3							20-30
Ryby													
Malé ryby					275	4							15-20
Stredne veľká ryba (1 kg až 1,5 kg)	200	3					180	3					30-35
Rybíe filety	220	3					200	3					15-20
Zelenina													
Gratinovanie (zapekanie pokrmov)					275	2							15
Zapečené zemiaky	200	2					180	2					45
Lasagne	200	3					180	3					45
Plnená paradajky	170	3					160	2					30
Cukrovinky													
Piškótový koláč – piškóta			150	3							180	2	35
Piškótová roláda	220	3									180	2	25-35
Brioška	170	1	210								180	2	35-45
Čokoládové koláčiky	180	2					175	3					20-25
Koláč – Piškóta	180	1	180	1							180	2	45-50
Čerešňová bublanina	200	2					180	3					30-35
Krémové dezerty	165	2									150	2	30-40

* Podľa typu

TESTY FUNKČNEJ SPÔSOBILOSTI PODĽA NORMY EN 60350

Pokrm	*Režim pečenia	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	Min. DOBA	PREDH-RIATIE
Cukrovinky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30–40	áno
Cukrovinky (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25–35	áno
Cukrovinky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	25–45	áno
Cukrovinky (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25–35	áno
Cukrovinky (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	160	30–40	áno
Koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	áno
Koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25–35	áno
Koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	170	20–40	áno
Koláčiky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25–35	áno
Koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	170	25–35	áno
Vláčna torta bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30–40	áno
Vláčna torta bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30–40	áno
Vláčna torta bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	30–40	áno
Vláčna torta bez tuku (8.5.1)		3		150	30–40	áno
Vláčna torta bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm a rošt	150	30–40	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90–120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90–120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	rošt	180	90–120	áno
Gratinovaný povrch (9.2.2)		5	rošt	275	3–6	áno

* Podľa typu

POZNÁMKA: Pri pečení na 2 úrovniach možno pokrmy vybrať v rôznych časoch

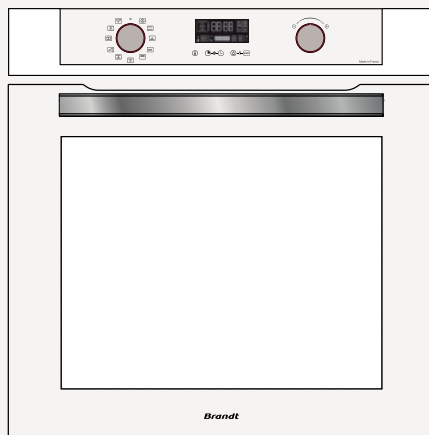
Brandt



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

PIEKARNIK



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Szanowna Klientko, Szanowny Kliencie,


Właśnie kupiłeś produkt firmy BRANDT, dziękujemy Ci za zaufanie, które nam okazałeś.

Produkt ten zaprojektowaliśmy i wyprodukowaliśmy z myślą o Tobie, o Twoim sposobie życia, Twoich potrzebach, aby jak najlepiej odpowiadał Twoim oczekiwaniom. Użyliśmy wszystkich naszych know-how, starań o innowacje i całego entuzjazmu, które napędzają nasze działania już od ponad 60 lat.

Staramy się zawsze jak najlepiej spełniać oczekiwania wobec naszych produktów, pracownicy naszego działu obsługi klienta są do Twojej dyspozycji i zawsze chętnie odpowiedzą na Twoje pytania lub sugestie.

Możesz też wejść na naszą stronę internetową, gdzie znajdziesz wszystkie nasze innowacje a także inne przydatne informacje uzupełniające.

BRANDT pomaga Ci z radością w codziennym życiu i życzy Ci, abyś w pełni wykorzystał walory zakupionego produktu.

	<p>BVCert6011825</p> <p>Etykieta „Origine France Garantie” zapewnia konsumentom identyfikowalność produktu poprzez jasne i obiektywne wskazanie pochodzenia. Marka BRANDT jest dumna z umieszczania tej etykiety na produktach z naszych francuskich fabryk w Orleanie i Vendôme.</p>
---	---



WAŻNE OSTRZEŻENIE:

Przed uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie poniższą instrukcję instalacji i obsługi, abyś szybciej zaznajomił się z jego funkcjami.



Instrukcje bezpieczeństwa	5
Instalacja urządzenia.....	7
Wybór miejsca i instalacja urządzenia	7
Podłączenie energii elektrycznej	8
Ochrona Środowiska	9
Prezentacja urządzenia	10
Prezentacja piekarnika	10
Wyświetlacz i przyciski sterowania	10
Akcesoria	11
Montaż i demontaż toru przesuwneego	12
Ustawienia	13
Menu ustawień	14
Tryby pieczenia	15
Rozpoczęcie pieczenia	16
Funkcja „Przewodnik kulinarny”	18
Funkcja „Przewodnik pary”	19
Czyszczenie wewnątrz - na zewnątrz	20
Rozwiązywanie problemów	22
Serwis posprzedażny	23
Tabela pieczenia	24
Testy funkcjonalności	26



SĄ TO WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA, KTÓRE NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Niniejsza instrukcja jest również dostępna do pobrania na stronie internetowej marki.

Po odbiorze dostarczonego urządzenia należy natychmiast je rozpakować. Sprawdzić ogólny wygląd urządzenia. Wpisać wszelkie ewentualne zastrzeżenia na potwierdzeniu dostawy i zachować jego jeden egzemplarz.



UWAGA:

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:

— Dostępne części urządzenia

mogą nagrzewać się w trakcie używania. Należy uważać, żeby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem. — Urządzenie jest zaprojektowane do pieczenia przy zamkniętych drzwiczkach.

— Przed przystąpieniem do czyszczenia pirolitycznego należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria oraz oczyścić piekarnik z większych zabrudzeń.

— Podczas czyszczenia, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej niż w trakcie normalnego użytkowania.

Zaleca się, żeby w pobliżu przebywały dzieci.

— 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 gniazdko 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 kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.

— Urządzenie może być zainstalowane pod blatem lub w kolumnie jak pokazano na schemacie instalacji.

— Ustawić piekarnik wewnątrz szafki w taki sposób, aby odległość od sąsiedniego mebla wynosiła co najmniej 10 mm. Mebel do zabudowy kuchenki powinien być wy-

konany 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.

— Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy montować za drzwiami ozdobnymi.

— Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnego, takiego jak: Kuchenki przeznaczone dla pracowników sklepów, biur i w innych miejscach pracy.

Gospodarstwa rolne. Używanie przez gości hotelowych, motelowych i innych obiektów mieszkalnych; pokoje gościnne.

— Podczas wykonywania jakichkolwiek prac dotyczących czyszczenia wnętrza piekarnika, urządzenie musi być wyłączone.

Nie wolno modyfikować parametrów tego urządzenia, ponieważ będzie to stanowić niebezpieczeństwo dla użytkownika.

Piekarnik nie jest przeznaczony do przechowywania żywności lub jakichkolwiek przedmiotów.



WYBÓR MIEJSCA INSTALACJI I WBUDOWANIA

Na schematach pokazane zostały wymiary mebla, w którym piekarnik może być wbudowany.

Urządzenie może zostać zainstalowane pod blatem (rys. A) lub w kolumnie (rys. B).

Uwaga: jeżeli dno mebla jest otwarte (pod blatem lub w postaci kolumny), odstęp pomiędzy ścianą, a blatem, na którym ustawiony jest piekarnik musi wynosić maksymalnie 70 mm * (rys. C/D).

Zamocować piekarnik wewnątrz mebla. W tym celu należy wyjąć ograniczniki gumowe i wywiercić otwory o \varnothing 2 mm w ściance mebla, aby uniknąć rozszczepienia drewna. Zamocować piekarnik za pomocą 2 śrub. Ponownie założyć ograniczniki gumowe



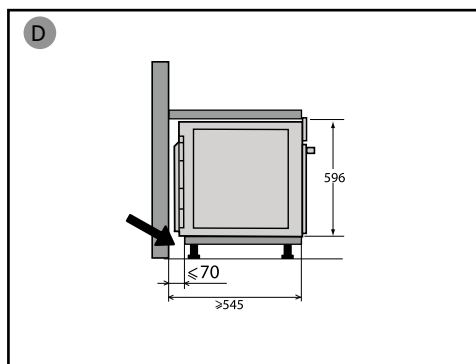
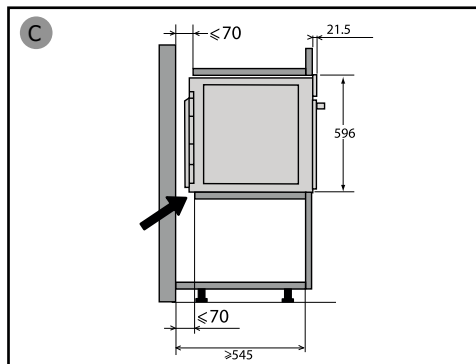
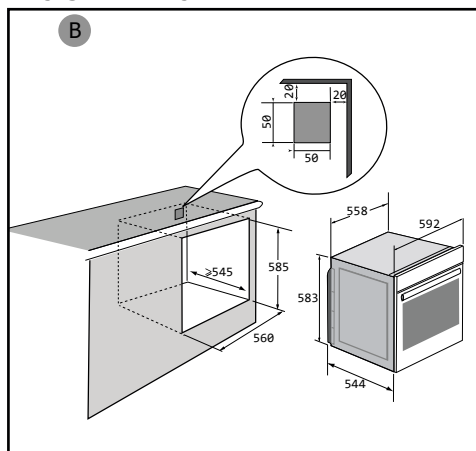
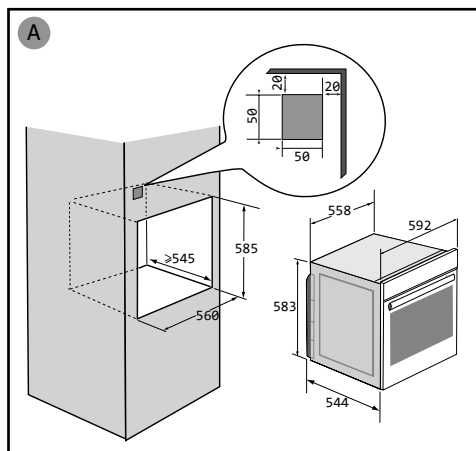
Porada :

Aby zapewnić zgodność instalacji, należy w razie potrzeby zlecić przeprowadzenie prac techników wyspecjalizowanemu w dziedzinie artykułów gospodarstwa domowego.



UWAGA

Jeżeli w celu podłączenia urządzenia domowa instalacja elektryczna musi zostać zmodyfikowana, należy zlecić wykonanie niezbędnych prac wykwalifikowanemu elektrykowi. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia piekarnika należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania lub wyjąć bezpiecznik jego instalacji zasilania.





PODŁĄCZENIE ENERGII ELEKTRYCZNEJ

Urządzenie powinien być podłączony za pomocą znormalizowanego przewodu zasilającego 3-żyłowego o przekroju 1.5 mm^2 (1 f + 1 z + uziemienie), który powinien być podłączony do sieci 220-240V~ poprzez znormalizowane gniazdko IEC 60083 lub mechanizm odcinania zasilania na wszystkich biegunach zgodnie z zasadami instalacji.



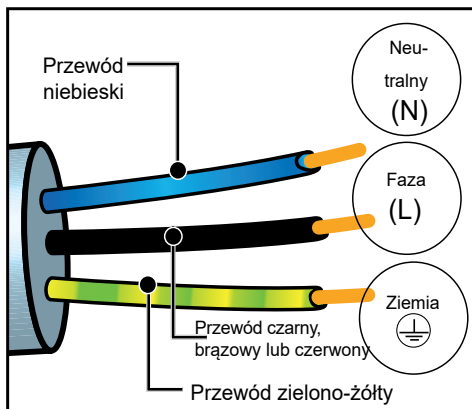
Uwaga

Żyłka ochronna (zielono-żółta) jest podłączona do styku urządzenia i powinna być połączona z uziemieniem instalacji. W instalacji musi zostać zastosowany bezpiecznik 16 amp.

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

• Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem pieca należy podgrzewać go przy zamkniętych drzwiach przez około 15 minut w najwyższej temperaturze. w celu włamania się do urządzenia. Wełna mineralna otaczająca jamę pieca może początkowo wydzielać specyficzny zapach ze względu na swój skład. Można też zauważyć dym wydobywający się z wełny mineralnej. To jest normalne.





OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia na- dają się do recyklingu. Zachęcamy do ich re- cyklingu i do umieszczenia ich w przewidzianych w tym celu pojemnikach, a tym samym do przy- zynienia się w ten sposób do ochrony środowiska.



Urządzenie zawiera również wiele ma- teriałów podlegających recyklingowi.

Na produkcie znajduje się symbol, który oznacza, że zużyte urządzenia nie

powinny być mieszane z innymi odpadami.

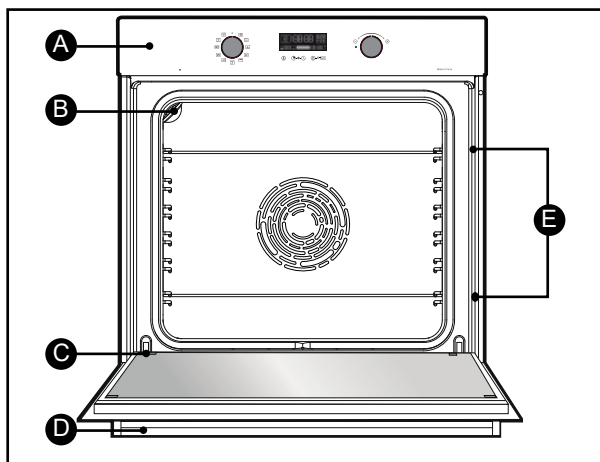
Recykling urządzeń organizowany przez producen- ta sprzętu, zostanie wykonany w najlepszych dla Państwa warunkach, zgodnie z dyrektywą europe- jską dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

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.



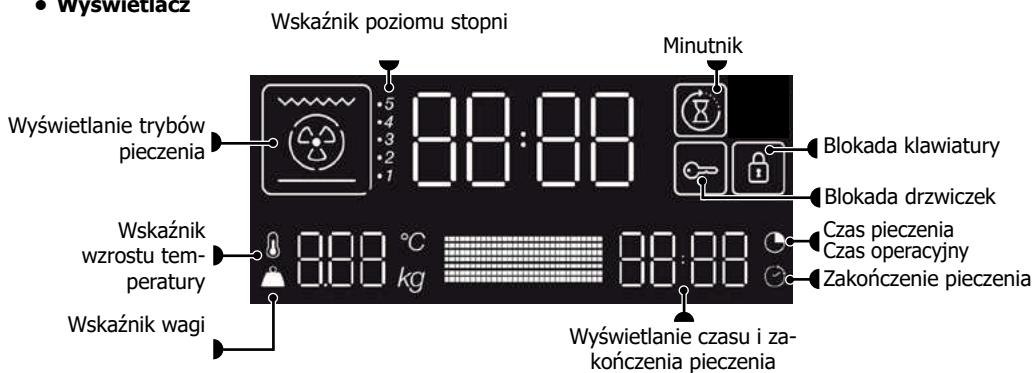
PREZENTACJA PIEKARNIKA



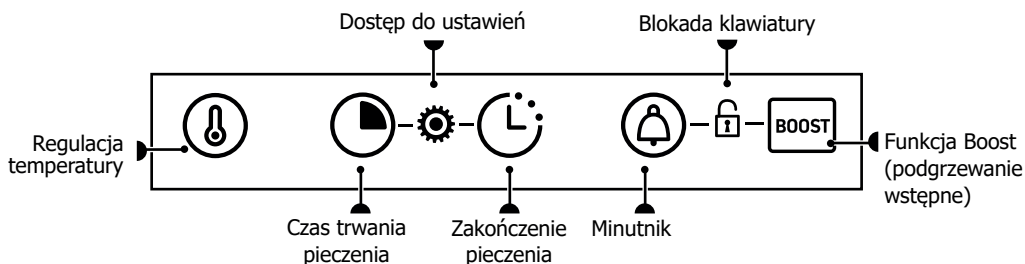
- A** Pasek elementów sterowania
- B** Lampa
- C** Drzwi
- D** Uchwyt
- E** Stopnie
Piekarnik zapewnia 6 różne pozycje stopni na akcesoria.

WYŚWIETLACZ I PRZYCISKI STEROWANIA

• Wyświetlacz



• Przyciski



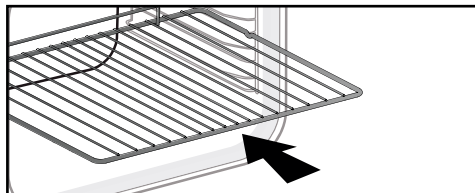


AKCESORIA (w zależności od modelu)

- **Kratka zabezpieczona przedprzewróceniem się**

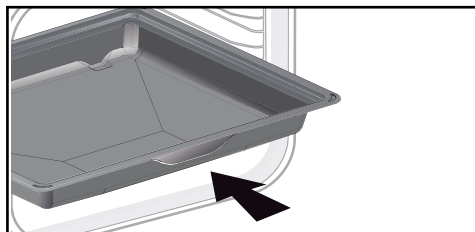
Kratka może być używana dla wszystkich rodzajów naczyń i form zawierających produkty przeznaczone do pieczenia lub zapiekania. Może ona zostać również wykorzystana do grillowania (układając produkty bezpośrednio na kratce).

Włożyć kratkę z elementem zabezpieczającym przed przewróceniem się w taki sposób, aby był skierowany w głąb piekarnika.



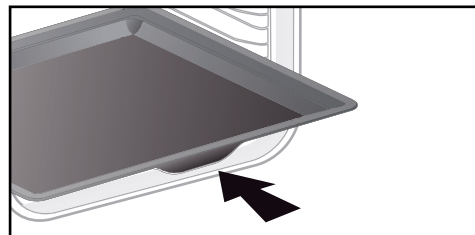
- **Naczynie uniwersalne 45 mm**

Do umieszczenia na stopniach pod kratką. Służy do zbierania soków i tłuszczu ociekającego podczas pieczenia, może również zostać wypełniona wodą do połowy i użyta do gotowania w kąpeli wodnej.



- **Naczynie uniwersalne 20 mm**

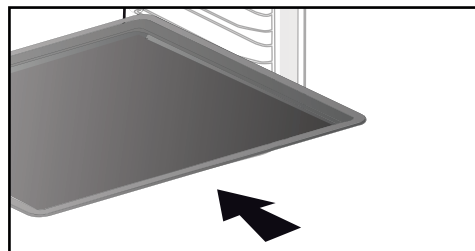
Do zamocowania w wycięciach z uchwytem. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake. Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



- **Forma do ciast 8 mm**

Do zamocowania w wycięciach. Doskonała do pieczenia ciastek typu cookie, ciast i babeczek cupcake.

Część nachylona umożliwia łatwe umieszczenie produktów. Może również zostać zamocowana pod kratką w celu zbierania soków i tłuszczów ociekających podczas pieczenia.



Porada:

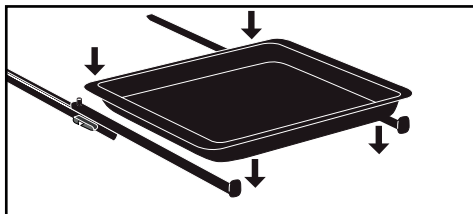
aby uniknąć wydzielania się dymu podczas pieczenia tłustego mięsa, zalecamy umieszczenie niewielkiej ilości wody lub oleju na spodzie naczynia uniwersalnego 45 mm.



AKCESORIA (w zależności od modelu)

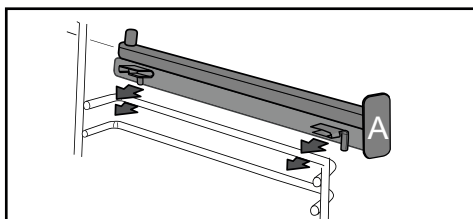
• System szyn uchylnych

Dzięki zastosowaniu nowego systemu szyn uchylnych, pieczenie staje się bardziej praktyczne i łatwe, ponieważ płyty mogą być wyjmowane w sposób całkowicie wygodny, co zdecydowanie ułatwia posługiwanie się nimi. Naczynia mogą zostać całkowicie wyjęte, co umożliwia ich całkowitą dostępność. Ponadto, ich stabilność umożliwia pieczenie produktów w sposób całkowicie bezpieczny, ograniczając ryzyko poparzenia. Wyjmowanie produktów z piekarnika jest zdecydowanie łatwiejsze.



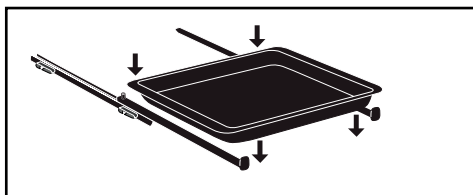
MONTAŻ I DEMONTAŻ TORU PRZESUWNEGO

Po usunięciu 2 drutów schodkowych wybierz wysokość stopnia (od 2 do 5), do których chcesz przymocować swoje szyny. Docisnąc lewą szynę do lewego stopnia, dociskając odpowiednio przód i tył szyny, tak aby 2 zaczepy z boku szyny pasowały do drucianej półki. Postępuj w ten sam sposób dla prawej szyny.



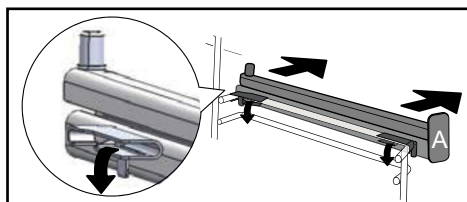
UWAGA: teleskopowa wysuwana część szyny musi rozłożyć się w kierunku przodu piekarnika, ogranicznik A skierowany w Twoją stronę.

Umieść 2 druty krokowe na miejscu, a następnie umieść płytę na 2 szynach, system jest gotowy do użycia.



Aby zdemontować szyny, ponownie usuń stopnie z drutu.

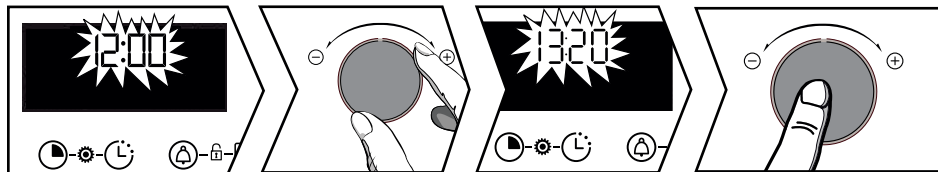
Lekko rozłóż zaczepy przymocowane do każdej szyny w dół, aby zwolnić je ze stopnia. Pociągnij poręcz do siebie.





USTAWIENIA

• Ustawienie godziny

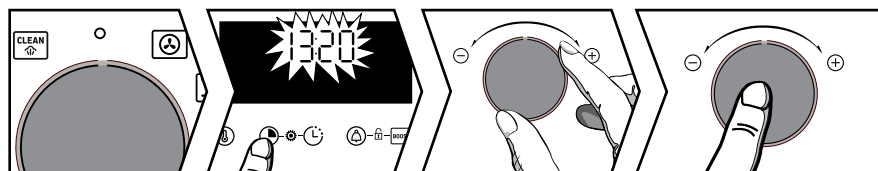


Po pierwszym podłączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.


Godzinę można ustawić za pomocą pokrętle + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętło.

W razie przerwy w dopływie prądu wskazanie godzin również miga. Należy przeprowadzić taką samą regulację.

• Modyfikacja godziny

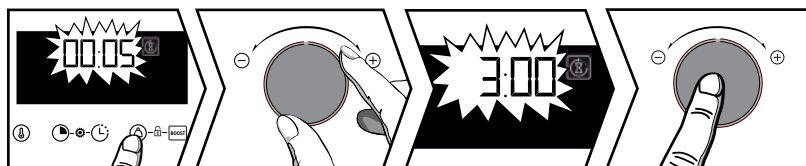


Pokrętło wyboru funkcji musi koniecznie znajdować się w pozycji 0.

Wcisnąć i przytrzymać przycisk  aż do chwili, kiedy wskazanie godziny zacznie migać.


Ustawić wartość za pomocą pokrętle + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętło.

• Minutnik




Po wciśnięciu przycisku  wyświetlony zostanie symbol . Wskazanie minutnika miga.

Minutnik może zostać ustawiony za pomocą pokrętle + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętło. Godzina

jest wyświetlana ponownie i rozpoczyna się odliczanie. Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić odliczanie.

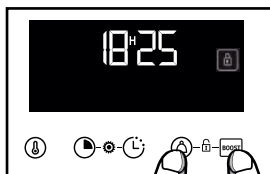
Kiedy ustawiony czas upłynie, włączy się sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, należy wcisnąć pokrętło.

UWAGA: zaprogramowanie minutnika może zostać zmodyfikowane lub anulowane w dowolnej chwili.

Aby anulować lub zmodyfikować ustawienie minutnika, nacisnąć dwukrotnie przycisk , aby powrócić do menu minutnika i ponownie ustawić minutnik, natomiast aby anulować ustawienie, wybrać 00:00.

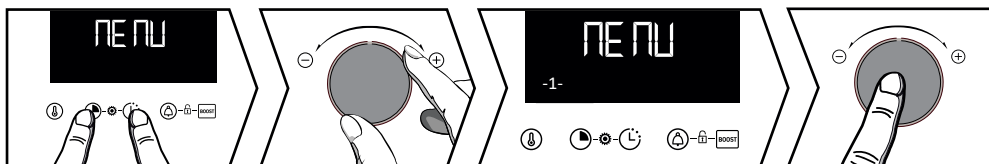


• Blokada klawiatury (zabezpieczenie przed dziećmi)



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 .

MENU USTAWIEŃ



Wcisnąć równocześnie przyciski i do chwili, kiedy wyświetlone zostanie „MENU”. Poszczególne menu mogą być przewijane za pomocą pokrętki +/- (patrz tabela). Zatwierdzić wybór, naciskając pokrętkę +/-, wybrać za pomocą pokrętki + i - ustawienie **OFF** lub **ON**, a następnie zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę +/-.

Aby wyjść z „MENU”, nacisnąć dowolny przycisk.

1 - Lampa	AUTO: w trybie pieczenia, lampa w komorze piekarnika gaśnie po 90 sekundach ON: w trybie pieczenia, lampa świeci się przez cały czas, z wyjątkiem trybu ECO.
2 - Dźwięk	ON: włączenie sygnału dźwiękowego przycisków OFF: wyłączenie sygnału dźwiękowego przycisków
3 - Tryb Demo	Włączenie/wyłączenie trybu demo.
4 - Język	Wybór języka: FR, EN, ES, PL, CZ Języki międzynarodowe
5 - Kod	Informacje dotyczące serwisu posprzedażnego



Użytkowanie urządzenia

TRYBY PIECZENIA

Funkcje obsługi ręcznej :



CIEPŁO OBROTOWE

Minimalna temperatura 35°C maksymalna 250°C

Zalecane: 180°C

Zalecany do utrzymywania miękkości białych mięs i ryb oraz do wielokrotnego gotowania do 3 poziomów. Szybki wzrost temperatury: niektóre potrawy można włożyć do piekarnika na zimno.



PIECZENIE TRADYCYJNE Z WENTYLACJĄ*

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

Tryb zalecany w przypadku mięsa, ryb i warzyw, najlepiej w naczyniu ceramicznym.



PIECZENIE TRADYCYJNE

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

Ta metoda gotowania nie nadaje się do gotowania w bazarze.

Zalecany do gotowania powolnego i delikatnego: miękka dziczyzna Do opiekania pieczeni z mięs czerwonych. Do gotowania na wolnym ogniu wewnątrz zamkniętego naczynia, po wcześniejszym podsmażeniu na blacie grzewczym (kogut w winie, potrawka).



PIECZENIE IMPULSOWE NA PŁYTCIE

Temperatura min. 75°C, maks. 250°C

Zalecenie: 180°C

Tryb zalecany dla pieczenia produktów o dużej wilgotności (placki typu quiche, tarty z owocami zawierającymi dużo soku itd.). Spód ciasta zostanie dobrze wypieczony. Tryb zalecany przy wdrożeniu ciasta rosnącego (keks, bułki, ciasta drożdżowe itd.) oraz dla sufletów bez skorupy.



ECO*

Temperatura min. 35°C, maks. 275°C

Zalecenie: 200°C

Ta metoda gotowania nie nadaje się do gotowania w bazarze.

Tryb zapewnia oszczędność energii przy równoczesnym zachowaniu jakości pieczenia.

Pieczenie jest wykonywane beznagrzewania wstępnego.

**Tryb pieczenia realizowany zgodnie z wymaganiami normy EN 60350-1: w celu wykazania zgodności z wymaganiami dotyczącymi etykietowania energetycznego rozporządzenia UE/65/2014.*



GRILL MOCNY

Pozycje od 1 do 4 Zalecenie: pozycja 4 Zalecana do opiekania tostów, zapiekania potraw, przyrumieniania deseru crème brûlée itd.



GRILL IMPULSOWY

Temperatura min. 100°C, maks. 250°C

Zalecenie: 200°C

Drób i soczyste pieczenie, chrupiące z wszystkich stron.

Umieścić naczynie uniwersalne 45 mm na dolnym stopniu.

Tryb zalecany dla drobiu i pieczenia na rożnie, do opiekania i dogłębnego pieczenia udźca baraniego, żeber wołowych. Zachowuje miękkość pieczeni z ryb.



CHLEB

Temperatura min. 35°C, maks. 220°C

Zalecenie: 205°C

Sekwencja zalecana podczas pieczenia chleba. Pamiętaj, aby na dnie piekarnika ustawić naczynie z wodą, by uzyskać chrupiącą i złocistą skórkę.



FUNKCJA „PRZEWODNIK KULINARNY”

Funkcja „Przewodnik kulinarny” umożliwi dobór parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania, jego wagi i rodzaju naczynia.



FUNKCJA „PRZEWODNIK PARY”

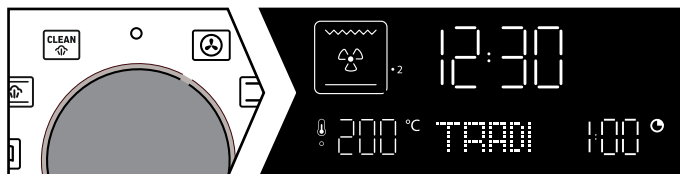
Wybrać funkcję „Przewodnik pary” .

Piekarnik proponuje wówczas różne kategorie produktów spożywczych: kurczak, duże ryby i pieczenie (cielęce, wieprzowe).



ROZPOCZĘCIE PIECZENIA


• Natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia



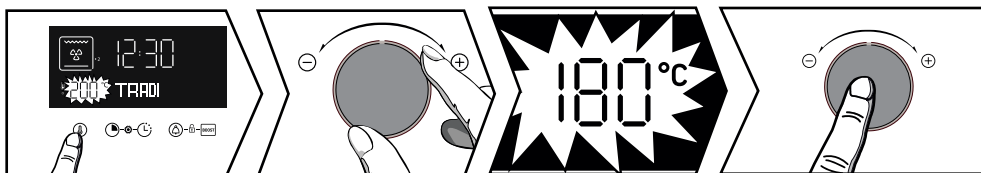
Zaraz po uruchomieniu piekarnika wyświetlany jest czas pracy.


Na programatorze powinna być wyświetlona wyłącznie godzina. I nie powinna ona migać. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji w żądane położenie. Pieczenie rozpoczyna się.

W przypadku funkcji ręcznych:

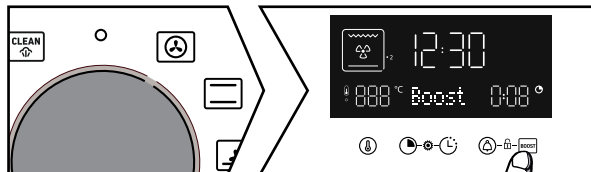
Temperatura zacznie rosnąć natychmiast. Piekarnik proponuje ustawienie temperatury, które może zostać zmodyfikowane. Piekarnik nagrzewa się, a wyświetlacz temperatury  miga. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury rozlega się seria sygnałów dźwiękowych. Można włożyć naczynie do piekarnika.


• Modyfikacja temperatury



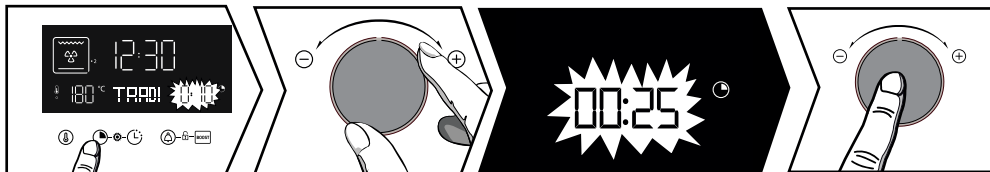
Po wciśnięciu przycisku  temperatura zaczyna migać. Ustawić temperaturę za pomocą pokrętki + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę.


• Obsługa trybu Boost (podgrzewanie wstępne)



Nacisnąć przycisk **Boost**, aby uzyskać szybki wzrost temperatury. Po osiągnięciu przez piekarnik zadanej temperatury, wskaźnik temperatury  miga i rozlega się seria sygnałów dźwiękowych.

• Modyfikacja czasu



Wcisnąć . Piekarnik proponuje ustawienie czasu, które może zostać zmodyfikowane. Ustawić czas pieczenia za pomocą pokrętki + lub -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę.

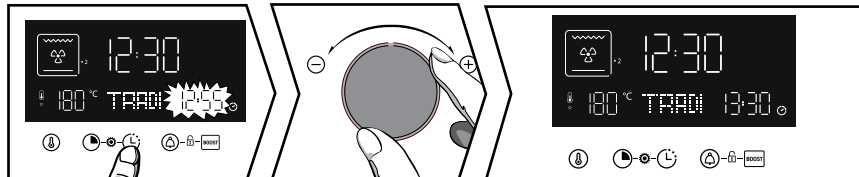


System „Inteligentnej pomocy”
Piekarnik jest wyposażony w funkcję „Inteligentnej pomocy”, która podczas programowania czasu zaproponuje możliwe do zmodyfikowania ustawienie dla wybranego trybu pracy (patrz tabela).

Po zmianie ustawienia czasu należy zatwierdzić ją za pomocą pokrętła. Liczenie czasu trwania odbywa się natychmiast.

FUNKCJA PIECZENIA	CZAS
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

• Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia



Po ustawieniu czasu pieczenia należy wcisnąć przycisk – wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać.

Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętła + i -. Zatwierdzić, naciskając pokrętło. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać.

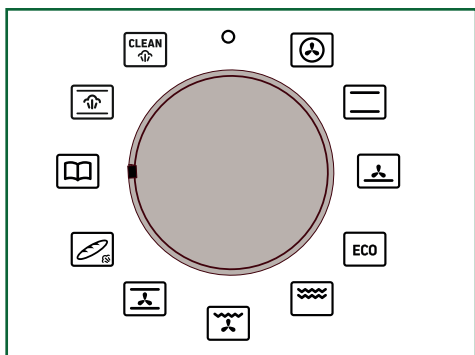
Piekarnik uruchomi się później, aby zakończyć pieczenie o wybranej godzinie.

UWAGA: ta funkcja nie jest dostępna w połączeniu z funkcją Grill.



FUNKCJA „PRZEWODNIK KULINARNY”

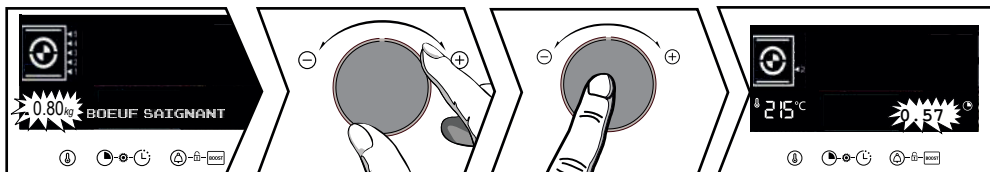
Funkcja „Przewodnik kulinarny” umożliwia dobór parametrów pieczenia na podstawie przygotowywanego dania, jego wagi i rodzaju naczynia.




- r1** : Średnio wypieczona wołowina
- r2** : Dobrze wypieczona wołowina
- r3** : Krwista wołowina
- r4** : Gratin dauphinois
- r5** : Całe ziemniaki
- r6** : Pomidory faszerowane
- r7** : Krem warzywny
- r8** : Pizza
- r9** : Quiche (tarta)
- r10** : Lasagne
- r11** : Ciasto owocowe
- r12** : Ciasteczka maślane*

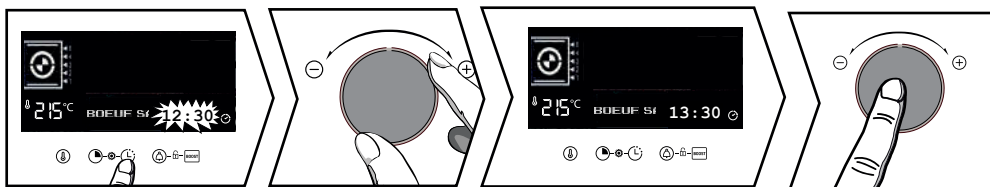
*w przypadku tych dań konieczne jest rozgrzanie wstępne. Włożyć danie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzewania.


Ustawić pokrętkę wyboru funkcji w położeniu odpowiadającym funkcji Przewodnik kulinarny. Należy wybrać zaprogramowany przepis za pomocą pokrętki + i -. Zatwierdzić wybór naciskając pokrętkę + i -.



W zależności od przygotowywanego dania, miga wskazanie proponowanej wagi.  Wpisać rzeczywistą wagę produktu za pomocą pokrętki + i -, a następnie zatwierdzić, wciskając pokrętkę. Wyświetlany jest obliczany automatycznie idealny czas pieczenia. Piekarnik wskazuje, na której półce należy umieścić danie. Włóż danie do piekarnika na zalecaną półkę (od 1 na dole do 6 na górze). Piekarnik uruchamia się.

• Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia



Nacisnąć przycisk  – wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać.

Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętki + i -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać. Wyświetlany jest zaprogramowany czas pieczenia i pieczenie zakończy się o wybranej godzinie.

WAŻNA UWAGA

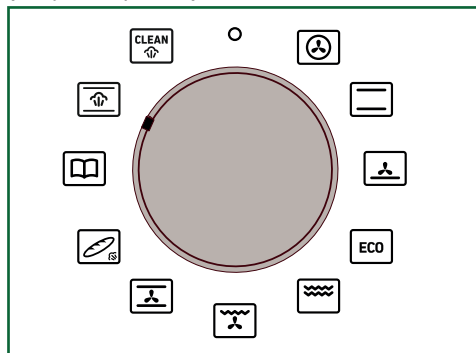
Rozpoczęcie pieczenia z opóźnieniem nie jest możliwe w przypadku przepisów wymagających nagrzewania wstępnego.



FUNKCJA „PRZEWODNIK PARY”

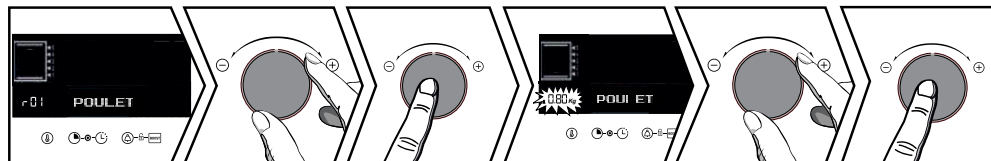
Wybrać funkcję „Przewodnik pary”

Piekarnik proponuje wówczas różne kategorie produktów spożywczych: kurczak, duże ryby i pieczenie (ciężce, wieprzowe).



**TABELA FUNKCJI W TRYBIE KOMBINOWANYM
TRYB AUTOMATYCZNY Z GOTOWANIEM NA PARZE**

Dania	Produkty	Ilość wody, którą należy dodać
A Drób	A1 Kurczak	500 ml letniej wody w naczyniu uniwersalnym 45 mm
	A2 Perliczka	
	A3 Kaczka	
	A4 Turcja	
B Ryby	B1 Duża ryba	
	B2 Piastuga	
	B3 Małe rybki	
	B4 Nets	
C Pieczenie	C1 Pieczeń cielęca	
	C2 Pieczeń wieprzowa	



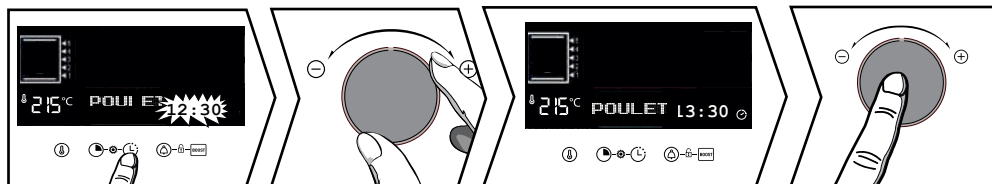
Wybrać rodzaj produktów za pomocą pokrętki + i -, a następnie potwierdzić naciskając pokrętkę. Wybrać produkt za pomocą pokrętki + i -, a następnie potwierdzić naciskając pokrętkę.

Wskazanie wagi miga - wpisać rzeczywistą wagę produktu za pomocą pokrętki + i -, a następnie zatwierdzić, wciskając pokrętkę.

Umieścić naczynie uniwersalne 45 mm (z letnią wodą) na najniższej półce, poziom 1 i przygotowywane danie na półce na poziomie 3.

Nie trzeba przeprowadzać żadnych dalszych ustawień – temperatura i czas pieczenia są obliczane automatycznie. W razie potrzeby ustawić godzinę zakończenia pieczenia i zatwierdzić. Pieczenie rozpocznie się natychmiast.

• Modyfikacja godziny zakończenia pieczenia



Nacisnąć przycisk – wskazanie godziny zakończenia pieczenia zacznie migać.

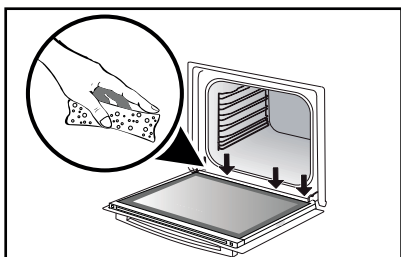
Ustawić nową godzinę zakończenia pieczenia za pomocą pokrętki + i -. Zatwierdzić, naciskając pokrętkę. Wskazanie godziny zakończenia pieczenia przestaje migać. Wyświetlany jest zaprogramowany czas pieczenia i pieczenie zakończy się o wybranej godzinie.



Użytkowanie urządzenia



FUNKCJA „PRZEWODNIK PARY”



Podczas gotowania na wewnętrznej szybie kondensuje się para.


Może się zdarzyć, że woda powstająca w wyniku skraplania zostanie zatrzymana przez rynienkę (*) – w takim przypadku po zakończeniu gotowania należy wytrzeć tę wodę, aby uniknąć jej gromadzenia się. (*) Rynienka znajduje się pod uszczelką drzwi, na samym dole ramy piekarnika.



Konserwacja urządzenia

CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ – NA ZEWNĄTRZ

• Czyszczenie parą wnęki

Dzięki tej funkcji spędzisz mniej czasu na czyszczeniu piekarnika w sposób eko-odpowiedzialny. W tym celu spryskaj wnękę 300 ml wody i uruchom funkcję czyszczenia parą, ustawiając dźwignię w pozycjin  na czas 35 min.

• Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

Należy używać miękkiej szmatki nawilżonej produktem do mycia szyb. Nie używaj mleczka ściernego ani gąbki do szorowania.

• Czyszczenie szyby drzwiczek



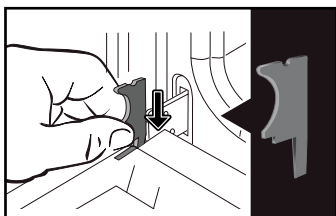
UWAGA:

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

Należy wcześniej usunąć pozostałości tłuszczu z szyby wewnętrznej, używając miękkiej szmatki oraz płynu do mycia naczyń. Aby wyczyścić poszczególne szyby wewnętrzne, należy zdemontować je w następujący sposób :

• Czyszczenie szyby drzwiczek

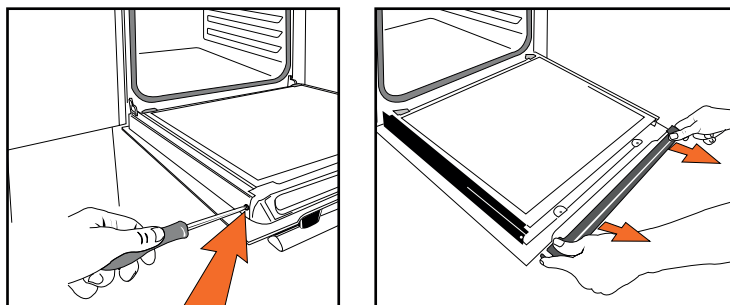
Całkowicie otworzyć drzwiczki i zablokować je za pomocą plastikowego klina dostarczonego w zestawie z urządzeniem.





Konserwacja urządzenia

Odkręcić dwie śruby znajdujące się po obu stronach słupków drzwiczek za pomocą śrubokręta torx (T20), a następnie zdjąć poprzeczkę, pociągając ją do siebie.



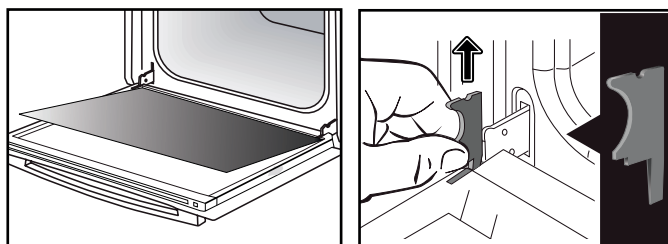
CZYSZCZENIE WEWNĄTRZ – NA ZEWNĄTRZ

Usuń pierwszy panel. Nie zanurzać szyb w wodzie. Splucz czystą wodą i osusz niestrzępiącą się szmatką.

• Ponowne zakładanie szyb drzwiczek

Po oczyszczeniu zmień położenie wszystkich okien.

Przestawić poprzeczkę i ponownie ją przykręcić. Usuń plastikowy klin przed zamknięciem drzwi. Twoje urządzenie znów działa.

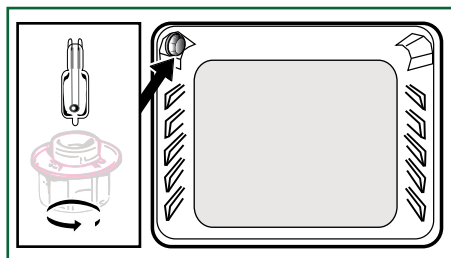


• Wymiana lampki



UWAGA:

przed przystąpieniem do wymiany lampki należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Należy wykonywać jakiegokolwiek prace dopiero, kiedy urządzenie jest schłodzone.



Specyfikacje żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300°C, trzonek G9.

Kiedy lampka nie działa, może zostać wymieniona przez użytkownika. Odkręcić szybę i wyjąć lampkę (należy używać gumowych rękawic – ułatwi to przeprowadzenie demontażu). Włożyć nową lampkę i założyć szybę. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej **G**.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Piekarnik nie nagrzewa się.

Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci lub czy bezpiecznik instalacji nie przepalił się. Zwiększ ustawioną temperaturę.

Lampka kuchenki nie działa.

Wymień żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci.

Po wyłączeniu kuchenki wentylator chłodzenia wciąż działa.

Jest to normalne – wentylacja może działać jeszcze maksymalnie przez 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby zapewnić obniżenie temperatury wewnętrznej i zewnętrznej piekarnika. Jeżeli wentylacja działa dłużej, niż przez godzinę, należy skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

Na wyświetlaczu miga symbol .

Usterka blokady drzwi. Wezwij serwis posprzedażny.

Gotowanie w bimarze.

Podczas gotowania w bimarze należy stosować wentylowane metody gotowania.

Odgłosy wibracji.

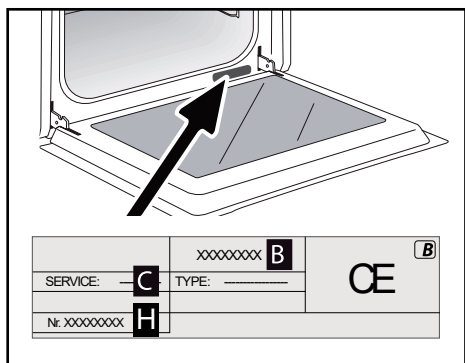
Sprawdź, czy przewód zasilający nie styka się z tylną ścianą.

Nie ma to wpływu na prawidłowe działanie urządzenia, ale może generować odgłosy wibracji, kiedy włączona jest wentylacja. Zdejmij urządzenie i zmień ułożenie przewodu. Ponownie ustaw piekarnik.


















INTERWENCJE

Wszystkie naprawy Twojego urządzenia powinien wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel autoryzowanego serwisu importera. Jeżeli dzwonisz do obsługi klienta serwisu centralnego, podaj kompletne dane o swoim urządzeniu (model, typ, numer serii), które znajdziesz na tablicy znamionowej.



- B: Odniesienie handlowe
- C: Numer referencyjny usługi
- H: Numer seryjny

Tabela pieczenia

DANIA	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	min
Ciasta															
Ciasteczka maślane – Ciasteczka kruche	175	3													15-20
Kugelhopf			180	2									180	2	40-45
Małe bezy modelowe	100	2											100	3	60-90
Duże bezy modelowe	100	2											100	3	70-90
Magdalenki	220	3					200	3							5-10
Makaron Płytowy	200	3					180	3					180	3	30-40
Ciasta francuskie indywidualny	220	3					200	3							5-10
Ciasto Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarta z kruchego ciasta	215	1					200	1					180		30-40
Cienka tarta z ciasta francuskiego	215	1					200	1							20-25
Ciasto drożdżowe	210	1					200	1							10-30
Różne															
Szaszłyki	220	3			210	4									10-15
Paszтет typu terrine w kąpieli wodnej	200	2					190	2							80-100
Pizza z kruchego ciasta	200	2													30-40
Pizza z ciasta chlebowego															15-18
Quiche	220	2													35-40
Suflet													180	2	50
Tarty	200	2													40-45
Chleb	220						200		220						30-40
Toast	180				275	4-5									2-3
Garnki zamknięte (dania duszone)	180	2											180	2	90-180

* W zależności od modelu


















Wszystkie temperatury i czasy pieczenia są podane dla piekarników wcześniej nagranych

Uwaga: przed umieszczeniem w piekarniku wszystkie mięsa powinny pozostawać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

RÓWNOWARTOŚĆ: CYFRY T °C




















°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Cyfry	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maks.

Tabela pieczenia

DANIA															
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	min
Mięsa															
Pieczeń wieprzowa (1 kg)	200	2					180	2							60
Pieczeń cielęca (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Pieczeń wołowa krwista (1 kg)	240	2													30-40
Jagnię (udziec, łopatka 2,5 kg)	220	1			220					200	2				60
Drób (1 kg)	200	2			220		180	2				210	3		60
Duże kawałki drobiu	200	2													60-90
Udka kurczaka					220	3						210	3		20-30
Żeberka wieprzowe					210	3									30-40
Żeberka cielęce					210	3									20-30
Żeberka wołowe krwiste (1 kg)					210	3						210	3		20-30
Żeberka baranie					210	3									20-30
Ryby															
Małe ryby					275	4									15-20
Średnie ryby (1 kg do 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Filety rybne	220	3					200	3							15-20
Warzywa															
Zapieczki (potrawy pieczone)					275	2									15
Gratin dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Pomidory faszerowane	170	3					160	2							30
Ciasta															
Biszkopt – Ciasto Génoise			150	3								180	2		35
Ciasto zawijane	220	3										180	2		25-35
Brioszka	170	1	210									180	2		35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Keks – Babka biszkoptowa	180	1	180	1								180	2		45-50
Ciasto clafoutis	200	2					180	3							30-35
Śmietana	165	2										150	2		30-40

* W zależności od modelu

TESTY ZDOLNOŚCI DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ FUNKCJI ZGODNIE Z NORMĄ EN 60350

PRODUKT	*Tryb pieczenia	POZIOM	Akcesoria	°C	CZAS min.	PODGRZEWANIE WSTĘPNE
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	30-40	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		5	naczynie 45 mm	150	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	25-45	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		3	naczynie 45 mm	175	25-35	tak
Ciasteczka kruche (8.4.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	160	30-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		5	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	170	20-40	tak
Małe keksy (8.4.2)		3	naczynie 45 mm	170	25-35	tak
Małe keksy (8.4.2)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	170	25-35	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		4	kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		3		150	30-40	tak
Miękkie ciasto bez tłuszczu (8.5.1)		2 + 5	naczynie 45 mm + kratka	150	30-40	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		1	kratka	170	90-120	tak
Tarta jabłkowa (8.5.2)		3	kratka	180	90-120	tak
Powierzchnia zapiekana (9.2.2)		5	kratka	275	3-6	tak

* W zależności od modelu

UWAGA: W przypadku pieczenia na 2 poziomach, naczynia można wyjmować w różnym czasie.

Brandt



USER MANUAL

EN

OVEN




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. It comes packed with more than 60 years of expertise, innovative spirit and passion.

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.

Visit our website at **www.brandt.com** where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

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

 The logo features the words "ORIGINE", "FRANCE", and "GARANTIE" arranged in a circular pattern around a central "FRANCE" with a registered trademark symbol. The text is flanked by stylized vertical bars in blue and red.	<p data-bbox="280 1045 296 1157">BV/Cert 6011825</p> <p data-bbox="308 1021 985 1141">The "Origine France Garantie" label guarantees consumers the product traceability by providing them with a clear and objective indication of origin. BRANDT is proud to affix this label to the products made in our French plants based in Orléans and Vendôme.</p>
---	--

<https://brandt.com/>



IMPORTANT:

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



Safety Instructions	4
installing your device	6
Choice of location and installation	6
Electrical connection	7
ENVIRONMENT	8
Environment.....	8
Description of your device	9
Presentation of the oven	9
Display and control keys	9
Accessories	10
Using your device	11
Settings	11
Settings menu	11
Cooking methods	13
Starting a cooking	14
The Culinary Guide function	16
The Steam Guide function	17
Caring for your device	18
Interior - exterior cleaning	20
Anomalies and solutions.....	22
After-sales service	23
COOKING AID	24
Cooking tables	24
Function tests	26



IMPORTANT - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.
This user guide is available for download on the brand's website.

When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Check its general appearance. Make a note of any reservations on the delivery slip and keep a copy.



IMPORTANT:

This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial 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. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

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



WARNING:

— The appliance and its acces-

sible 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.

— This appliance is designed to cook with the door closed.

— Before pyrolytic cleaning of your oven, remove all accessories and any thick deposits.

— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.

— Do not use a steam cleaner.

— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.



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 electrical plug must remain 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.

- This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.

- 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 the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

- In order to avoid overheating,

the appliance must not be installed behind a decorative door..

- This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as:

Kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises; Farms; Use by clients of hotels, motels and other residential type establishments; guest house type environments.

- The oven must be turned off when cleaning inside the oven.

Do not modify the characteristics of this appliance; doing so could be dangerous.

Do not use your oven as a larder or to store any items after use.



CHOICE OF LOCATION AND FITTING

The diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.

This appliance may be installed either under a worktop (A) or in a column (B). If the cabinet is open, its opening at the back must be 70 mm maximum.

Install the oven in the furniture. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a 2-mm diameter hole in the wall of the furniture to avoid splitting the wood. Attach the oven with the two screws. Re-position the rubber stops.



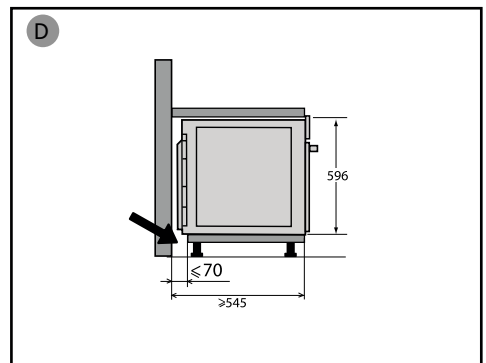
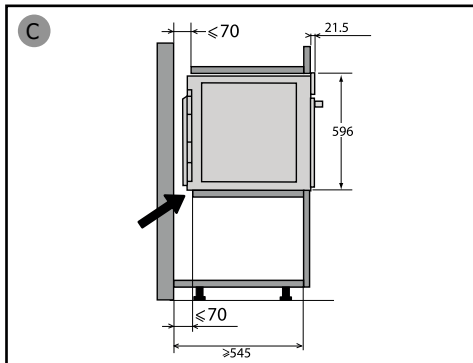
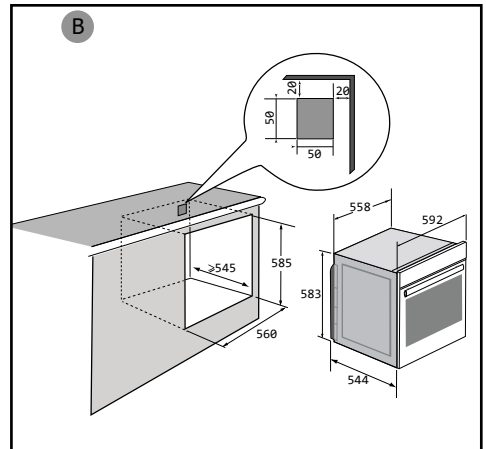
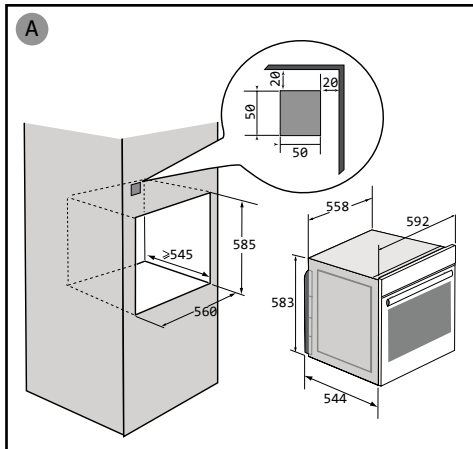
Tip

To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.



WARNING :

If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, contact a professional electrician. If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.





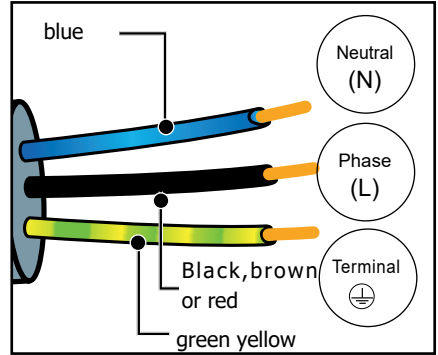
ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

WARNING

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.

The fuse in your set-up must be 16 amperes.



We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.

• **Prior to first use**

Before using your oven for the first time, heat it with the door closed for about 15 minutes on the highest temperature. to break in the appliance. The mineral wool surrounding the oven cavity may initially give off a particular odour due to its composition. You may also notice smoke development. This is normal.



CARE FOR THE ENVIRONMENT

- This appliance's packing materials are recyclable. Please recycle them and help protect the environment by depositing them in 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 must not be mixed with other waste.



The appliance recycling organised by your manufacturer will therefore be conducted in optimum conditions, in accordance with European directive on electrical and electronic equipment waste.

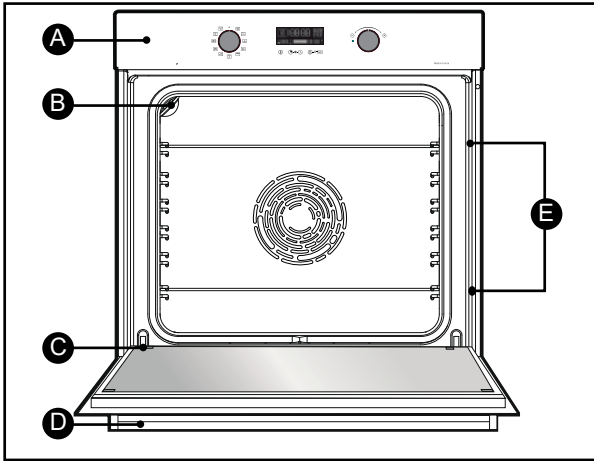
Consult your local authority or your retailer to locate your nearest used appliance drop-off points.

- We thank you for your help in protecting the environment.



Presentation of your appliance

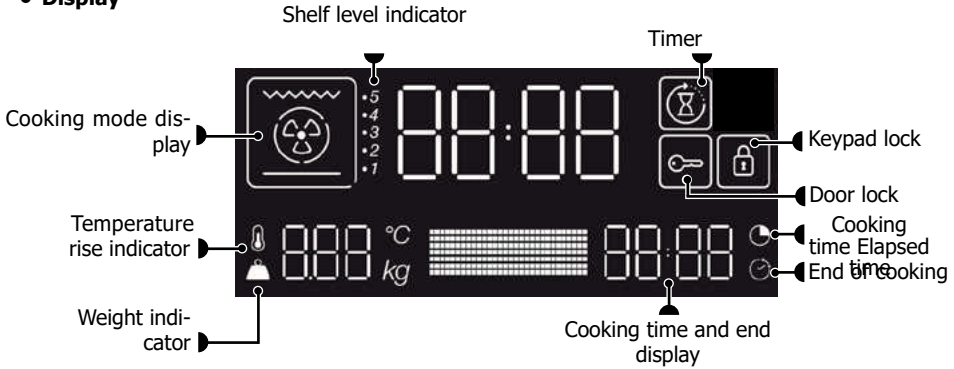
DESCRIPTION OF THE OVEN



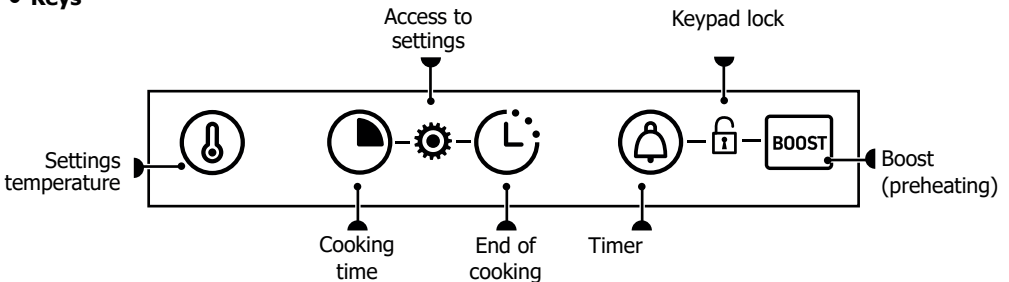
- A** Control panel
- B** Light
- C** Door
- D** Handle
- E** Shelf runners
This oven has 6 positions for the accessories.

DISPLAY AND CONTROL BUTTONS

• Display



• Keys



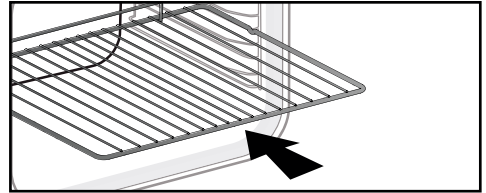


ACCESSORIES (depending on the model)

• Anti-tip safety rack

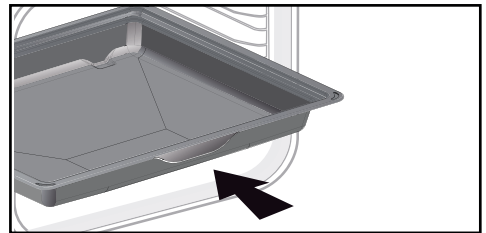
The rack can be used to support all dishes and moulds containing food for cooking or browning. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grill).

Insert the anti-tip safety grill towards the back of the oven.



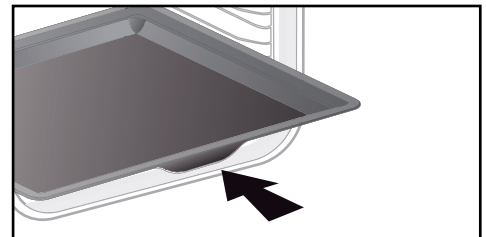
• 45 mm multi-purpose drip tray

To be inserted into the runners below the wire rack. It collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



• 20mm multi-purpose drip tray

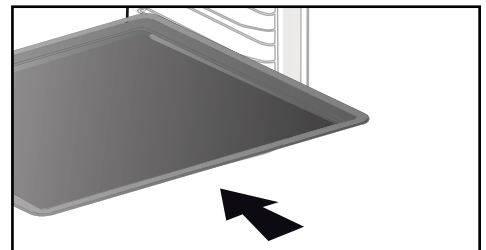
Insert in the shelf runners with handle. It is ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes. Its tilted surface makes it practical and easy to use. Can also be inserted into the runners under the rack to collect juice and fat from grilling.



• 8mm pastry dish

Insert in the shelf runners. Ideal for baking cookies, shortbread and cupcakes.

The tilted surface makes it easier for you to place your preparations on a dish. Can also be inserted into the runners under the rack to collect juice and fat from grilling.



Tip:

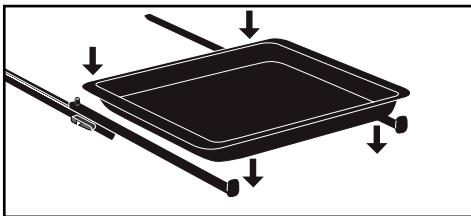
To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the 45 mm multi-purpose drip tray.



ACCESSORIES (depending on the model)

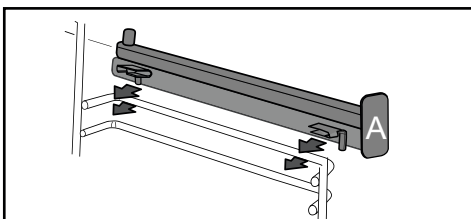
• Sliding rail system

The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access. Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily.



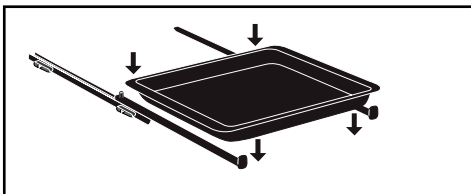
INSTALLING AND REMOVING THE SLIDING RAILS (Depending on the model)

After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the left rail against the left shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the right-handrail.

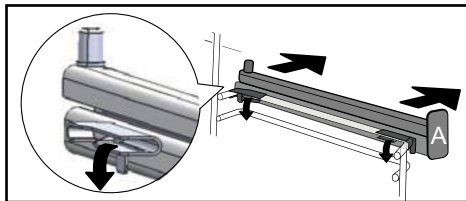


NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, with the buffer **A** opposite you.

Insert your 2 shelf runners and then put your tray on the 2 rails. The system is now ready to use.



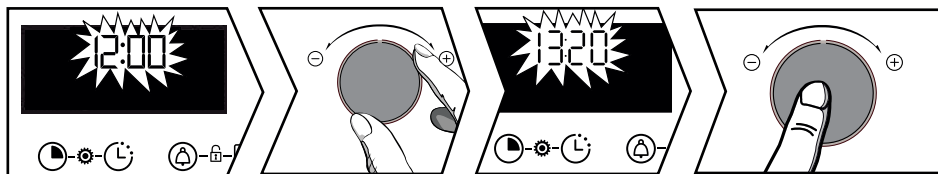
To remove the rails, remove the shelf runners again. Slightly prise apart the bottom of the tabs fixed on each rail to release





SETTINGS

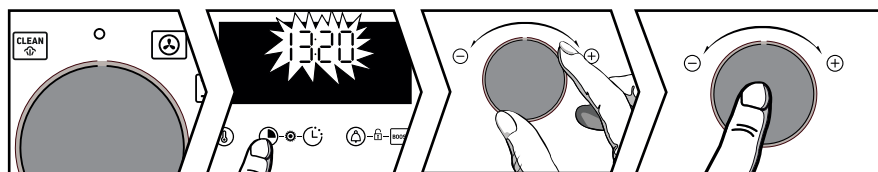
• Setting the clock



When switching on, the display flashes at 12:00.

Set the clock with the + and - knob. Confirm by pressing the knob. If there is a power cut, the clock flashes. Reset it as above.

• Changing the time

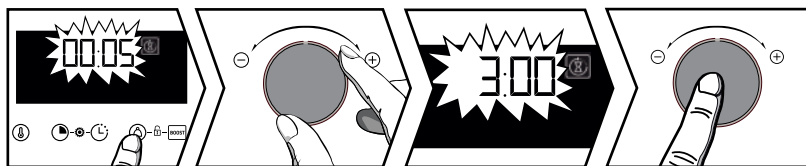




The function selector must always be in position 0.


Hold the  key pressed until the time flashes.


Set the time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.

• Timer



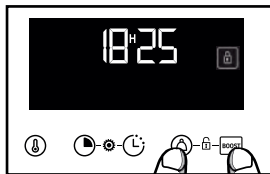
Press , the  symbol appears. The timer flashes.

Set the timer with the + and - knob. Confirm by pressing the knob. The time displays once again and the timer starts to count down. Press the  button to display the countdown. Once the time has lapsed, there is a sound signal. To stop it, press the knob.

Note: You can modify or cancel the minute minder at any time. **To cancel or change the timer**, press twice on the  key to go back to the timer menu and reset it, to cancel, set it to 00:00.

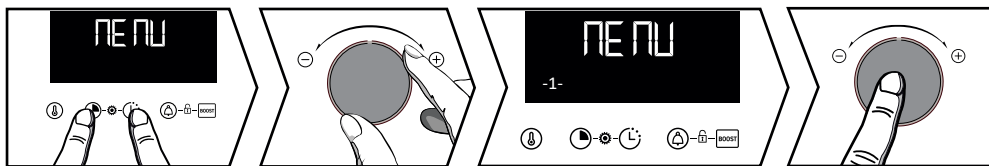


• Keypad lock (child safety device).



Press and at the same time until the symbol appears on the screen. To unlock, press and at the same time until the symbol disappears off the screen.

SETTINGS MENU



Press and at the same time until "MENU" appears on the screen. Scroll through the different menus by using the +/- knob (see table). Validate your selection by pressing the +/- knob. Use the + and - knob to select OFF or ON, then confirm your choice by pressing the +/- knob.

To exit the "MENU", press any key.

1- Lamp	AUTO: In cooking mode, the light inside the oven automatically turns itself off after 90 seconds. ON: In cooking mode, the light stays on all the time, except in ECO mode.
2- Sound	ON: Activate OFF: Deactivate the beeping sound of the buttons
3- Demo	Activate/de-activate demonstration mode
4 - Languages	Language selection: FR, GB, SP, PL, CZ Internationales Languages
5- Code	Information After Sales



COOKING MODES

Manual functions:



CHALEUR TOURNANTE

Température mini 35°C maxi 250°C

Préconisation : 180°C

Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

Montée rapide en température : certains plats peuvent être enfournés four froid.



CONV VENTILATED*

Min. temperature 35°C, max. 275°C

Recommendation: 200°C

Recommended for meat, fish and vegetables, preferably placed in an earthenware dish.



CONVENTIONAL

Min. temperature 35°C, max. 275°C

Recommendation: 200°C

This cooking method is not compatible with cooking in a bain-marie.

Recommended for slow, gentle cooking: rich game, etc. For retaining the juices in red meat roasts. For simmering in a covered casserole, dishes that were started on the hob (coq au vin, stew).



PULSED BOTTOM

Min. temperature 75°C, max. 250°C

Recommendation: 180°C

Recommended for moist dishes (quiches, tarts with juicy fruits, etc.). The pastry will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for recipes which rise (cake, brioche, kügelhopf, etc.) and for soufflés which will not be stopped by a crust on the top.



ECO*

Min. temperature 35°C, max. 275°C

Recommendation: 200°C

This cooking method is not compatible with cooking in a bain-marie.

This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking.

All types of cooking are done without preheating.



FULL GRILL

Positions 1 to 4

Recommendation: Position 4

Recommended for toast, gratin dishes, browning crème brûlée, etc.



PULSED GRILL

Min. temperature 100°C, max. 250°C

Recommendation: 200°C

Roasts and poultry are juicy and crisp all over. Slide the 45 mm multi-purpose drip tray in the bottom shelf runners.

Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of

To keep fish steaks moist.



BREAD

Min. temperature 35°C, max. 220°C

Recommendation: 205°C

Recommended cooking sequence for bread. Remember to place a ramekin with water on the bottom of the oven to obtain

a crisp, golden crust.



THE "COOKING GUIDE" FUNCTION

The "Cooking guide" function selects the appropriate cooking parameters according to the food to be prepared, its weight and the type of dish.



THE "STEAM GUIDE" FUNCTION

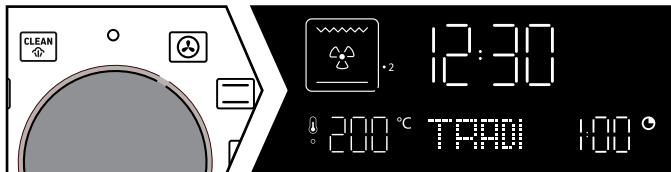
Select the "Steam Guide" function .

The oven then suggests different food categories: Chicken, large fish and roasts (veal, pork).



STARTING A COOKING PROGRAMME


• Starting a cooking programme immediately



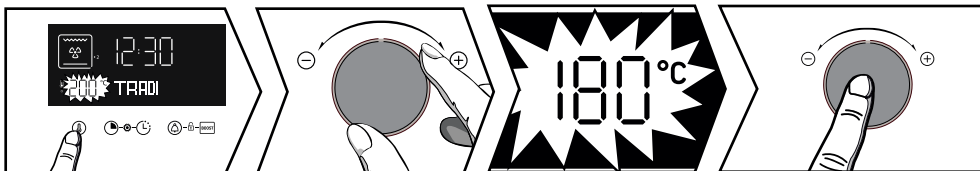
As soon as the oven starts, the operating time is displayed.


The programmer must only display the time. It should not be flashing. Turn the function selector to any position. Cooking starts.

For manual functions::

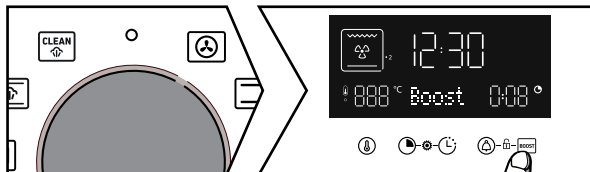
The temperature starts to increase at once. Your oven suggests a temperature, which can be modified. The oven heats up and the temperature indicator  flashes. A series of beeps sounds when the oven has reached the programmed temperature. You can place your dish in the oven.


• Changing the temperature



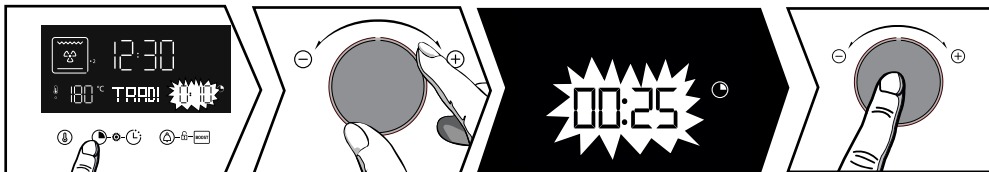
Press the  button, the temperature flashes. Set the temperature with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.


• Using the Boost mode (preheating)



Press the **Boost** key for quick temperature rise. The temperature indicator  flashes, and a series of beeps sound when the oven has reached the set temperature.

• Changing the cooking time



Press . Your oven suggests a cooking time, which can be modified. Set the cooking time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob.



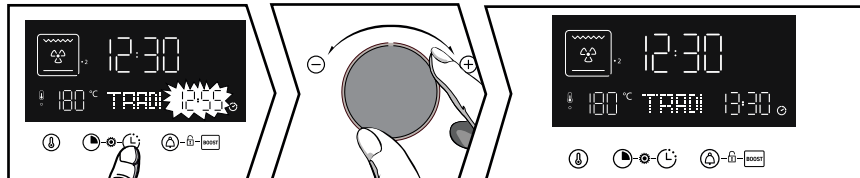
"Smart Assist" system

Your oven has the "Smart Assist" function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode (see table).

If you change the time, confirm by pressing the control knob. The time starts to count down immediately.

COOKING FUNCTIONS	COOKING TIME
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

• Changing the cooking end time



After setting the cooking time, press the key, the cooking end time flashes.

Set the new cooking end time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob. The cooking end time display stops flashing.

Your oven will start cooking later on to finish cooking at the chosen time.

Note: This function is not available with the Grill setting.



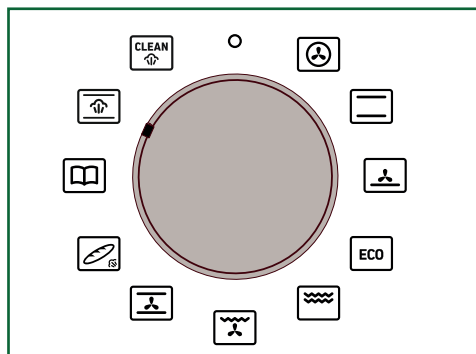
Using your appliance



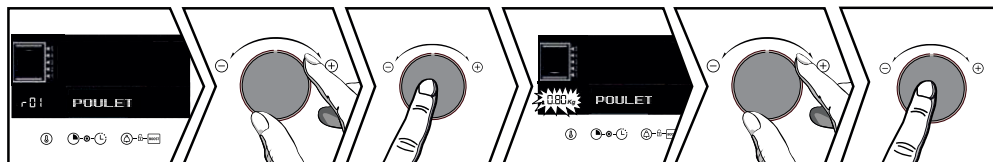
THE "STEAM GUIDE" FUNCTION

Select the "Steam Guide" function .


The oven then suggests different food categories: Chicken, Large Fish and Roasts (veal, pork).



COMBINED FUNCTIONS TABLE AUTOMATIC WITH ADDED STEAM		
Dishes	Food	Quantity of water to add
A Poultry	A1 Chicken	500 ml warm water in the 45 mm multi-purpose drip tray
	A2 Guinea fowl	
	A3 Duck	
	A4 Turkey	
B Fish	B1 Large fish	
	B2 Poissonsplats	
	B3 Small Fish	
	B4 Filets	
C Roasts	C1 Veal	
	C2 Pork	



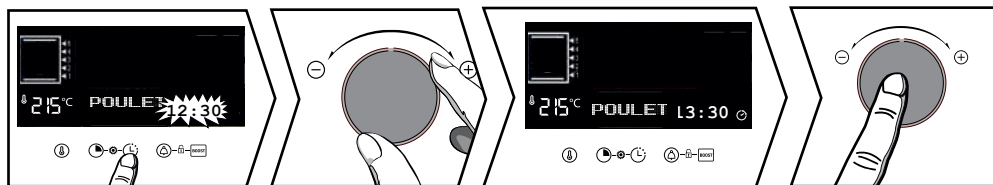
Select your food category using the + and - knob, and confirm by pressing the knob. Then select your food using the + and - knob, and confirm by pressing the knob.


A weight flashes ; enter the actual weight of the dish with the + and - knob, then confirm by pressing the knob

Place the 45 mm multi-purpose drip tray (with warm water) on the bottom shelf (level 1), and your dish on the level 3 shelf.

There is nothing else for you to set, the temperature and cooking time will be automatically calculated. If needed, set your cooking end time and confirm. Your cooking will start immediately.

• Changing the cooking end time



- Press the  button to set the desired cooking end time.

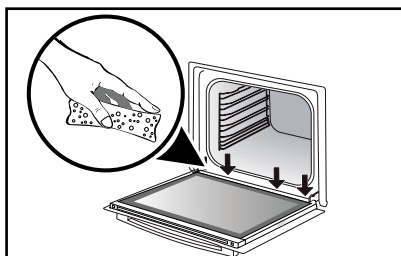
Set the new cooking end time with the + and - knob. Confirm by pressing the knob. The cooking end time display stops flashing. The set cooking programme displays, your cooking will end at the selected time.



Using your appliance



THE "STEAM GUIDE" FUNCTION



When steam cooking, condensation forms on the inside of the glass.


It is possible for water resulting from this condensation to be retained by the chute (*). In this case, this water must be soaked up with a sponge after cooking to avoid building up. (*) The chute is underneath the door seal, at the bottom of the oven's frame.



Caring for and cleaning your appliance

CLEANING THE INNER AND OUTER SURFACES

• Steam cleaning of the cavity

Thanks to this function you will spend less time cleaning your oven, with an eco-responsible action. To do this, spray your cavity with 300 ml of water and start the steam cleaning function by positioning the lever in the position  for a period of 35 min.

• Cleaning the outer surfaces

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

• Cleaning the oven door glass



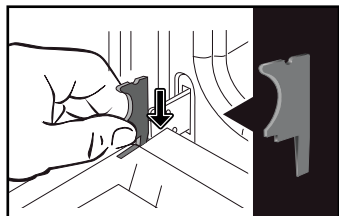
IMPORTANT :

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.

Before doing this, remove any excess grease from the inside of the window with a soft cloth and washing up liquid. To clean the different inside glass panels, disassemble them as follows :

• Cleaning the oven door glass

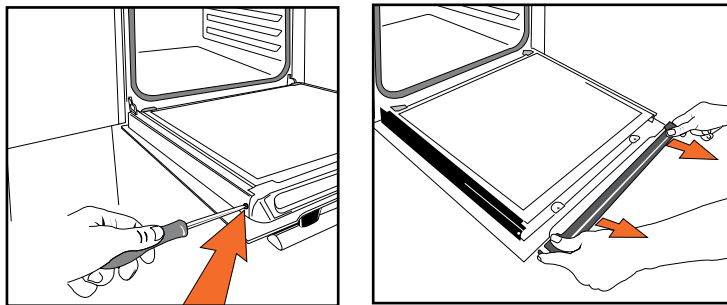
Open the door fully and block it with the plastic wedge provided with your appliance.





Caring for and cleaning your appliance

Unscrew the two screws on either side of the door mounts using a torx screwdriver (T20), then pull the rail out towards you.



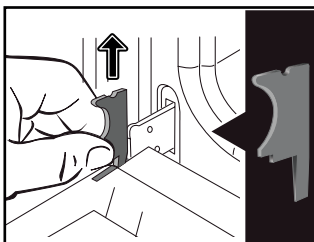
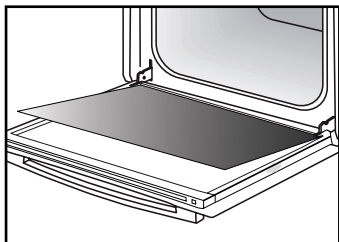
CLEANING THE INNER AND OUTER SURFACES

Remove the first glass panel.

Do not soak the glass panels in water. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

• Reassembling the oven door glass

After cleaning, reposition the glass panels. Insert the last glass panel into the stops, reposition the rail and screw it back in. Remove the plastic wedge before closing the door. Your appliance is now ready to use again.

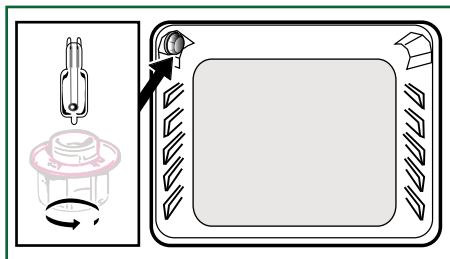


• Replacing the light bulb



IMPORTANT:

Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the bulb in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down.



Bulb details:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9 cap.

You can replace the bulb yourself. Unscrew the view port and remove the bulb (use a rubber glove, which will make it easier to remove). Insert the new bulb and replace the view port. This product contains a light source with energy rating **G**.



ANOMALIES AND SOLUTIONS

The oven is not heating.

Check that the oven is correctly connected and that your installation's fuse is not out of service. Increase the selected temperature.

The oven light is not working.

Replace the bulb or the fuse. Check that the oven is correctly connected.

The cooling fan continues to operate after the oven stops.

This is normal; the fan may continue running until a maximum of 1 hour after cooking to lower the temperature inside and outside the oven. If the fan runs for over an hour, contact the After Sales Department.

The symbol flashes in the display.

Door locking fault; contact the Customer Services Department.

Cooking in a bain-marie.

Please use ventilated cooking methods when cooking in a bain-marie.

Vibration noise.

Make sure the power cord is not in contact with the rear surface of the oven.

This will not have any impact on your appliance's operation, however it may cause a vibration noise when the fan is running. Remove your appliance and move the cord away. Reposition your oven.

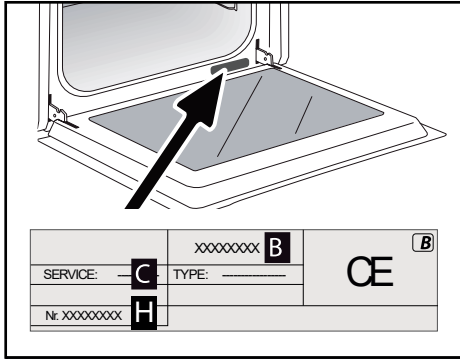


SERVICE CALLS

Any repairs made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on the brand. When calling, please provide the complete references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.

GENUINE REPLACEMENT PARTS

During maintenance work, request that only certified genuine replacement parts are used.



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

Cooking chart

TYPE OF FOOD	*		*		*		*		*		*		min
		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL		LEVEL	
Pastries													
Cookies - Shortbread biscuits	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2							180	2	40-45
Meringues small	100	2									100	3	60-90
Meringues big	100	2									100	3	70-90
Madeleines	220	3				200	3						5-10
puff pastry	200	3				180	3				180	3	30-40
Puff pastries individual	220	3				200	3						5-10
Savarin cake	180	3									175	3	30-35
Shortcrust pastry tart	215	1				200	1				180		30-40
Thin puff pastry tart	215	1				200	1						20-25
Yeast dough pie	210	1				200	1						10-30
Other													
Skewers	220	3			210	4							10-15
Hot water bath terrine pâté	200	2					190	2					80-100
Shortcrust pizza	200	2											30-40
Bread dough pizza													15-18
Quiches	220	2											35-40
Soufflé											180	2	50
Savoury pies	200	2											40-45
Bread	220					200		220					30-40
Toasted bread	180				275	4-5							2-3
Casseroles (stews)	180	2									180	2	90-180

* Depending on model



All the T°C and cooking times are given for preheated ovens

Note: Before putting them in the oven, all meats must be kept at room temperature for at least one hour.

EQUIVALENT: GAS MARKS T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Gas marks	1	2	3	4	5	6	7	8	9 and max




















Cooking chart

TYPE OF FOOD	* LEVEL		* LEVEL		* LEVEL		* LEVEL		* LEVEL		* LEVEL		
	200	LEVEL	200	LEVEL	200	LEVEL	200	LEVEL	200	LEVEL	200	LEVEL	min
Meat													
Roast pork (1kg)	200	2				180	2						60
Roast veal (1 kg)	200	2				180	2						60-70
Roast beef rare (1kg)	240	2											30-40
Lamb (leg, shoulder 2.5 kg)	220	1		220					200	2			60
Poultry (1kg)	200	2		220	180	2			210	3			60
Large pieces of poultry	180	1											60-90
Chicken thighs				220	3				210	3			20-30
Pork chops				210	3								30-40
Veal ribs				210	3								20-30
Beef ribs rare (1kg)				210	3				210	3			20-30
Mutton ribs				210	3								20-30
Fish													
Small fish				275	4								15-20
Medium fish (1kg to 1.5kg)	200	3				180	3						30-35
Fish fillets	220	3				200	3						15-20
Légumes													
Gratins (precooked ingredients)				275	2								15
Potato gratin	200	2				180	2						45
Lasagne	200	3				180	3						45
Stuffed tomatoes	170	3				160	2						30
Pâtisseries													
Sponge cake			150	3							180	2	35
Swiss roll	220	3									180	2	25-35
Brioche	170	1	210								180	2	35-45
Brownies	180	2				175	3						20-25
Cake - Pound cake	180	1	180	1							180	2	45-50
Clafoutis	200	2				180	3						30-35
Creams	165	2									150	2	30-40

* Depending on model

FUNCTION PERFORMANCE TESTS

CEI STANDARD 60350

FOOD	*Cooking mode	LEVEL	Accessories	°C	DURATION min.	PREHEATING
Short-bread (8.4.1)		5	45 mm pan	150	30-40	yes
Short-bread (8.4.1)		5	45 mm pan	150	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	25-45	yes
Short-bread (8.4.1)		3	45 mm pan	175	25-35	yes
Short-bread (8.4.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	160	30-40	yes
Small cakes		5	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		5	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 5	45 mm pan + wire rack	170	20-40	yes
Small cakes		3	45 mm pan	170	25-35	yes
Small cakes		2+ 5	45 mm pan + wire rack	170	25-35	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		4	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		4	wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		3		150	30-40	yes
Fat-free sponge cakes (8.5.1)		2+ 5	45 mm pan + wire rack	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	wire rack	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	wire rack	180	90-120	yes
Browned surface (9.2.2)		5	wire rack	275	3-6	yes

* Depending on model

NOTE: When cooking on 2 levels, dishes can be removed at different times.

Brandt

Výhradní distributor značky Brandt pro Českou republiku:

ELMAX STORE a.s.

Topolová 777/2

735 42 Těrlicko

Česká republika

info@elmax.cz

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