

Brandt

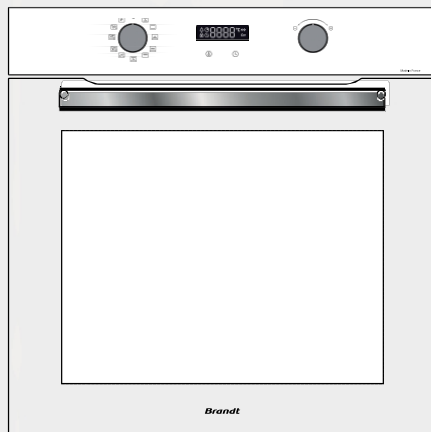


UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA
UŽIVATELSKÁ PRÍRUČKA

CS
SK

TROUBA
RÚRA

BOPH314BB



BVCert.6011825

Vážený ,

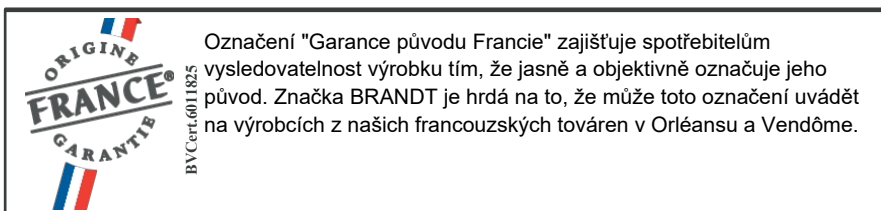
Právě si pořídili výrobek **BRANDT** a my bychom vám rádi poděkovali za důvěru, kterou jste nám projevili.

Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s na vás, váš životní styl a vaše potřeby, aby co nejlépe splňoval vaše očekávání. Do tohoto výrobku jsme vložili naše odborné znalosti, našeho inovačního ducha a veškerou vášně, která nás pohání již více než 60 let. V rámci naší trvalé snahy vyhovět vašim požadavkům je vám k dispozici náš spotřebitelský servis, který zodpoví všechny vaše dotazy a připomínky.

Můžete se také přihlásit na naše webové stránky www.brandt.com, kde najdete všechny naše novinky a další užitečné informace.

Společnost BRANDT vás ráda podporuje na každodenní bázi a přeje vám vše nejlepší do budoucna.

co nejlépe využít svůj nákup.



DŮLEŽITÉ

Před spotřebiče si pozorně přečtete tuto příručku, abyste mohli rychleji se seznámit s jeho obsluhou.

BEZPEČNOST A DŮLEŽITÁ OPATŘENÍ	4
• 1 INSTALACE	6
VÝBĚR MÍST A INSTALACE	7
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	7
• 2 PROSTŘEDÍ	8
RESPEKTOVÁNÍ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	8
• 3 POPIS VAŠEHO SPOTŘEBIČE	9
OVLÁDACÍ PRVKY A DISPLEJ	10
PŘÍSLUŠENSTVÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)	11
• 4 POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	13
NASTAVENÍ	13
ZÁMEK KLÁVESNICE (DĚTSKÁ POJISTKA)	14
MENU NASTAVENÍ.....	14
REŽIMY VAŘENÍ.....	15
ZAHÁJENÍ STŘELBY	16
• 5 ÚDRŽBA.....	18
ČIŠTĚNÍ INTERIÉRU - EXTERIÉRU	18
• 6 ZÁVAD A ŘEŠENÍ	21
ZÁVADY A ŘEŠENÍ	21
• 7 TIPŮ NA VAŘENÍ.....	22
• 8 VHODNOSTI	24
• 9 POPRODEJNÍ SERVIS	25



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY - PEČLIVĚ SI JE PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO DALŠÍ POUŽITÍ.

Tyto pokyny si můžete stáhnout z webových stránek značky.

Po obdržení spotřebiče jej ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu, jehož kopii si uschovejte.



DŮLEŽITÉ

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly předem poučeny o bezpečném používání spotřebiče a porozuměly souvisejícím rizikům.

— Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

— Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.



VAROVÁNÍ :

- Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dělejte to na .

dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti mladší 8 let by se k troubě neměly přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

— Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.

— Před pyrolytickým čištěním trouby vyjměte veškeré příslušenství a odstraňte všechny velké skvrny.

— Při funkci čištění mohou být povrchy teplejší než při běžném používání.

Doporučuje se držet děti stranou.

— Nepoužívejte parní čističe.

— K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani tvrdé kovové škrabky, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a rozbití skla.



VAROVÁNÍ :

Před výměnou lampy se ujistěte, že je spotřebič odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Udělejte to, až spotřebič vychladne. Pro odšroubování průzoru a lampy použijte gumovou rukavici, abyste si usnadnili demontáž.



Spotřebič musí být možné odpojit od elektrické sítě pomocí vypínače v pevných rozvodech v souladu s předpisy pro instalaci.

— Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, se předešlo nebezpečí.

— Tento spotřebič lze instalovat pod nebo do sloupu, jak je znázorněno na instalačním schématu.

— Vycentrujte troubu ve skříni tak, aby byla od sousední skříňě vzdálena minimálně 10 mm. Vestavný nábytek musí být vyroben z tepelně odolného materiálu (nebo potažen tepelně odolným materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu ve skříňce pomocí 2

šrouby skrz připravené otvory na bočních sloupcích.

— Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.

— Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných zařízeních, jako jsou kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných profesionálních zařízeních; na farmách; pro hosty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních; v penzionech.

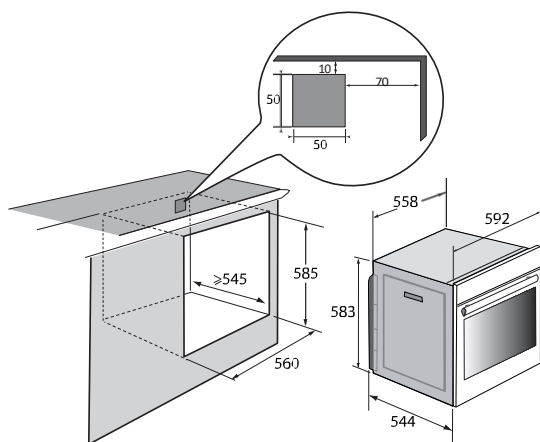
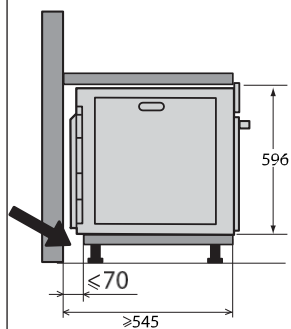
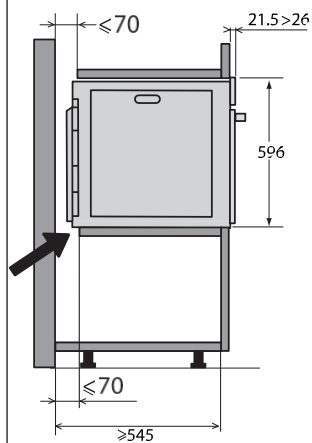
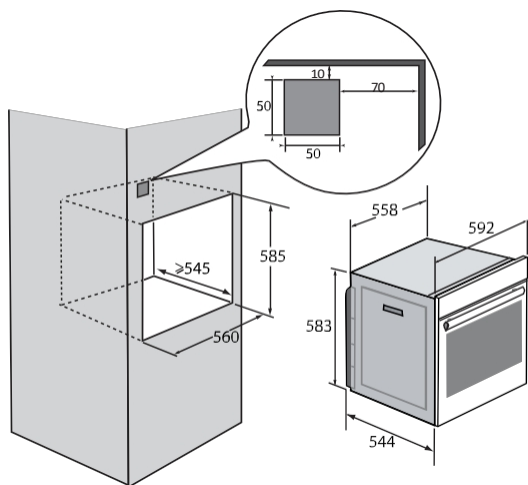
— Před jakýmkoli čištěním v prostoru trouby musí být trouba vypnutá.

Neměňte vlastnosti tohoto spotřebiče, protože by to pro vás mohlo být nebezpečné.

Nepoužívejte troubu jako spíž nebo k uskladnění jakýchkoli předmětů po použití.

V závislosti na modelu může být trouba vybavena sondou na maso. Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.



**A****C****B**



VÝBĚR MÍSTA A INSTALACE

Na obrázcích jsou uvedeny rozměry skříně, ve které bude trouba umístěna.

Tento spotřebič lze instalovat buď pod (**obr. A**), nebo do sloupu (**obr. B**).

Upozornění: Pokud je zadní část jednotky otevřená (zespodu nebo jako sloup), musí být prostor mezi stěnou a deskou, na které trouba stojí, maximálně 70 mm* (**obr. C**). Pokud je skříňka vzadu uzavřená, vytvořte otvor 50 x 50 mm pro průchod elektrického kabelu.

Upevněte troubu ve skříni. Za tímto účelem odstraňte gumové zarážky a předvrtejte do stěny skřínky otvor Ø 2 mm, abyste zabránili trískám ve dřevě. Připevněte troubu pomocí 2 šroubů. Vyměňte gumové zarážky.



Rada
Chcete-li se ujistit, že je vaše instalace v souladu s předpisy, neváhejte si zavolat odborníka na domácí spotřebiče.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Trouba je standardním třížilovým napájecím kabelem o průřezu 1,5 mm² (1 ph + 1 N + zem), který musí být připojen k elektrické síti 220 ~ 240 V prostřednictvím standardní zásuvky IEC 60083 nebo všesměrového oddělovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy.

Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen k

ke svorce spotřebiče a musí být připojen k uzemnění instalace. Instalační pojistka musí být 16 A.

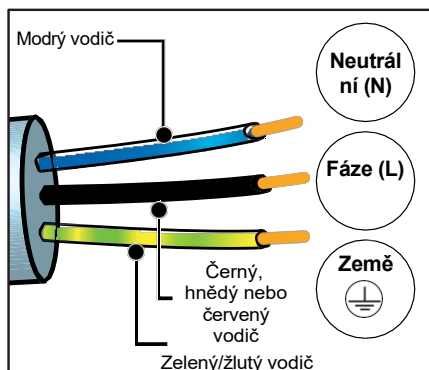
Nemůžeme nést odpovědnost za nehody nebo incidenty, které vzniknou v důsledku neexistujícího, vadného nebo nesprávného uzemnění nebo nesprávného připojení.

Váš spotřebič je navržen tak, aby mohl pracovat při frekvenci 50 Hz nebo 60 Hz bez jakéhokoli zvláštního zásahu z vaší strany.



Upozornění:

Pokud elektrická instalace ve vaší domácnosti vyžaduje úpravy pro připojení spotřebiče, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Pokud se vyskytne jakýkoli problém s troubou, odpojte spotřebič ze zásuvky nebo vyjměte pojistku odpovídající přírodnímu vedení k troubě.





RESPEKT K ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče lze recyklovat. Podílejte se na jejich recyklaci a pomozte chránit životní prostředí tím, že je odložíte do obecních kontejnerů určených k tomuto účelu.



Váš spotřebič obsahuje také mnoho recyklovatelných materiálů. Proto je označen tímto logem, které vás upozorňuje, že použité spotřebiče se nesmí recyklovat.

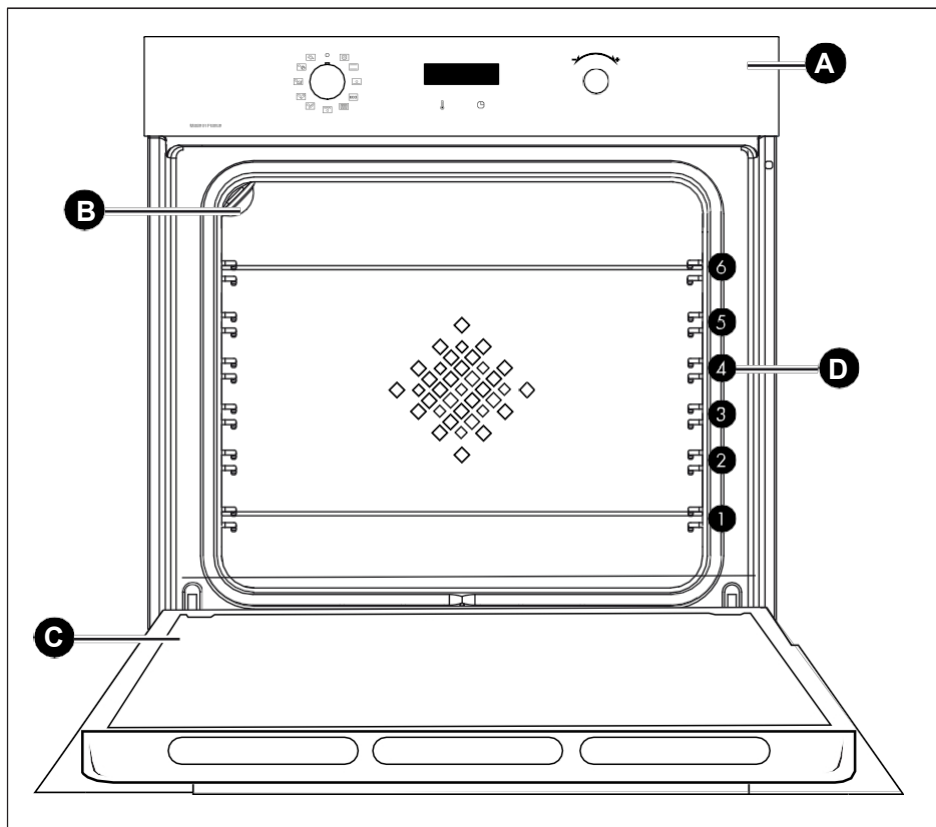
ve směsi s ostatním odpadem.

Recyklace spotřebičů organizovaná společností

Váš výrobce tak bude moci likvidovat své výrobky za nejlepších možných podmínek v souladu s evropskou směrnicí odpadních elektrických a elektronických zařízení.

Podrobnosti o nejbližších sběrných místech pro použité spotřebiče získáte na místním úřadě nebo u prodejce.

Děkujeme vám za pomoc při ochraně životního prostředí.

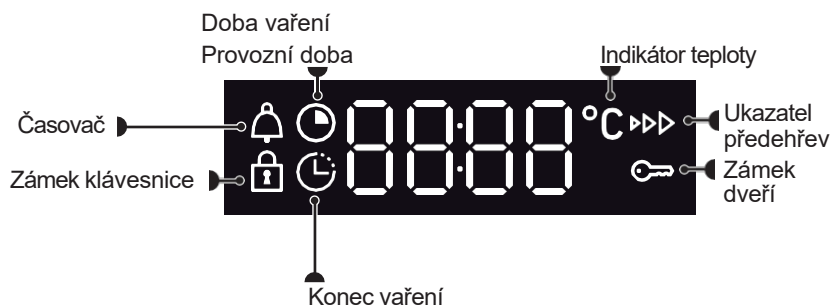


- A** Ovládací panel
- B** Lampa
- C** Dveře
- D** Rošty (tato trouba má 6 pozic pro příslušenství)



OVLÁDACÍ PRVKY A DISPLEJ

Zobrazit



Klíče



Nastavení teploty



Nastavení času a doby trvání

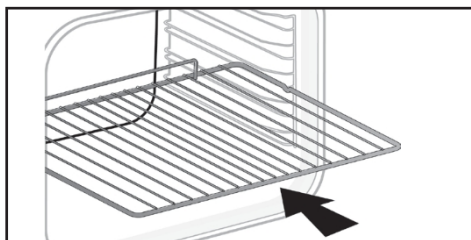


PŘÍSLUŠENSTVÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

- Bezpečnostní mřížka proti překlopení

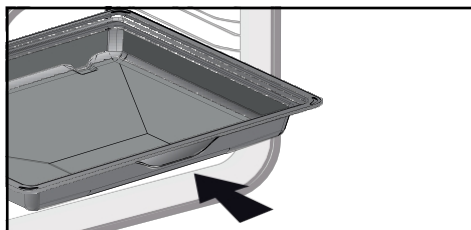
Mřížku lze použít k podepření všech pokrmů a forem obsahujících potraviny určené k vaření nebo pečení au gratin. Lze ji také použít ke grilování (umístí se přímo na ni).

Vložte rošt se zařízením proti překlopení směrem ke dnu trouby.



- Víceúčelová mísa 45 mm

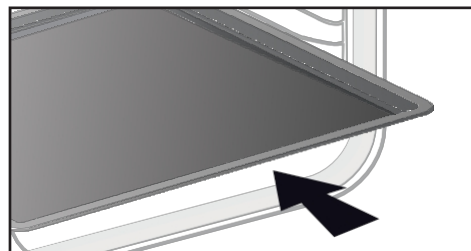
Vkládá se do úrovní pod grilem. Shromažďuje šťávy a tuky z grilování a lze ji použít naplněnou vodou pro vaření v bain-marie.



8 mm plech na pečení

Vloženo do vrstevnic. Ideální pro pečení sušenek, křehkého pečiva a košíčků.

Její nakloněný povrch usnadňuje umístění nádobí na talíř. Lze ji také vložit do stupňů pod grilem a zachytávat šťávy a tuk z grilovaných pokrmů.



DOPORUČUJEME :

Abyste zabránili úniku kouře při vaření tučného masa, doporučujeme přidat na dno víceúčelové nádoby o průměru 45 mm malé množství vody nebo oleje.



VAROVÁNÍ :

Před vyjmutím příslušenství z trouby zahájit pyrolytické čištění. Působením tepla se příslušenství může deformovat a změnila jeho funkce. Po ochlazení se vrátí do původního tvaru.



Systém posuvných kolejnic

Systém posuvných kolejnic usnadňuje a zpřijemňuje manipulaci s potravinami, protože podnosy lze plynule vytahovat, a tak s nimi lze co nejsnáze manipulovat. Příhrádky lze zcela vysunout, což umožňuje plný přístup. Díky jejich stabilitě lze navíc s potravinami pracovat a manipulovat zcela bezpečně, což snižuje riziko popálení. Jídlo tak můžete z trouby vyndat mnohem snadněji.

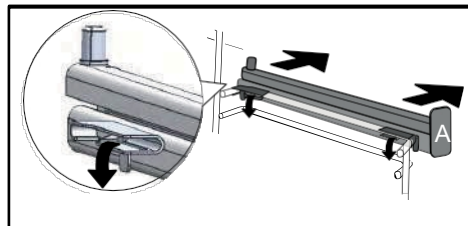
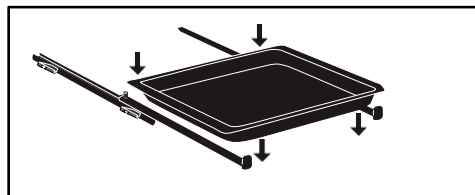
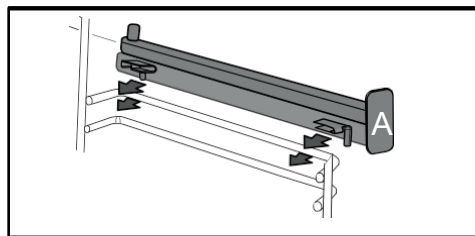
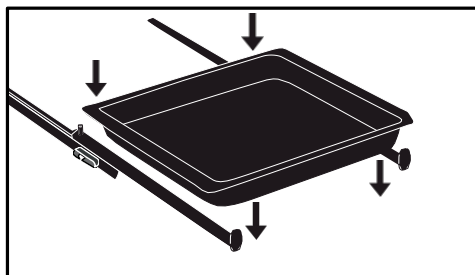
MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠT

Po odstranění 2 drátěných stupňů zvolte výšku stupňů (od 2 do 5), ke kterým chcete připevnit kolejnice. Přicvakněte levou kolejnici k levému patru a vyvíjejte dostatečný tlak na přední a zadní část kolejnice tak, aby 2 výstupky na boku kolejnice zapadly do drátěného patra. Totéž proveďte u pravé kolejnice.

POZNÁMKA: teleskopická posuvná část lišty by se měla vyklopit směrem k přední části trouby, A směrem k vám.

Namontujte 2 drátěné police, umístěte desku na 2 kolejnice a systém je připraven k použití.

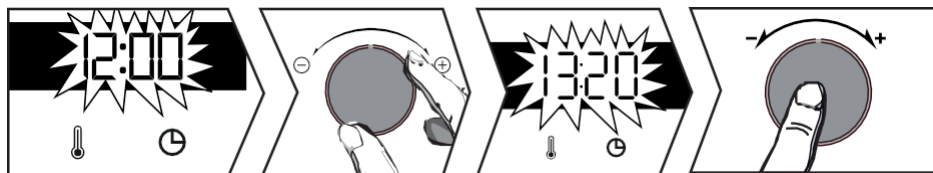
Chcete-li kolejnice demontovat, opět vyjměte drátěné pojezdy. Mírně roztáhněte výstupky připevněné ke každé kolejnici směrem dolů, abyste je uvolnili z patra. Vytáhněte kolejnici směrem k sobě.





NASTAVENÍ

Nastavení času

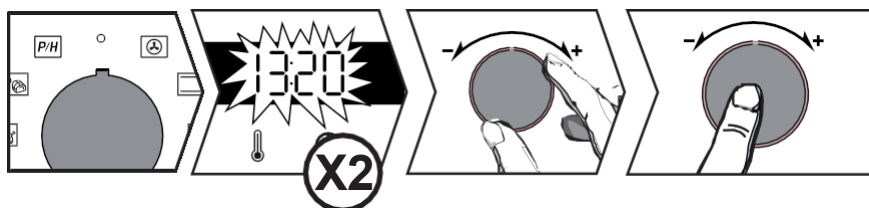


Při zapnutí bliká na displeji 12:00. Nastavte čas pomocí joysticku+ nebo -.

Potvrďte stisknutím joysticku.

Pokud dojde k výpadku proudu, čas bude také blikat. Provedte stejné nastavení.

Změna času

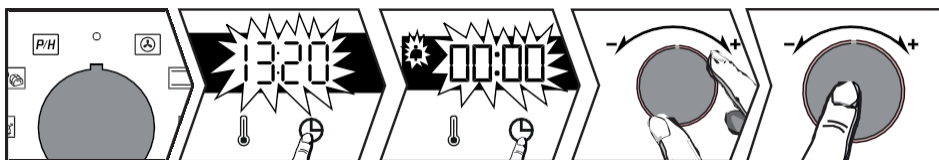


Funkční páčka musí být v poloze 0.

Stiskněte tlačítko a zobrazí se symbol . Znovu stiskněte . Nastavení upravte pomocí joysticku+ nebo -. Potvrďte stisknutím joysticku.

Časovač

Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vypnutá.



Funkční páčka musí být v poloze 0.

Stiskněte tlačítko a zobrazí se symbol . Časovač začne blikat. Nastavte časovač pomocí joysticku+ nebo -. Potvrďte stisknutím joysticku, spustí se odpočítávání a znovu se objeví čas. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li jej zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.

Poznámka: nastavení časovače změnit nebo zrušit. Pro zrušení se vraťte do nabídky časovače a nastavte 00:00.



ZÁMEK KLÁVESNICE (DĚTSKÁ POJISTKA)



Současně stiskněte tlačítka a , dokud se na obrazovce neobjeví symbol . Chcete-li jej odemknout, stiskněte současně klávesy a , dokud symbol nezmizí z obrazovky.

MENU NASTAVENÍ

Na troubě můžete měnit různá nastavení:

stiskněte tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí "MENU", čímž vstoupíte do režimu nastavení.



Pomocí joysticku vyberte různá nastavení, volbu potvrďte stisknutím joysticku, poté pomocí joysticku aktivujte nebo deaktivujte+ a - různé parametry, volbu potvrďte stisknutím joysticku.
páka viz tabulka :

	AUTO: režimu vaření se kontrolka dutiny vypne po 90 sekundách. ON: V režimu vaření svítí kontrolka nepřetržitě, s výjimkou režimu ECO.
	Aktivace/deaktivace pípání kláves
	Aktivace/deaktivace přehřev
	Aktivace/deaktivace demo režimu
	Informace o poprodejním servisu

Chcete-li opustit "MENU", stiskněte znovu tlačítko .





ZPŮSOBY VAŘENÍ

Manuální funkce



Vytápění s ventilátorem*

Teplota min. 35°C max. 250°C

Doporučená teplota: 180°C

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



Tradiční

Teplota min. 35 °C max. 275 °C

Doporučená teplota: 200 °C

Tento způsob vaření není kompatibilní s vařením v bain-marie. Doporučuje se pro pomalé a jemné vaření: měkká zvířina. Pro pečení červeného masa. Pro dušení v uzavřeném pekáči, které bylo předtím započato na varné desce (coq au vin, civet).



Pulzní podrážka

Teplota min. 75°C max. 250°C

Doporučená teplota: 180°C

Doporučuje se pro vlhké pokrmy (quiche, šťavnaté ovocné koláče...). Pečivo bude zespodu dobře propečené. Doporučuje se pro kynoucí pokrmy (koláče, briošky, kouglof...) a pro suflé, které nebude blokovat kůrka na povrchu.



Eco

Teplota min. 35 °C max. 275 °C

Doporučená teplota: 200 °C

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

Tato poloha šetří energii při zachování kvality vaření. Veškeré vaření probíhá bez přehřívání.

*Režim vaření provedený v souladu s EN 60350-1: k prokázání souladu s požadavky na uvádění spotřeby energie na energetických štítcích podle evropského nařízení EU/65/2014.



Vysoký gril

Pozice 1 až 4 Doporučení:

Pozice 4

Doporučuje se pro opékání toastů, gratinování pokrmů nebo zapékání crème brûlée.



Pulzní gril

Teplota min. 100°C max. 250°C

Doporučená teplota: 200°C

Do spodního patra zasuňte víceúčelovou misku o průměru 45 mm.

Doporučuje se pro veškerou drůbež a pečeně, k pečení a vaření jehněčí kýty a hovězích žeber. Pro udržení rybích steaků rozpływajících se v ústech.



Chléb

Teplota min. 35 °C max. 220 °C Doporučená teplota: 205 °C

Doporučené pořadí pro pečení chleba. Nezapomeňte na ohniště umístit misku s vodou, abyste získali křupavou, zlatavou kůrku.

Automatické funkce

Trouba nabízí 3 nové funkce, které automaticky kombinují dva režimy pečení, aby se zachovaly nutriční vlastnosti pokrmů uvařily se rychleji.



Drůbež

Doporučuje se pro přípravu kuřete.



Ryby

Doporučuje se pro přípravu celých ryb losos, okoun, treska atd.).



Bílé maso

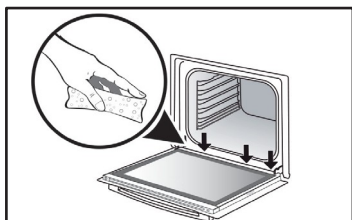
Doporučuje se pro udržení telecí pečeně měkké a křehké.



Používání zařízení

Pro tyto 3 funkce stačí přidat 500 ml vlažné vody do víceúčelové nádoby o průměru 45 mm a umístit ji do trouby na spodní polici, přičemž jídlo, které se má připravit, se nachází na polici 3.

Nastavte hmotnost na displeji pomocí páčky +/- a hodnotu potvrďte stisknutím tlačítka na páce +/-



Během napařování se na vnitřním skle tvoří kondenzát.

Voda z této kondenzace se může zachytit ve výlevce (*), v takovém případě by se měla na konci vaření vytříť, aby se zabránilo jejímu hromadění.

(*) Žlab je umístěn pod těsněním dveří, na samém dně rámu trouby.

ZAHÁJENÍ STŘELBY

Zahájení okamžitého vaření



Jakmile se trouba spustí, zobrazí se provozní doba.

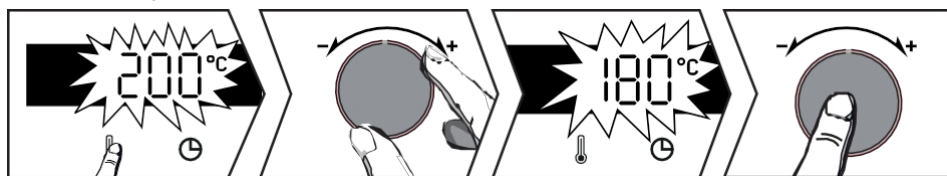
Programátor zobrazí čas, který nesmí blikat.

Otočte páčku funkcí do zvolené polohy.

Pro manuální funkce :

Vytápění se spustí okamžitě. Trouba vám doporučí teplotu, kterou můžete změnit. Trouba se zahřívá a ukazatel teploty bliká. Když trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se série pípnutí.

Změna teploty

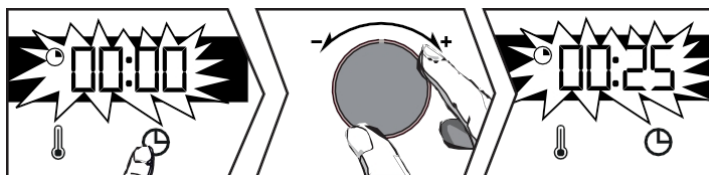


Tisk

Pomocí páčky+ nebo - nastavte teplotu. Potvrďte stisknutím páčky.



Změna doby trvání



Systém "Smart Assist"

Vaše trouba je vybavena

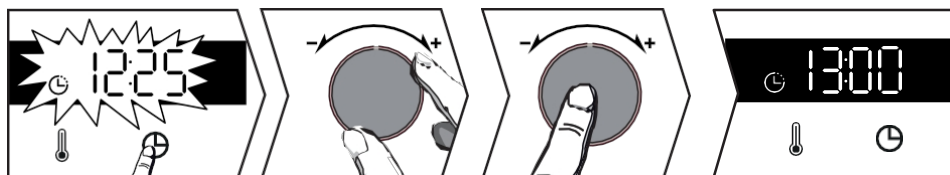
Funkce "Smart Assist" doporučí dobu vaření, kterou lze upravit podle zvoleného režimu vaření (viz tabulka).

Změnu času potvrďte stisknutím knoflíku. Čas se začne odpočítávat okamžitě po dosažení teploty vaření.

FUNKCE VAŘENÍ	TRVÁNÍ
	30 minut
	30 minut
	30 minut
ECO	30 minut
	7 min
	15 minut
	40 minut

Tisk . Trouba vám doporučí čas, který můžete změnit. Nastavte Pomocí joysticku vyberte možnost+ nebo - . Potvrďte stisknutím knoflíku.

Změna doby ukončení vaření



Po nastavení doby vaření stiskněte tlačítko a konec doby vaření začne blikat. Pomocí páčky+ nebo - nastavte novou dobu konce vaření.

Potvrďte stisknutím joysticku.

Displej konce vaření přestane blikat.

Trouba se spustí později, aby dokončila pečení ve zvoleném čase.

Poznámka: Tato funkce není k dispozici s funkcí Gril.



ČIŠTĚNÍ INTERIÉRU - EXTERIÉRU

Čištění dutin pyrolýzou nebo čištění párou



POZOR

Před zahájením pyrolýzy nebo parního čištění vyjměte z trouby příslušenství a drátěné rošty. Před čištěním trouby odstraňte případné velké . Přebytkovou mastnotu z dvířek odstraňte vlhkou houbou.

Z bezpečnostních důvodů se pyrolýzní čištění provádí až po automatickém uzamčení dvířek. Dvířka nelze odemknout.

Okamžité samočištění



Časovač by měl zobrazovat denní čas bez blikání.

Pomocí joysticku zvolte samočisticí [P/H].

Pomocí páček + a - můžete volit mezi pyrolýzou a parním čištěním podle toho, jak moc je trouba znečištěná:

pyr 2hodinová pyrolýza,

-P **P-E** PyroExpress* nebo Pyrolyse ECO (1h30)*,

hyd Čištění dutiny párou.

Volbu potvrďte stisknutím joysticku.

Na konci čištění se na displeji zobrazí 0:00. Otočte funkční knoflík zpět na 0. Na konci cyklu pyrolýzy se dvířka odemknou.

*PYROEXPRESS ZA 59 MINUT

-P = PyroExpress*

Tato specifická funkce využívá teplo nahromaděné předchozího vaření a nabízí rychlé automatické čištění dutiny: lehce znečištěnou dutinu vyčistí méně než hodinu. Elektronické sledování teploty dutiny určuje, zda je zbytkové teplo v dutině dostatečné k dosažení dobrého výsledku čištění. Pokud ne, automaticky se aktivuje cyklus ECO pyrolýzy trvající 1,5 hodiny.

Čištění dutiny párou

Díky této funkci strávíte méně času čištěním trouby, a to s ohledem na životní prostředí. Za tímto účelem postříkejte dutinu trouby 300 ml vody a spusťte funkci parního čištění otočením knoflíku na [P/H] po dobu 35 minut.



Zpožděné samočištění

Spuštění programu pyrolýzy můžete odložit. Jakmile se na displeji zobrazí doba trvání programu, stiskněte tlačítko  a pomocí joysticku nastavte nový čas ukončení.

+ a - a poté potvrďte stisknutím joysticku.

Samočištění začne později a skončí v novém naprogramovaném čase.

Po dokončení čištění otočte páčku funkcí zpět do polohy 0.

Čištění vnějšího povrchu

Použijte měkký hadřík namočený v čisticím prostředku na sklo. Nepoužívejte čisticí krémy ani brusné prostředky.

škrabka houbička.

Demontáž skla dveří



UPOZORNĚNÍ:

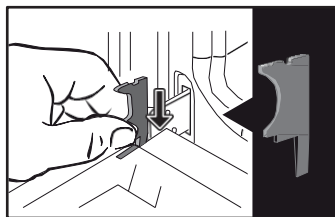
K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte drátěnky, abrazivní houbičky ani kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.

Předtím pomocí měkkého hadříku a mycího prostředku odstraňte přebytečnou mastnotu z nádobí. vnitřní sklo.

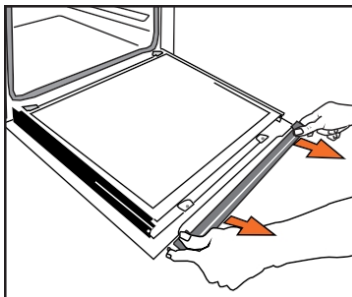
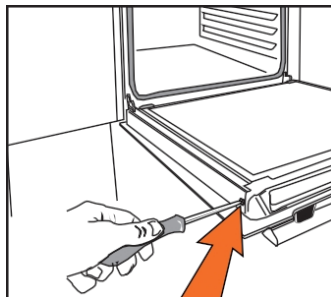
Chcete-li vyčistit jednotlivá vnitřní skla, demontujte je následujícím způsobem. následující :

Čištění skla dveří

Úplně otevřete dvířka a zajistěte je plastovým kabelem dodaným se spotřebičem.



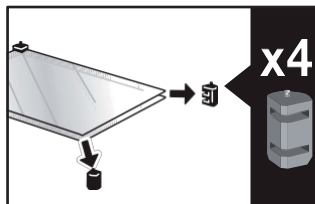
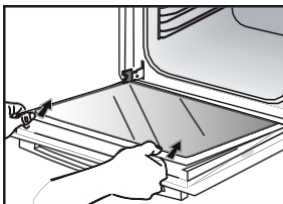
Pomocí šroubováku Torx (T20) vyšroubujte dva šrouby na obou stranách dveřních zárubní a poté příčník vyjměte tahem směrem k sobě.





DŮLEŽITÉ :

Nezapomeňte si označit směr montáže tohoto 1. skla (lesklou stranou k sobě).



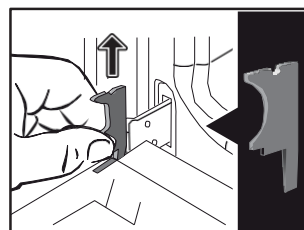
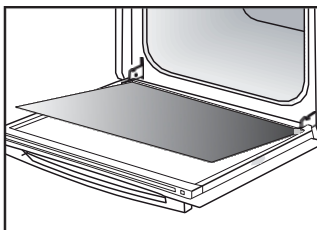
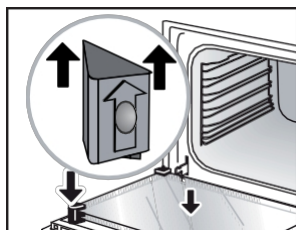
Vyjměte první sklo: dveře mají dvě vnitřní skla s černým gumovým distančním rámečkem v každém rohu. V případě potřeby vyjměte vnitřní skla a vyčistěte je.

Sklenici neponořujte do vody. Opláchněte ji čistou vodou a otřete suchým hadříkem. načeštraný.

Montáž dveřních oken

Po vyčištění znovu umístěte čtyři gumové zarážky tak, aby šipky směřovaly nahoru. změnit polohu všech oken.

Poslední sklo zasuňte do zarážek, poté příčník přemístěte a přišroubujte zpět na místo. Před zavřením dveří odstraňte plastový kabel. Váš spotřebič je nyní opět funkční.

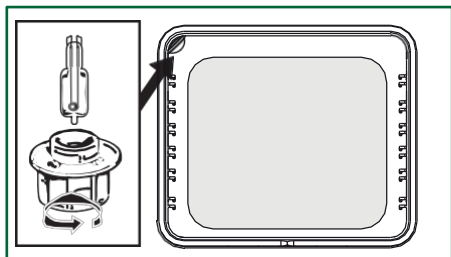


Výměna svítidel



DŮLEŽITÉ :

Před výměnou lampy se ujistěte, že je spotřebič odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Udělejte to, až spotřebič vychladne.



Vlastnosti lampy :

25 W, 220-240 V~, 300 °C, patice G9.

Pokud lampa přestane fungovat, můžete ji vyměnit sami. Odšroubujte ublot a vyjměte lampu (pro snazší demontáž použijte gumovou rukavici).

Vložte novou lampu a vyměňte okno. Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



ZÁVADY A ŘEŠENÍ

Otázky	Odpovědi a řešení
Trouba se nezahřívá.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do sítě nebo zda je pojistka správně zapojena. není v pořádku. Zvyšte zvolenou teplotu.
Kontrolka trouby nefunguje.	Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena.
Chladicí ventilátor běží i po vypnutí trouby.	To je normální; ventilátor může běžet až jednu hodinu po ukončení pečení. Snížila teplota uvnitř i vně trouby. Po více než jedné hodině se obraťte na náš poprodejní servis.
Pyrolýzní čištění není provedeno	Zkontrolujte, zda jsou dveře zavřené. Může jít o závadu na zámku dveří nebo na teplotním čidle. Pokud závada přetrvává, kontaktujte poprodejní servis.
Na displeji bliká symbol 	Pokud se dveře správně nezamykají, kontaktujte náš poprodejní servis.
Vaří se v bain-marie.	Při vaření v bain-marie používejte ventilační režimy.
Vibrační hluk.	Zkontrolujte, zda napájecí kabel nepřekáží. kontakt se zadní stěnou. To nemá žádný vliv na správnou funkci spotřebiče, ale přesto může při větrání docházet k vibracím. Vyměňte spotřebič a přesuňte kabel. Vyměňte troubu.

Tipy na vaření

DESKY		*		*		*		*		*		*		*	
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	min
Maso															
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2					180	2							60
Telecí pečeně (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Hovězí pečeně, propečená (1 kg)	240	2													30-40
Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	1			220						200	26			0
Drůbež (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Velká drůbež	180	1													60-90
Kuřecí stehna					220	3					210	3			20-30
Vepřové kotlety					210	3									30-40
Telecí kotlety					210	3									20-30
Hovězí žebra, propečená (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Skopové kotlety					210	3									20-30
Ryby															
Malé ryby					275	4									15-20
Středně velké ryby 1 kg až 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Rybí filé	220	3					200	3							15-20
Zelenina															
Gratins (vařené jídlo)					275	2									15
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Plněná rajčata	170	3					160	2							30
Pečivo															
Savojská sušenka - Génoise			150	3									180	2	35
Rolované sušenky	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Dort - Čtyři čtvrtiny	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Krémy	165	2											150	2	30-40

* V závislosti na modelu

Tipy na vaření

DESKY	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *			
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	min	
Pečivo																
Sušenky - Křehké pečivo	175	3														15-20
Kugelhopf			180	2									180	2		40-45
Malé pusinky	100	2											100	3		60-90
Velké pusinky	100	2											100	3		70-90
Madeleines	220	3					200	3								5-10
Zelné těstoviny	200	3					180	3					180	3		30-40
Jednotlivé listové těsto	220	3					200	3								5-10
Savarin	180	3											175	3		30-35
Koláč z křehkého těsta	215	1					200	1					180			30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1					200	1								20-25
Koláč z kynutého těsta	210	1					200	1								10-30
Různé																
Brochety	220	3				210	4									10-15
Paštika v terině bain-marie	200	2					190	2								80-100
Křehká pizza	200	2														30-40
Těsto na pizzu																15-18
Quiche	220	2														35-40
Soufflé													180	25		0
Koláče	200	2														40-45
Chléb	220						200		220							30-40
Toastový chléb	180					275	4-5									-3
Uzavřené kastrolky	180	2											180	2		90-180

* V závislosti na modelu

⚠ Všechny T °C a doby pečení jsou uvedeny pro předehřáté trouby.
Poznámka: Všechna masa by měla být před vložením do trouby ponechána nejméně 1 hodinu při pokojové teplotě.

EKVIVALENCE: ÚDAJE T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres				4	5	6	7	8	9 maxi

V SOULADU S CEI 60350

FOOD	Režim vaření	ÚROVEŇ	Príslušenství	°C	min. DOBA TRVÁNÍ	PRECHAUF-FAGE
Křehký chléb (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	30-40	ano
Křehký chléb (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	25-35	ano
Křehký chléb (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	25-45	ano
Křehký chléb (8.4.1)		3	plochý 45 mm	175	25-35	ano
Křehký chléb (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	160	30-40	ano
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ano
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ano
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	20-40	ano
Malé koláče (8.4.2)		3	plochý 45 mm	170	25-35	ano
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	25-35	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3		150	30-40	ano
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		3	mřížka	180	90-120	ano
Roštující povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3-6	ano

* V závislosti na modelu

POZNÁMKA: Při dvouúrovňovém vaření lze pokrmy vyjmout v různých časech.



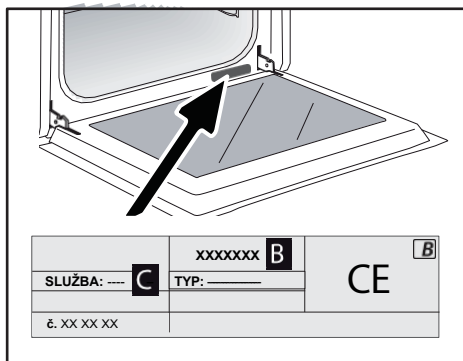


INTERVENCE

Veškeré práce vašem spotřebiči musí provádět kvalifikovaný odborník, který je registrovaným distributorem dané značky. Při telefonátu usnadnění vyřízení vašeho požadavku připravte úplné reference vašeho spotřebiče (obchodní reference, servisní reference, výrobní číslo). Tyto informace naleznete na výrobním štítku.

PŮVODNÍ DÍLY

Při servisu zařízení požadujte použití pouze certifikovaných originálních náhradních dílů.



B: Obchodní reference

C: Servisní číslo

H: Sériové číslo



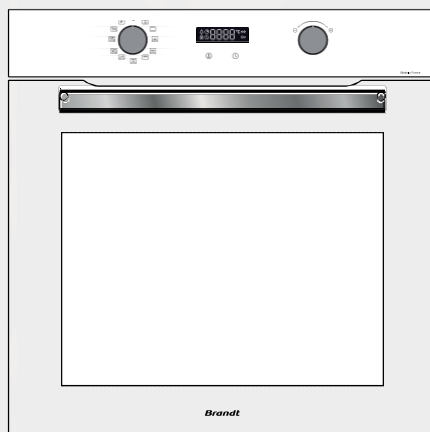
Brandt



UŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA SK

RÚRA

BOPH314BB



BYCert.6011825

Vážený ,

ste si zaobstarali výrobok **BRANDT** a my by sme sa vám chceli poďakovať za dôveru, ktorú ste nám prejavili.
nám dávate.

Tento produkt sme navrhli a vytvorili s na vás, váš životný štýl a vaše potreby, aby čo najlepšie spĺňal vaše očakávania. Do tohto výrobku sme vložili naše odborné znalosti, nášho ducha inovácií a všetku vášeň, ktorá nás poháňa už viac ako 60 rokov. V rámci našej neustálej snahy o splnenie vašich požiadaviek je vám k dispozícii náš spotrebiteľský servis, ktorý vám odpovie na všetky vaše otázky a návrhy.

Môžete sa tiež prihlásiť na našu webovú stránku www.brandt.com, kde nájdete všetky naše najnovšie inovácie, ako aj ďalšie užitočné informácie.

Spoločnosť BRANDT vás rada podporuje na každodennej báze a želá vám všetko najlepšie do budúcnosti.

čo najlepšie využite svoj nákup.

	Označenie "Garancia pôvodu Francúzsko" zaručuje spotrebiteľom výsledovateľnosť výrobku tým, že jasne a objektívne uvádza jeho pôvod. Značka BRANDT je hrdá na to, že môže toto označenie umiestniť na výrobky z našich francúzskych tovární v Orléans a Vendôme.
--	---



DÔLEŽITÉ

Pred spotrebiča si pozorne prečítajte túto príručku, aby ste mohli rýchlejšie sa oboznámiť s jeho obsluhou.

BEZPEČNOSŤ A DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA	4
• 1 INŠTALÁCIA.....	6
VÝBER MIESTA A INŠTALÁCIE.....	7
ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE	7
• 2 PROSTREDIE	8
REŠPEKTOVANIE ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	8
• 3 POPIS VÁŠHO SPOTREBIČA	9
OVLÁDACIE PRVKY A DISPLEJ.....	10
PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU).....	11
• 4 POUŽÍVANIE SPOTREBIČA	13
NASTAVENIA.....	13
ZÁMOK KLÁVESNICE (DETSKÝ ZÁMOK)	14
MENU NASTAVENIA	14
REŽIMY VARENIA	15
SPUSTENIE STREĽBY.....	16
• 5 ÚDRŽBA	18
ČISTENIE INTERIÉRU - EXTERIÉRU.....	18
• 6 PORÚCH A RIEŠENÍ	21
CHYBY A RIEŠENIA.....	21
• 7 TIPOV NA VARENIE.....	22
• 8 VHODNOSTI	24
• 9 POPREDAJNÝ SERVIS.....	25



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY - POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE NA ĎALŠIE POUŽITIE.

Tieto pokyny si môžete stiahnuť z webovej stránky značky.

Keď dostanete spotrebič, ihneď ho rozbaľte alebo nechajte rozbaľiť. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Prípadné výhrady uveďte písomne na dodacom liste, ktorého kópiu by ste si mali uschovať.



DÔLEŽITÉ

Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak im bol vopred poskytnutý dohľad alebo pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a ak pochopili súvisiace riziká.

— Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

— Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali.



VAROVANIE :

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Urobte to na .

dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies vo vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov by sa nemali k rúre približovať, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

— Tento spotrebič je určený na varenie so zatvorenými dvierkami.

— Pred pyrolytickým čistením rúry vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte všetky veľké škvrny.

— Pri čistiacej funkcii môžu byť povrchy horúcejšie ako pri bežnom používaní.

Odporúča sa držať deti mimo dosahu.

— Nepoužívajte parné čističe.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani tvrdé kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a rozbitie skla.



VAROVANIE :

Pred výmenou lampy sa uistite, že je spotrebič odpojený od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Urobte to, keď spotrebič vychladne. Na odskrutkovanie priezoru a lampy použite gumovú rukavicu, aby ste si uľahčili demontáž.



Musí byť možné odpojiť spotrebič od elektrickej siete zabudovaním spínača do pevných rozvodov v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, sa zabránilo nebezpečenstvu.

— Tento spotrebič je možné inštalovať buď pod alebo do stĺpa, ako je znázornené na inštaláčnej schéme.

— Vycentrujte rúru v skrinke tak, aby bola od susednej skrinky vzdialená minimálne 10 mm. Vstavaný nábytok musí byť vyrobený z tepelne odolného materiálu (alebo potiahnutý tepelne odolným materiálom). Pre väčšiu stabilitu upevnite rúru v skrinke pomocou 2

skrutky cez pripravené otvory na bočných stĺpikoch.

— Spotrebič nesmie byť nainštalovaný za dekoratívnymi dverami, aby sa zabránilo prehriatiu.

— Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných zariadeniach, ako sú kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných profesionálnych zariadeniach; na farmách; na použitie hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach; v zariadeniach typu penzión a raňajky.

— Pred akýmkoľvek čistením v priestore rúry musí byť rúra vypnutá.

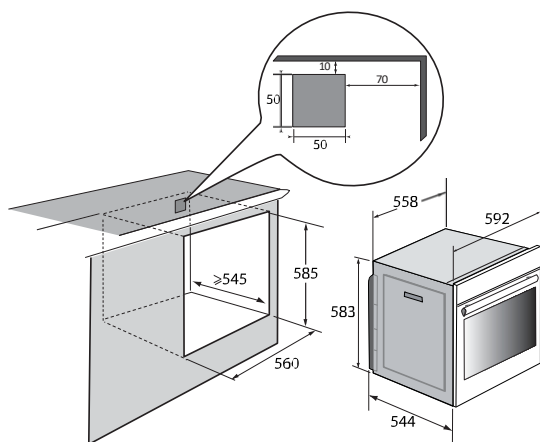
Nemodifikujte vlastnosti tohto spotrebiča, pretože by to mohlo byť pre vás nebezpečné.

Rúru nepoužívajte ako špajzu ani na uskladnenie akýchkoľvek predmetov po použití.

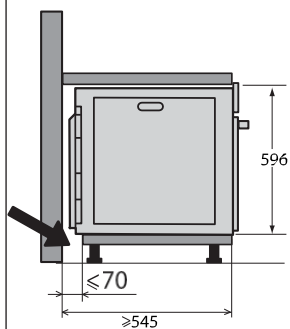
V závislosti od modelu môže byť vaša rúra vybavená mäsovou sondou. Používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.



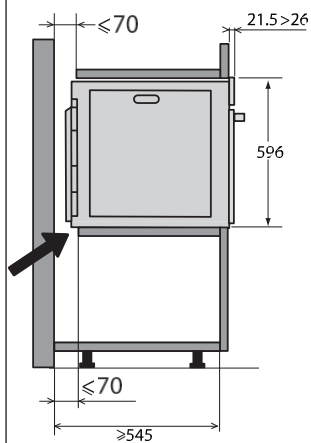
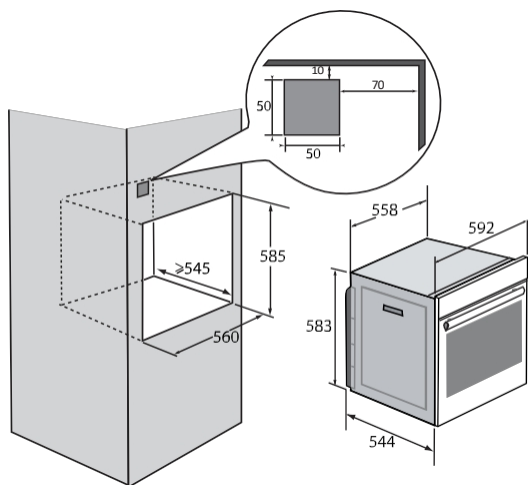
A



C



B





VÝBER MIESTA A INŠTALÁCIE

Na obrázkoch sú znázornené rozmery skrinky, do ktorej bude rúra umiestnená.

Tento spotrebič je možné inštalovať buď pod (**obr. A**), alebo na stĺp (**obr. B**).

Upozornenie: Ak je zadná časť jednotky otvorená (pod ňou alebo ako stĺp), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej rúra stojí musí byť maximálne 70 mm* (**obr. C**). Ak je skrinka vzadu zatvorená, vytvorte otvor 50 x 50 mm na prechod elektrického kábla.

Upevnite rúru do skrinky. Na tento účel odstráňte gumové zarážky a do steny skrinky predvrtajte otvor Ø 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Pripevnite rúru pomocou 2 skrutiek. Vymeňte gumové zarážky.



Rada

Ak chcete mať istotu, že je vaša inštalácia v súlade s predpismi, neváhajte a zavolajte odborníka na domáce spotrebiče.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Rúra je štandardným 3-žilovým napájacím káblom s priemerom 1,5 mm² (1 ph + 1 N + uzemnenie), ktorý musí byť pripojený k sieti 220 ~ 240 V prostredníctvom štandardnej zásuvky IEC 60083 alebo omnipolárneho oddeľovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácie.

Ochranný vodič (zeleno-žltý) je pripojený k

k svorke spotrebiča a musí byť pripojený k uzemneniu inštalácie. Inštalčná poistka musí byť 16 A.

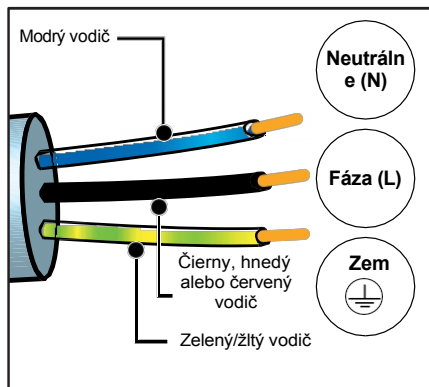
Nemôžeme niesť zodpovednosť za nehody alebo incidenty, ktoré vznikli v dôsledku neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia alebo nesprávneho pripojenia.

Váš spotrebič je navrhnutý tak, aby pracoval pri frekvencii 50 Hz alebo 60 Hz bez akéhokoľvek špeciálneho zásahu z vašej strany.



Upozornenie:

Ak si elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje úpravu na pripojenie spotrebiča, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Ak sa vyskytne akýkoľvek problém s rúrou, odpojte spotrebič od elektrickej siete alebo odstráňte poistku zodpovedajúcu prírodnému vedeniu k rúre.





ÚČTA K ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Obalové materiály tohto spotrebiča možno recyklovať. Podieľajte sa na ich recyklácii a pomôžte chrániť životné prostredie tým, že ich odložíte do mestských kontajnerov určených na tento účel.



Váš spotrebič obsahuje aj mnoho recyklovateľných materiálov. Preto je označený týmto logom, ktoré vás informuje, že použitý spotrebič sa nesmie recyklovať.

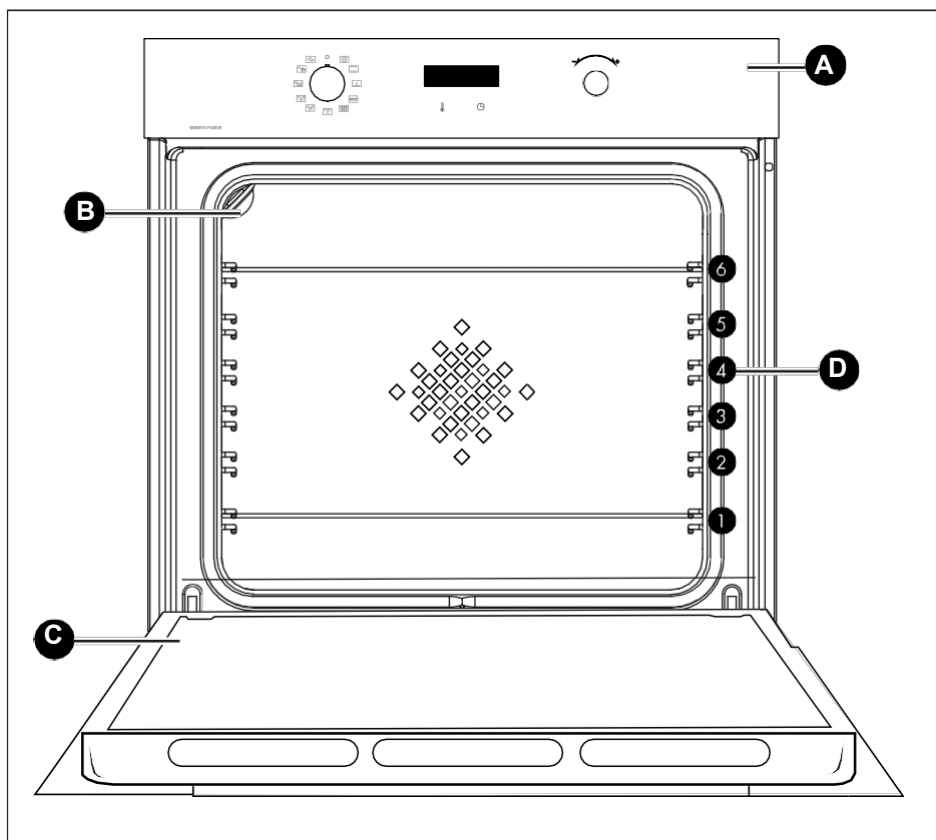
zmiešané s iným odpadom.

Recyklácia spotrebičov organizovaná spoločnosťou

Váš výrobca tak bude môcť zlikvidovať svoje výrobky za najlepších možných podmienok v súlade s európskou smernicou odpadu z elektrických a elektronických zariadení.

Podrobnosti o najbližších zberných miestach pre použité spotrebiče získate od miestneho úradu alebo predajcu.

Ďakujeme za vašu pomoc pri ochrane životného prostredia.



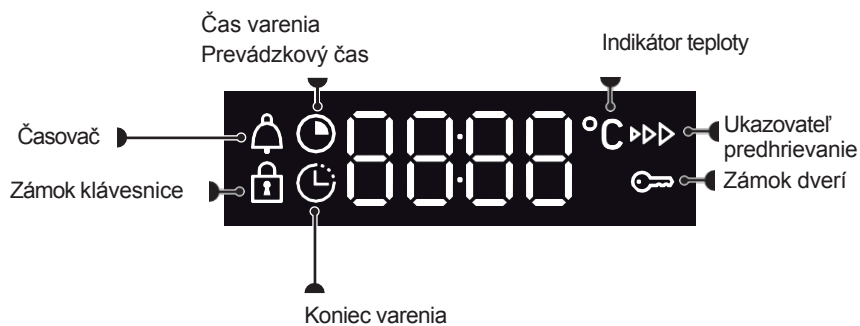
- A** Ovládací panel
- B** Lampa
- C** Dvere
- D** Rošty (táto rúra má 6 pozícií pre príslušenstvo)





OVĽÁDACIE PRVKY A DISPĽEJ

Zobrazenie



Kľúče



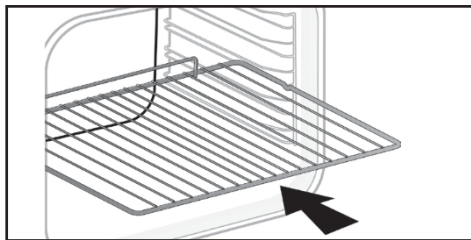


PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

- Bezpečnostná mriežka proti nakloneniu

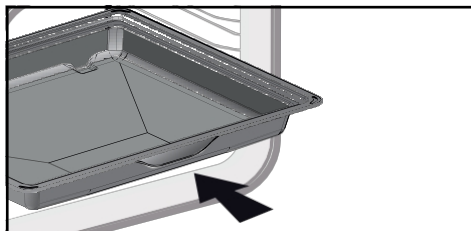
Mriežku možno použiť na podopretie všetkých jedál a foriem s potravinami, ktoré sa majú variť alebo piecť au gratin. Možno ju použiť aj na grilovanie (položenú priamo na nej).

Vložte rošt so zariadením proti nakloneniu smerom k spodnej časti rúry.



- Viacúčelová misa 45 mm

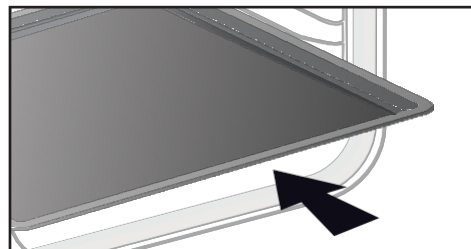
Vkladá sa do úrovni pod grilom. Zachytáva šťavy a tuky z grilovania a môže sa použiť naplnená vodou na varenie v bain-marie.



8 mm plech na pečenie

Vložené do úrovni. Ideálne na pečenie sušienok, chlebíčkov a koláčikov.

Jeho naklonený povrch uľahčuje umiestnenie pokrmov na tanier. Možno ho tiež vložiť do stupňov pod grilom na zachytávanie šťavy a tuku z grilovaných pokrmov.



PORADENSTVO :

Aby ste zabránili úniku dymu pri varení masťného mäsa, odporúčame pridať na dno 45 mm viacúčelovej misky malé množstvo vody alebo oleja.



VAROVANIE :

Príslušenstvo vyberte z rúry pred spustením pyrolytického čistenia. Pôsobením tepla sa príslušenstvo môže deformovať a zmenila jeho funkcia. Po ochladení sa vrátia do pôvodného tvaru.



Systém posuvných koľajníc

Systém posuvných koľajničiek uľahčuje a spríjemňuje manipuláciu s potravinami, pretože podnosy sa dajú plynulo vysúvať, čo maximálne uľahčuje manipuláciu s nimi. Zásobníky sa dajú úplne vytiahnuť, čo umožňuje úplný prístup. Ich stabilita navyše znamená, že s potravinami možno pracovať a manipulovať úplne bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Takto môžete jedlo z rúry vyberať oveľa ľahšie.

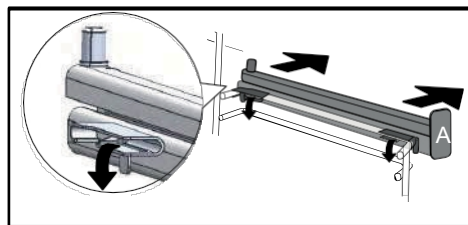
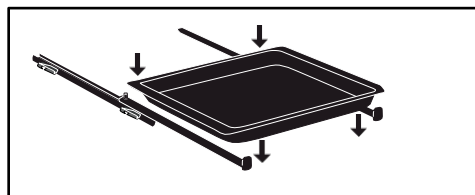
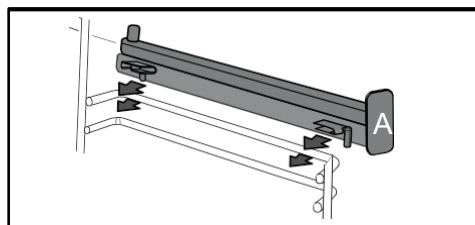
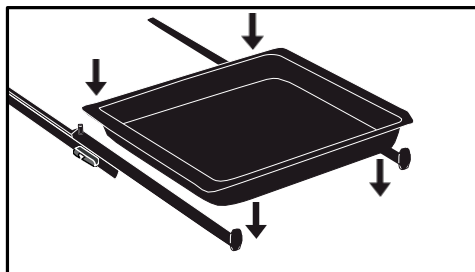
MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH KOĽAJNÍC

Po odstránení 2 drôtených úrovni vyberte výšku úrovne (od 2 do 5), ku ktorej chcete pripojiť koľajnice. Ľavú koľajnicu pricvaknite k ľavej úrovni, pričom na prednú a zadnú časť koľajnice vyvíjajte dostatočný tlak, aby 2 výstupky na boku koľajnice zapadli do drôtenej úrovne. To isté urobte aj v prípade pravej koľajnice.

POZNÁMKA: teleskopická posuvná časť lišty by sa mala vyklopiť smerom k prednej časti rúry, zarážka A by mala smerovať k vám.

Namontujte 2 drôtené police, potom umiestnite dosku na 2 koľajnice a systém je pripravený na použitie.

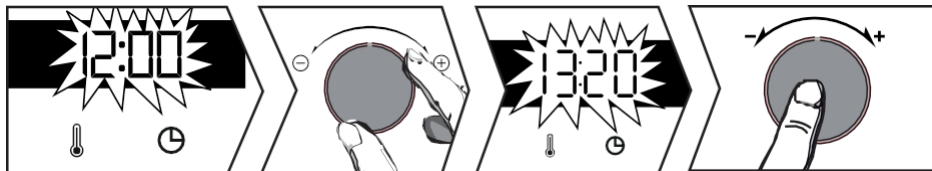
Ak chcete koľajnice demontovať, opäť odstráňte drôtené vodiace lišty. Mierne roztiahnite výstupky pripojené ku každej koľajnici smerom nadol, aby ste ich uvoľnili z podlažia. Potiahnite koľajnicu smerom k sebe.





NASTAVENIA

Nastavenie času

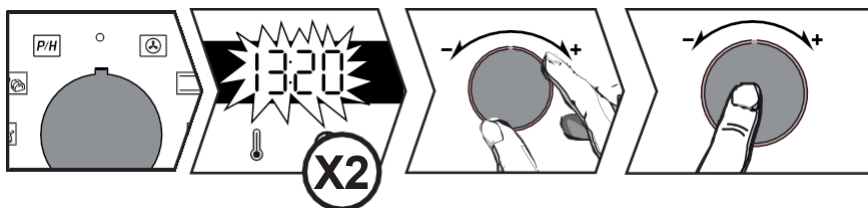


Pri zapnutí bliká na displeji 12:00. Nastavte čas pomocou joysticku+ alebo -.

Potvrďte stlačením joysticku.

Ak dôjde k výpadku prúdu, čas bude tiež blikať. Vykonajte rovnaké nastavenie.

Zmena času

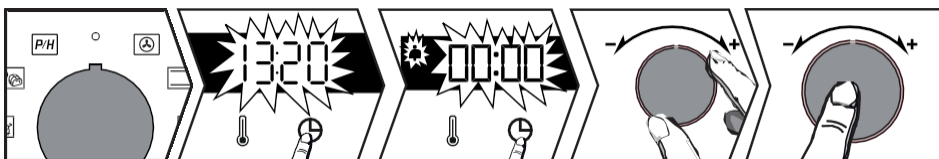


Funkčná páka musí byť v polohe 0.

Stlačte a zobrazí sa symbol . Opäť stlačte . Nastavenie upravte pomocou joysticku+ alebo -. Potvrďte stlačením joysticku.

Časovač

Túto funkciu je možné používať len vtedy, keď je rúra vypnutá.



Funkčná páka musí byť v polohe 0.

Stlačte tlačidlo a zobrazí sa symbol . Časovač začne blikáť. Nastavte časovač pomocou joysticku+ alebo -. Potvrďte stlačením joysticku, spustí sa odpočítavanie a znovu sa objaví čas. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Ak ho chcete zastaviť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Poznámka: nastavenie časovača zmeniť alebo zrušiť. Ak chcete zrušiť nastavenie, vráťte sa do ponuky časovača a nastavte ho na 00:00.



ZÁMOK KLÁVESNICE (DETSKÝ ZÁMOK)



Súčasne stláčajte tlačidlá a , kým sa na obrazovke nezobrazí symbol . Ak ho chcete odomknúť, stláčajte súčasne tlačidlá a , kým symbol nezmizne z obrazovky.

MENU NASTAVENIA

Na rúre môžete zmeniť rôzne nastavenia:

stláčajte tlačidlo , kým sa nezobrazí "MENU", aby ste vstúpili do režimu nastavení.



Pomocou joysticku vyberte rôzne nastavenia, výber potvrdíte stlačením joysticku, potom pomocou joysticku aktivujete alebo deaktivujete+ a - rôzne parametre, výber potvrdíte stlačením joysticku.

páka pozri tabuľku :

	AUTO: režim varenia sa kontrolka dutiny vypne po 90 sekundách. ON: V režime varenia svieti kontrolka nepretržite, okrem režimu ECO.
	Aktivácia/deaktivácia pípania tlačidla
	Aktivácia/deaktivácia predhrievanie
	Aktivácia/deaktivácia demo režimu
	Informácie o popredajnom servise

Ak chcete opustiť "MENU", stlačte znova tlačidlo .



METÓDY VARENIA

Manuálne funkcie



Vykurovanie s ventilátorom*

Teplota min. 35 °C max. 250 °C

Odporúčaná teplota: 180 °C

Odporúča sa na udržiavanie vlhkosti bieleho mäsa a rýb a na viacnásobné varenie až na 3 úrovniach. Rýchly nárast teploty: niektoré jedlá možno vložiť do rúry studené.



Tradičné

Teplota min. 35 °C max. 275 °C Odporúčaná teplota: 200 °C

Tento spôsob varenia nie je kompatibilný s varením v bain-marie. Odporúča sa na pomalé, jemné varenie: mäkká zverina. Na pečenie červeného mäsa. Na dusenie v uzavretej zapekacej miske, ktorá sa predtým začala variť na varnej doske (coq au vin, civet).



Pulzná podrážka

Teplota min. 75 °C max. 250 °C

Odporúčaná teplota: 180 °C

Odporúča sa na vlhké jedlá (quichy, šťavnaté ovocné koláče...). Pečivo sa pod ním dobre prepečie. Odporúča sa na kysnúce pokrmy (koláč, brioška, kuglof...) a na suflé, ktoré sa nezablokujú kôrkou na povrchu.



Eco

Teplota min. 35 °C max. 275 °C Odporúčaná teplota: 200 °C

Tento spôsob varenia nie je kompatibilný s varením v bain-marie.

Táto poloha šetrí energiu pri zachovaní kvality varenia. Celé varenie prebieha bez predhrievania.

*Režim varenia v súlade s EN 60350-1: na preukázanie súladu s požiadavkami na energetické označovanie podľa európskeho nariadenia EU/65/2014.



Vysoký gril

Pozícia 1 až 4 Odporúčanie:

Pozícia 4

Odporúča sa na opekanie toastov, gratinovanie pokrmov alebo zapekanie crème brûlée.



Pulzný gril

Teplota min. 100 °C max. 250 °C

Odporúčaná teplota: 200 °C

Do spodného poschodia zasuňte viacúčelovú misku s priemerom 45 mm.

Odporúča sa na všetku hydinu a pečené mäso, na pečenie a varenie jahňacieho stehna a hovädzich rebier. Aby sa rybie steaky roztopili v ústach.



Chlieb

Teplota min. 35 °C max. 220 °C Odporúčaná teplota: 205 °C

Odporúčaná postupnosť pečenia chleba. Nezabudnite na ohnisko položiť misku s vodou, aby ste získali chrumkavú, zlatistú kôrku.

Automatické funkcie

Vaša rúra ponúka 3 nové funkcie, ktoré automaticky kombinujú dva režimy pečenia, aby sa zachovali nutričné vlastnosti jedla jedlo sa uvarilo rýchlejšie.



Hydina

Odporúča sa na varenie kuracieho mäsa.



Ryby

Odporúča sa na prípravu celých rýb (losos, morský vlk, treska atď.).



Biele mäso

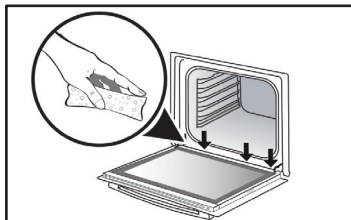
Odporúča sa na udržiavanie mäkkej a jemnej teľacej pečene.



Používanie spotrebiča

Pre tieto 3 funkcie stačí pridať 500 ml vlažnej vody do viacúčelovej nádoby s priemerom 45 mm a umiestniť ju do rúry na spodnú policiu, pričom jedlo, ktoré sa má variť, sa nachádza na policike 3.

Nastavte hmotnosť na displeji pomocou páčky +/- a hodnotu potvrdíte stlačením na páke +/-



Počas naparovania sa na vnútornom skle vytvára kondenzát.

Voda z tejto kondenzácie sa môže zachytávať vo výlevke (*), v takom prípade by sa mala na konci varenia zotrieť, aby sa zabránilo jej hromadeniu.

(*) Žľab sa nachádza pod tesnením dvierok, na samom spodku rámu rúry.

SPUSTENIE STREL'BY

Okamžité spustenie varenia



Hneď po spustení rúry sa zobrazí prevádzkový čas.

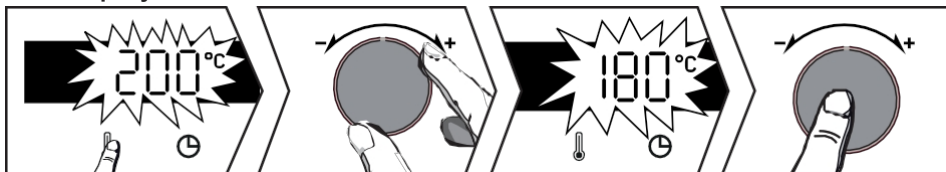
Programátor zobrazí čas, ktorý nesmie blikať.

Otočte páku funkcií do zvolenej polohy.

Pre manuálne funkcie :

Vykurovanie sa spustí okamžite. Vaša rúra vám odporučí teplotu, ktorú môžete zmeniť. Rúra sa zahrieva a indikátor teploty bliká. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, zaznie séria pípnutí.

Zmena teploty

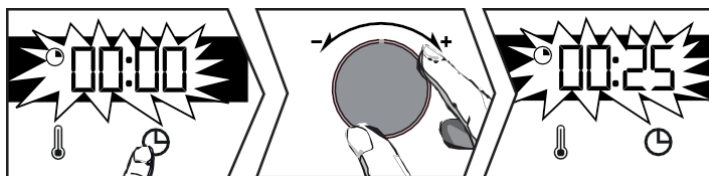


Tlačítko ①.

Pomocou páčky+ alebo - nastavte teplotu. Potvrdíte stlačením páčky.



Zmena trvania



Systém "Smart Assist"

Vaša rúra je vybavená

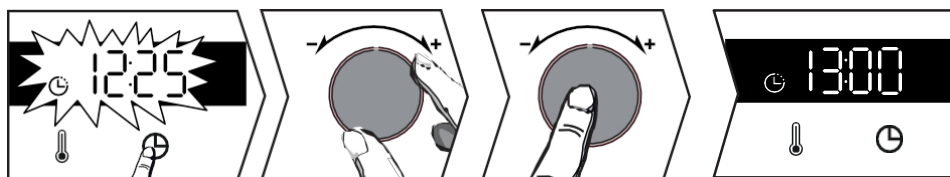
Funkcia "Smart Assist" odporučí čas varenia, ktorý môžete upraviť podľa zvoleného režimu varenia (pozri tabuľku).

Ak zmeníte čas, potvrdte ho stlačením gombíka. Po dosiahnutí teploty varenia sa čas okamžite odpočíta.

FUNKCIA VARENIA	TRVANIE
	30 minút
	30 minút
	30 minút
	30 minút
	7 min.
	15 minút
	40 min

Tlač . Vaša rúra vám odporučí čas, ktorý môžete zmeniť. Nastavte Pomocou joysticku vyberte+ alebo -. Potvrdte stlačením gombíka.

Zmena času ukončenia varenia



Po nastavení času varenia stlačte tlačidlo a koniec varenia bude blikať. Pomocou páčky+ alebo - nastavte nový čas konca varenia.

Potvrdte stlačením joysticku.

Displej konca varenia prestane blikať.

Vaša rúra sa spustí neskôr, aby dokončila pečenie vo zvolenom čase.

Poznámka: Táto funkcia nie je k dispozícii s funkciou grilovania.



ČISTENIE INTERIÉRU - EXTERIÉRU

Čistenie dutín pyrolýzou alebo čistením parou

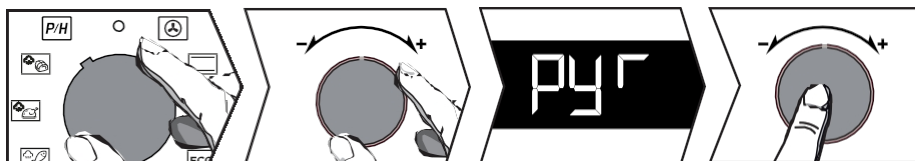


POZOR

Pred začatím pyrolýzy alebo čistenia parou vyberte z rúry príslušenstvo a drôtené stojany. Pred čistením rúry odstráňte veľké škvrny, ktoré sa mohli . Prebytočnú masť z dvierok odstráňte vlhkou špongiou.

Z bezpečnostných dôvodov sa operácia pyrolýzneho čistenia uskutoční až po automatickom uzamknutí dvierok. Dvere nie je možné odomknúť.

Okamžité samočistenie



Časovač by mal zobrazovať denný čas bez blikania.

Pomocou joysticku vyberte samočistenia **P/H**.

Pomocou pák + a - vyberte pyrolýzu alebo parné čistenie podľa toho, ako je rúra znečistená:



2-hodinová pyrolýza,



PyroExpress* alebo Pyrolyse ECO (1h30)*,



Čistenie dutiny parou.

Svoju voľbu potvrdíte stlačením joysticku.

Na konci čistenia sa na displeji zobrazí 0:00. Otočte funkčný gombík späť na 0. Na konci cyklu pyrolýzy sa dvierka odomknú.

*PYROEXPRES ZA 59 MINÚT



= PyroExpress*

Táto špecifická funkcia využíva teplo nahromadené predchádzajúceho varenia na rýchle automatické čistenie dutiny: ľahko znečistenú dutinu vyčistí menej ako hodinu. Elektronické monitorovanie teploty dutiny určuje, či je zvyškové teplo v dutine dostatočné na dosiahnutie dobrého výsledku čistenia. Ak nie, automaticky sa aktivuje cyklus ECO pyrolýzy trvajúci 1,5 hodiny.

Čistenie dutiny parou

Vďaka tejto funkcii strávite menej času čistením rúry, a to s ohľadom na životné prostredie. Na tento účel postriekajte dutinu rúry 300 ml vody a spustíte funkciu čistenia parou otočením gombíka na **P/H** na 35 minút.



Oneskorené samočistenie

Spustenie programu pyrolýzy môžete odložiť. Keď sa na obrazovke zobrazí trvanie programu, stlačte tlačidlo  a pomocou joysticku nastavte nový čas ukončenia.

+ a - a potom potvrdte stlačením joysticku.

Samočistenie sa začne neskôr a skončí v novom naprogramovanom čase.

Po skončení čistenia otočte páčku funkcií späť do polohy 0.

Čistenie vonkajšieho povrchu

Použite mäkkú handričku namočenú v čistiacom prostriedku na sklo. Nepoužívajte drhnúce krémy ani abrazívne prostriedky.

škrabka na vlasy.

Odstránenie skla dverí



UPOZORNENIE:

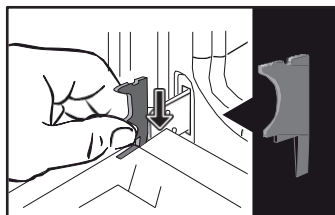
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte čistiace prostriedky, abrazívne špongie ani kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.

Predtým pomocou mäkkej handričky a prostriedku na umývanie riadu odstráňte prebytočnú masť z vnútorného skla.

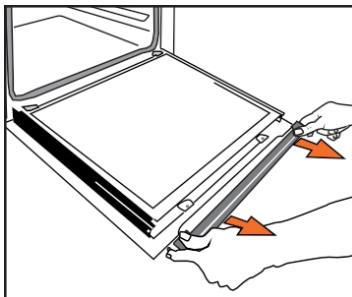
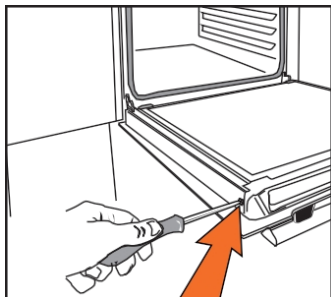
Ak chcete vyčistiť jednotlivé vnútorné sklá, demontujte ich takto po :

Čistenie skla dverí

Úplne otvorte dvierka a zaistite ich plastovým káblom dodaným so spotrebičom.



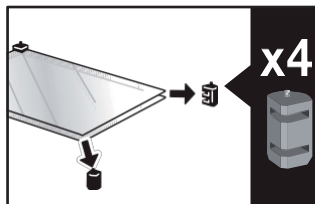
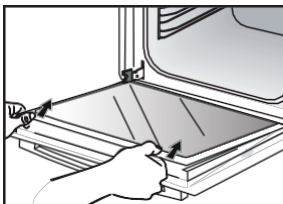
Pomocou skrutkovača Torx (T20) odskrutkujte dve skrutky na oboch stranách zárubne dverí a potom odstráňte priečku ťahaním smerom k sebe.





DÔLEŽITÉ :

Uistite sa, že ste označili smer montáže tohto 1. skla (lesklou stranou k sebe).



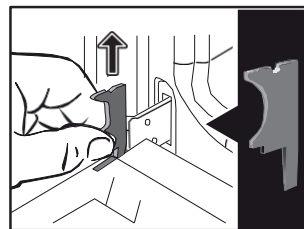
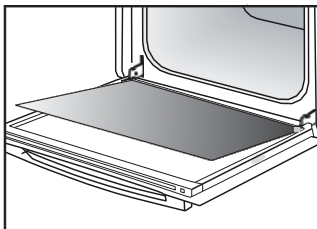
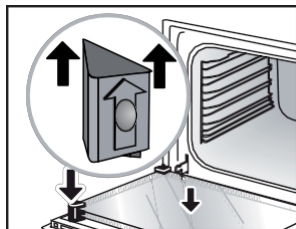
Odstráňte prvé sklo: dvere majú dve vnútorné sklá s čiernou gumovou dištančnou vložkou v každom rohu. V prípade potreby vyberte vnútorné sklá, aby ste ich mohli vyčistiť.

Neponárajte sklo do vody. Opláchnite ho čistou vodou a utrite suchou handričkou. nadýchaný.

Montáž okien dverí

Po vyčistení znovu umiestnite štyri gumové zarážky tak, aby šípky smerovali nahor. zmeniť polohu všetkých okien.

Posledné sklo zasuňte do zarážok, potom presuňte priečku a priskrutkujte ju späť na miesto. Pred zatvorením dverí odstráňte plastový kábel. Váš spotrebič je teraz opäť funkčný.

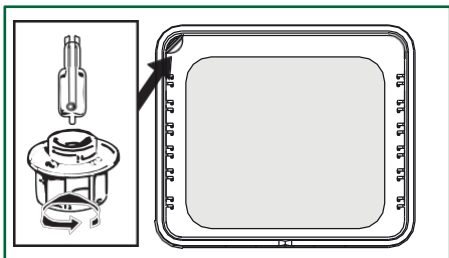


Výmena svietidla



DÔLEŽITÉ :

Pred výmenou lampy sa uistite, že je spotrebič odpojený od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Urobte to, keď spotrebič vychladne.



Charakteristika lampy :

25 W, 220-240 V~, 300 °C, základňa G9.

Ak lampa prestane fungovať, môžete ju vymeniť sami. Odskrutkujte ublot a vyberte lampu (na uľahčenie demontáže použite gumovú rukavicu).

Vložte novú lampu a vymeňte okno. Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



CHYBY A RIEŠENIA

Otázky	Odpovede a riešenia
Rúra sa nezahrieva.	Skontrolujte, či je rúra správne zapojená alebo či je poistka nie je v poriadku. Zvýšte zvolenú teplotu.
Kontrolka rúry nefunguje.	Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra správne zapojená.
Chladiaci ventilátor pokračuje v prevádzke aj po vypnutí rúry.	Je to normálne; ventilátor môže bežať až jednu hodinu po skončení pečenia, nízka teplota vo vnútri a mimo rúry. Po viac ako jednej hodine kontaktujte náš popredajný servis.
Pyrolýzne čistenie sa nevykonáva	Skontrolujte, či sú dvere zatvorené. Môže o poruchu zámku dverí alebo snímača teploty. Ak porucha pretrváva, kontaktujte popredajný servis.
Na displeji bliká symbol 	Ak sa dvere správne nezamykajú, obráťte sa na náš popredajný servis.
Varí sa v bain-marie.	Pri varení v bain-marie používajte ventilačné režimy.
Hluk spôsobený vibráciami.	Skontrolujte, či napájací kábel neprekáža. kontakt so zadnou stenou. Nemá to žiadny vplyv na správnu prevádzku spotrebiča, ale napriek tomu môže počas vetrania vytvárať vibračný hluk. Odstráňte spotrebič a premiestnite kábel. Vymeňte rúru za novú.

Tipy na varenie

PLATES		*		*		*		*		*		*		*	
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	min
Mäso															
Bravčová pečienka (1 kg)	200	2					180	2							60
Tefacia pečienka (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Hovädzia pečienka, prepečená (1 kg)	240	2													30-40
Jahňacie mäso (stehno, pliecko 2,5 kg)	220	1			220					200	26				0
Hydina (1 kg)	200	2			220		180	2		210	3				60
Veľká hydina	180	1													60-90
Kuracie stehná					220	3				210	3				20-30
Bravčové kotlety					210	3									30-40
Tefacie kotlety					210	3									20-30
Hovädzie rebrá, prepečená (1 kg)					210	3				210	3				20-30
Skopové kotlety					210	3									20-30
Ryby															
Malé ryby					275	4									15-20
Stredne veľké ryby (1 kg až 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Rybíe filé	220	3					200	3							15-20
Zelenina															
Gratins (varené jedlo)					275	2									15
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Plnené paradajky	170	3					160	2							30
Pečivo															
Savojská sušienka - Génoise			150	3									180	2	35
Rolovaná sušienka	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Torta - Štvorkvarcová	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Krémy	165	2											150	2	30-40

* V závislosti od modelu

Tipy na varenie

PLATES	*		*		*		*		*		*		*		*		min
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	
	Pečivo																
Cookies - Krátke pečivo	175	3															15-20
Kugelhopf			180	2										180	2		40-45
Malé pusinky	100	2												100	3		60-90
Veľké pusinky	100	2												100	3		70-90
Madeleines	220	3						200	3								5-10
Kapustové cestoviny	200	3						180	3					180	3		30-40
Jednotlivé lístkové pečivo	220	3						200	3								5-10
Savarin	180	3												175	3		30-35
Koláč z krehkého cesta	215	1						200	1					180			30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1						200	1								20-25
Koláč z kysnutého cesta	210	1						200	1								10-30
Rôzne																	
Brochety	220	3				210	4										10-15
Paštéta v terine bain-marie	200	2						190	2								80-100
Krátka pizza	200	2															30-40
Cesto na pizzu																	15-18
Quiches	220	2															35-40
Soufflé														180	25		0
Koláče	200	2															40-45
Chlieb	220							200		220							30-40
Toastový chlieb	180					275	4-5										-3
Uzavreté kastroly	180	2												180	2		90-180

* V závislosti od modelu



Všetky T °C a časy pečenia sú uvedené pre predhriate rúry.

Poznámka: Všetky druhy mäsa by sa mali pred vložením do rúry nechať aspoň 1 hodinu pri izbovej teplote.

EKVIVALENCIA: ÚDAJE T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres				4	5	6	7	8	9 maxi

V SÚLADE S CEI 60350

FOOD	Režim varenia	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	TRVANIE min.	PRECHAUF-FAGE
Chlebič (8.4.1)		5	ploché 45 mm	150	30-40	áno
Chlebič (8.4.1)		5	ploché 45 mm	150	25-35	áno
Chlebič (8.4.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mriežka	150	25-45	áno
Chlebič (8.4.1)		3	ploché 45 mm	175	25-35	áno
Chlebič (8.4.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mriežka	160	30-40	áno
Malé koláče (8.4.2)		5	ploché 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláče (8.4.2)		5	ploché 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	ploché 45 mm + mriežka	170	20-40	áno
Malé koláče (8.4.2)		3	ploché 45 mm	170	25-35	áno
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	ploché 45 mm + mriežka	170	25-35	áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mriežka	150	30-40	áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mriežka	150	30-40	áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mriežka	150	30-40	áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		3		150	30-40	áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mriežka	150	30-40	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90-120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mriežka	170	90-120	áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mriežka	180	90-120	áno
Mriežkovaný povrch (9.2.2)		5	mriežka	275	3-6	áno

* V závislosti od modelu

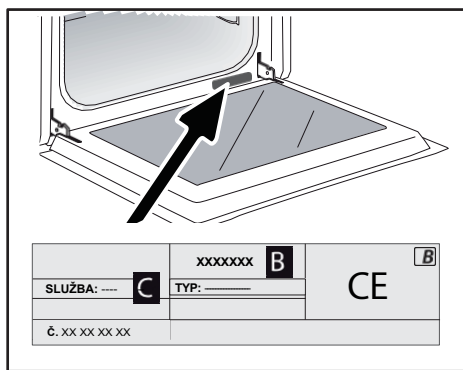
POZNÁMKA: Pri dvojúrovňovom varení môžete pokrmy vyberať v rôznych časoch.





INTERVENCIE

Všetky práce vašom spotrebiči musí vykonávať kvalifikovaný odborník, ktorý je registrovaným distribútorom značky. Pri telefonickom kontakte, aby sme vám uľahčili vybavenie vašej požiadavky, pripravte úplné referencie vášho spotrebiča (obchodné označenie, servisné označenie, výrobné číslo). Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku.



B: Obchodný odkaz C:

Servisný odkaz

H: Sériové číslo

ORIGINÁLNE DIELY

Pri servise zariadenia žiadajte, aby sa používali len certifikované originálne náhradné diely.



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