

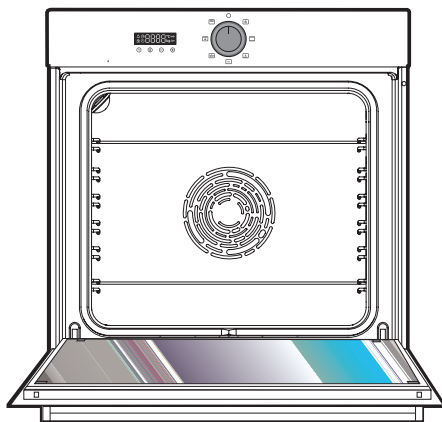
Brandt



CZ **NÁVOD K OBSLUZE**

MULTIFUNKČNÍ PYROLYTICKÁ TROUBA

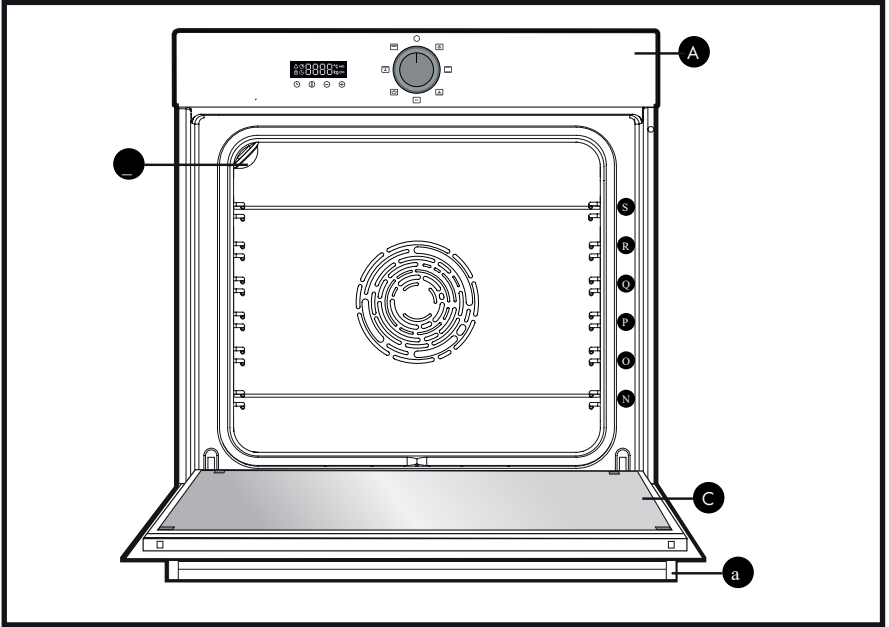
BXP5531
BXP5534
BXP5560
BXP6534



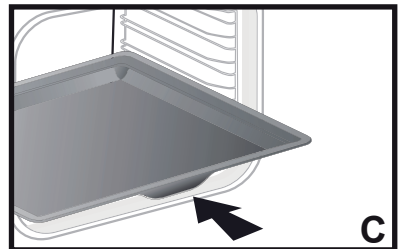
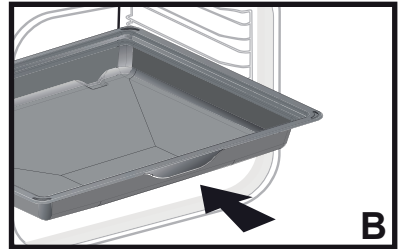
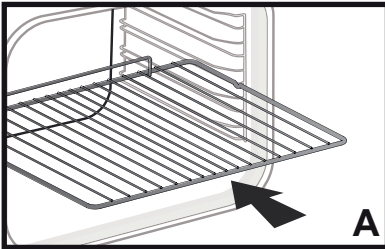
1



1.1

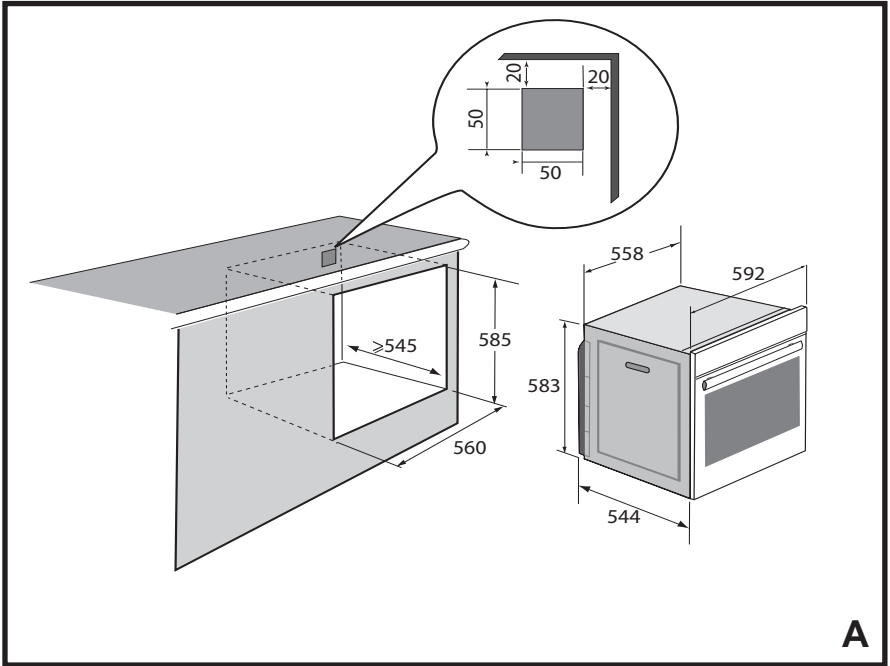


1.4

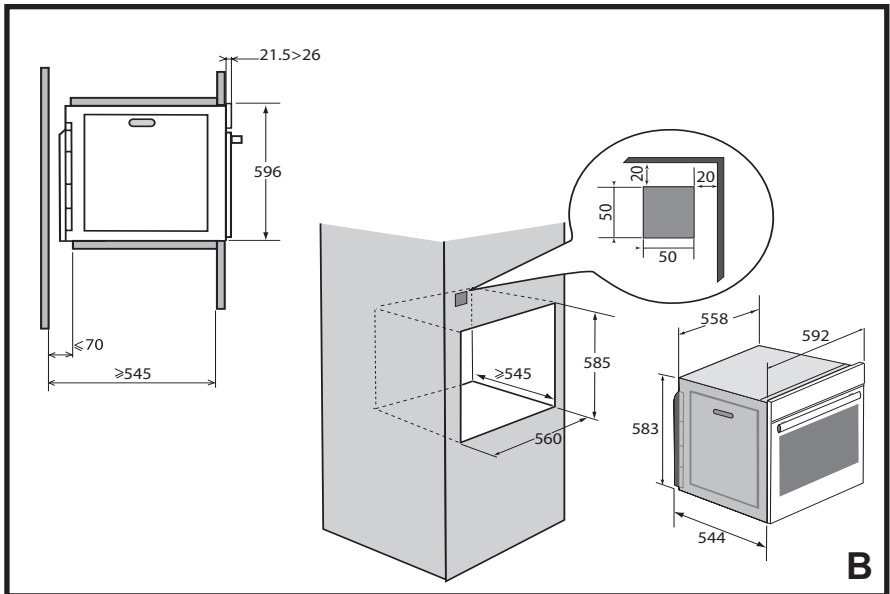




2.1

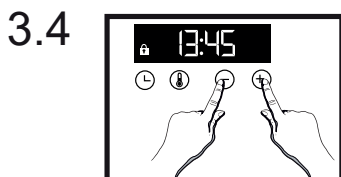
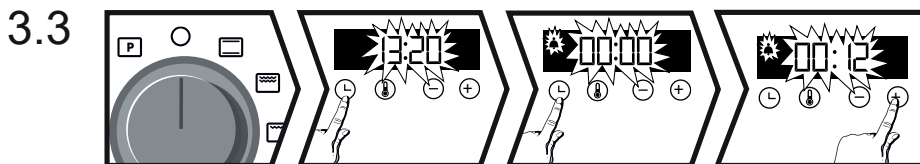
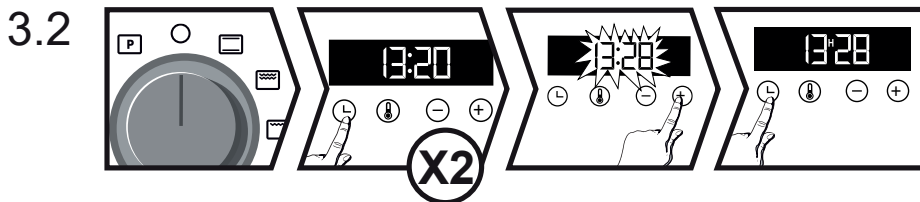
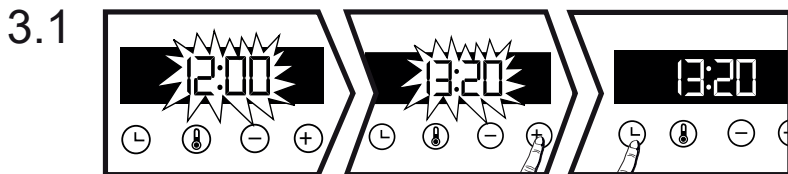


A

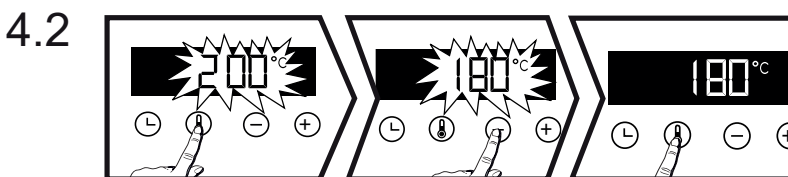
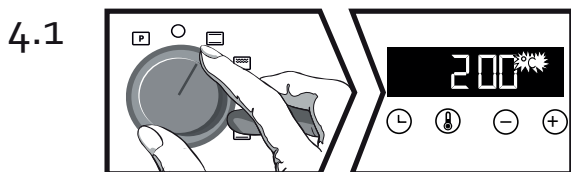


B

3



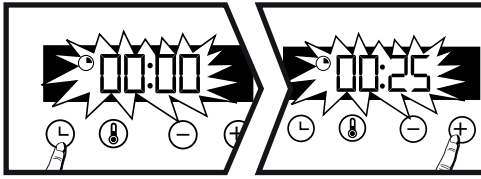
4



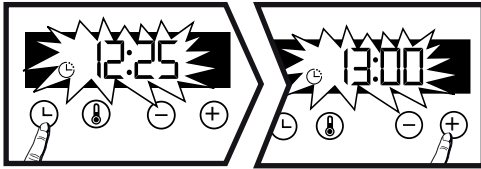
4



4.3



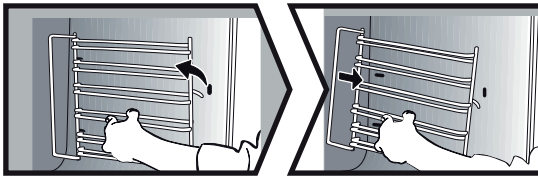
4.4



5



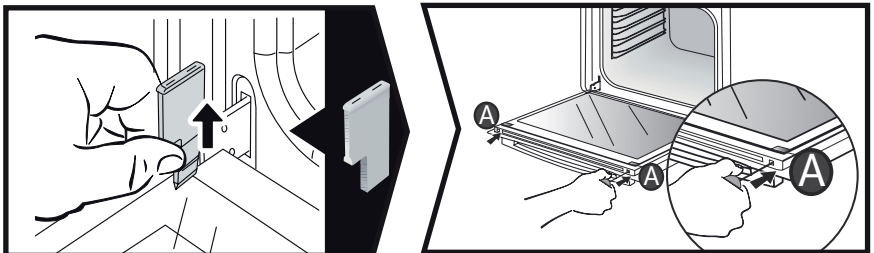
5.1



5.2



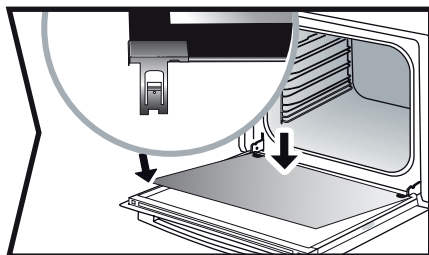
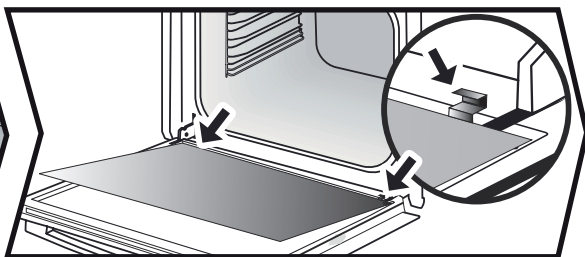
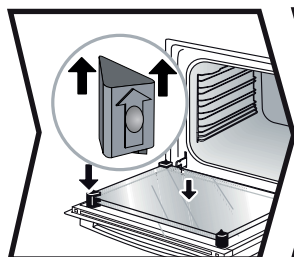
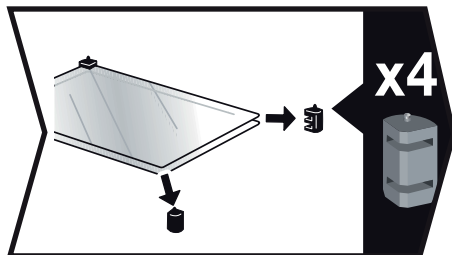
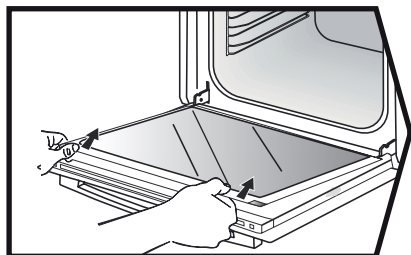
5.3



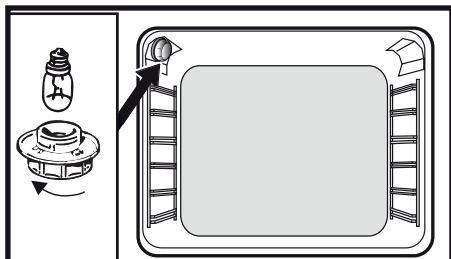
5



5.3



5.4



Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
Zakoupil/a jste výrobek značky BRANDT a my Vám tímto chceme poděkovat za projevenou důvěru.

Když jsme tento výrobek koncipovali a vyráběli, mysleli jsme při tom na Vás, na Váš způsob života, Vaše potřeby, aby co nejlépe vyhovoval Vaším očekáváním. Vložili jsme do něj veškeré naše know-how, inovativní nápady a vášně, která nás pohání už 60 let.

Protože se chceme neustále zlepšovat a uspokojovat Vaše požadavky, je Vám k dispozici náš spotřebitelský servis, kde Vám odpoví na všechny otázky či návrhy. Můžete se také připojit na naše internetové stránky www.brandt.com, kde naleznete všechny novinky a užitečné a doplňující informace.

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



Důležité upozornění: Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtěte tento návod k instalaci a použití, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi.

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

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

Důležité upozornění:

Po převzetí přístroje jej vybalte nebo nechte okamžitě vybalit.

Zkontrolujte obecný vzhled. Případné výhrady uveďte písemně na dodacím listu, kterého si jednu kopii ponecháte.

Než přístroj spustíte, pozorně si přečtěte tento montážní návod, abyste se rychleji seznámili s jeho funkcemi. Tento návod k použití uskladněte u přístroje. Pokud přístroj prodáte nebo předáte jiné osobě, zajistěte, aby s přístrojem obdržela i návod k použití. Seznamte se s těmito radami, než přístroj nainstalujete a použijete. Jsou sestaveny pro vaši bezpečnost a bezpečnost dalších osob.

— Tento přístroj byl navržen tak aby byl používán osobami v obytných místnostech. Tato trouba neobsahuje žádnou součástku z azbestu.

— Tento přístroj je určen pro běžné domácí použití. Nepoužívejte ji ke komerčním nebo průmyslovým účelům nebo pro jiné účely, než pro jaké byl navržen.

— Neupravujte a neměňte parametry tohoto přístroje. Mohlo by vás to ohrozit.

— Nikdy neumísťujte alobal přímo do styku se spodní stranou trouby, nahromaděné teplo by mohlozpůsobit poškození smaltu.


— Na otevřená dvířka trouby nestavte těžké předměty a zajistěte, aby na ně nesedalo a nevytlézalo žádné dítě.

— Nepoužívejte troubu ke skladování potravin nebo jakýchkoli předmětů pro použití.

— Po použití trouby zkontrolujte, zda jsou všechny ovladače v poloze vypnuto.

— Při jakémkoli čisticím zásahu uvnitř trouby musí být trouba vypnutá.

— Než provedete vycvaknutí skla, nechte přístroj vychladnout.

 Děti do 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnou zkušeností či znalostmi mohou toto zařízení používat pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo obdrží předchozí informace o používání zařízení a pochopí případná rizika.

Děti si nesmějí hrát se zařízením.

Postup čištění a údržby nesmí provádět děti bez dozoru.

VÝSTRAHA: Příklad a jeho dostupné části jsou při používání teplé.

Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti do 8 let věku musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti, nebo musejí být pod stálým dohledem.

— Tento přístroj je zkonstruován pro vaření se zavřenými dveřmi.


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

— Během funkce čištění se mohou plochy zahřát více, než při běžném použití. Doporučujeme udržovat děti v bezpečné vzdálenosti.

— Nepoužívejte zařízení pro parní čištění.


— Před odstraněním zadní stěny musí být přístroj odpojen od elektrické sítě. Po vyčištění musí být zadní stěna vrácena na místo v souladu s instrukcemi.

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

 **UPOZORNĚNÍ:** Než budete měnit žárovku, ujistěte se, že je přístroj odpojen od napájení, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Úkon provedte, až spotřebič vychladne.

Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte kaučukovou rukavici, která usnadní vymontování.

Elektrická zásuvka musí být po instalaci přístupná. Musí být umožněno odpojení spotřebiče od napájecí sítě, buď prostřednictvím zástrčky v elektrické zásuvce, anebo začleněním vypínače do pevných vedení v souladu s pravidly instalace.

 Je-li kabel poškozený, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo oprávněná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

— Tento přístroj může být instalován stejně tak pod plochou nebo na sloupku, jak je znázorněno na instalačním schématu.

— Umístěte troubu do nábytku tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního kusu nábytku. Materiál nábytku, do kterého vestavíte troubu, musí být odolný vůči teple (nebo musí být povrstvený takovým materiálem).

Pro větší stabilitu upevněte troubu 2 šrouby, které zasunete do otvorů určených k tomu účelu.

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

1



Popis spotřebiče

1.1 POPIS SPOTŘEBIČE

- A** Ovládací panel
- B** Žárovka
- C** Dvířka
- D** Madlo

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

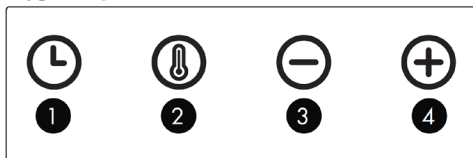
1.2 DISPLEJ

PRÁVĚ ČÁST OBRAZOVKY



- Trvání vaření
- Konec vaření
- Zamknutí tlačítek
- Minutka
- Ukazatel přehřevu
- Zamknutí dvířek
- Ukazatel váhy

1.3 TLAČÍTKA



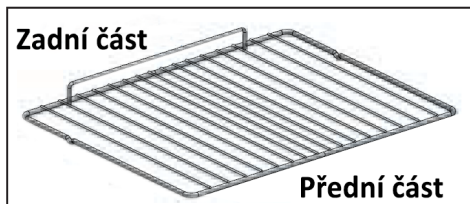
- 1** Nastavení času a doby
- 2** Nastavení teploty
- 3** Tlačítko -
- 4** Tlačítko +

1.4 PŘÍSLUŠENSTVÍ (PODLE MODELU)

A • Bezpečnostní mřížka proti překlopení

Mřížka může být použita pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na ni). Položte bezpečnostní mřížku proti překlopení ke spodní části trouby.

B • Víceúčelový plech na odklapávání šťávy 45 mm



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

C • Pekařský plech 20 mm

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

Doporučení

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



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

2



Instalace

2.1 VÝBER UMIESTNENIA A ZABUDOVANIE

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

Tento spotřebič lze nainstalovat pod pracovní plochu (A) nebo vertikálně (B). Je-li nábytek otevřený, jeho šířka na zadní straně musí být maximálně 70.

Vestavba spotřebiče. Sejměte gumový kryt a připravte si otvory o průměru 2 mm v panelu nábytku, čímž se zamezí odštipnutí dřeva z nábytku. Upevněte troubu


pomocí 2 šroubů.
Vraťte zpět na místo pryžový kryt.

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

Pozor
Než troubu poprvé použijete, zahřívejte ji prázdnou na 200 °C po dobu asi 1 hodiny. Zkontrolujte, zda je místnost dostatečně větraná.

PŘIPOJENÍ KE ZDROJI ELEKTRICKÉHO NAPĚTÍ



Vaše trouba musí být připojena normalizovaným napájecím kabelem se 3 vodiči o průřezu 1,5 mm² (1P + 1 N + 1 ochranný vodič), která musí být připojena k elektrické síti 220-240~ Voltů prostřednictvím elektrické zásuvky podle normy IEC 60083 nebo vícepólového odpojovacího zařízení nebo podle pravidel instalace.

Ochranný kabel (žluto-zelený) je propojen se svorkou  přístroje a musí být připojen k uzemnění instalace. Pojistka na Vašem přístroji musí mít hodnotu 16 A. Neneseme odpovědnost za nehody způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním či nevhodným připojením.




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

3 Seřízení hodin

3.1 SEŘÍZENÍ HODIN




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

3.2 ÚPRAVA HODÍN

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




3.3 MINUTKA

Tuto funkci lze použít pouze je-li trouba vypnutá.

Stiskněte tlačítko . Symbol bliká. Symbol bliká. Nastavte minutku pomocí tlačítek  a . Stiskněte tlačítko **OK** a potvrďte. Odpočítávání začíná. Jamile čas vyprší, ozve se zvukový signál. Chcete-li zastavit odpočítávání, stiskněte libovolné tlačítko.

Pozn.: naprogramování minutky lze kdykoli změnit nebo zrušit. Chcete-li zrušit nastavení minutky, vraťte se do nabídky minutky a nastavte čas na 0:00. Není třeba potvrzovat, nastavení se automaticky během několika sekund uloží.








3.4 ZÁMEK TLAČÍTEK

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

4 Pečení

REŽIMY PEČENÍ (podle modelu)

Režimy pečení jsou následující:

       **BOOST**, jsou vybaveny funkcí **BOOST** (maximální výkon), která umožňuje rychlé zvýšení teploty. Pokud chcete tuto funkci deaktivovat, prostudujte si kapitolu Nastavení.

HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV*

Minimální teplota 35 °C, maximální 250 °C
Doporučuje se pro bílá masa, ryby a zeleninu, aby zůstaly vláčné. Pro pečení několika pokrmů až do 3 poloh.

TRADIČNÍ PEČENÍ PULZNÍ* S TERMOSTATEM

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C
Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu, nejlépe v keramické misce.



PLECH PRO TRADIČNÍ PEČENÍ

Minimální teplota 75 °C, maximální 250 °C

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



TRADIČNÍ

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C

Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení, např. k přípravě šťavnaté pečeně zvěřiny. K prudšímu pečení červeného masa. Pro dušení pokrmů v zavřeném kastrolu, jejichž příprava byla předem zahájena na varné desce (kohout na víně, ragú).



ECO*

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C

Tato funkce šetří energii a zároveň zachovává vlastnosti pečení.

Veškeré pečení probíhá bez předehřívání.



GRIL VYŠŠÍ TEPLoty



GRIL STŘEDNÍ

TEPLoty

Minimální teplota 180 °C, maximální 275 °C

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



GRIL PULZNÍ

Minimální teplota 100 °C, maximální 250 °C

Drůbež a pečeně, šťavnatá a křupavá ze všech stran.

Na nejspodnější vodicí lištu zasuňte plech na zachycování šťávy.

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



UCHOVÁVÁNÍ TEPLÉ TROUBY

Minimální teplota 35 °C, maximální 100 °C

Doporučujeme pro kynutí těsta na chléb, buchty, bábovku, atd., pro rozmrazování potravin nebo ohřívání talířů.



PIZZA

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C

Pro zajištění kvalitní pizzy, pečte na 3. patře, troubu rozehejte.




FUNKCE BOOST

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C



Rady použité pro oznámení napsané na energetickém štítku v souladu s evropskou normou EN 50304 a podle evropské směrnice 2002/40/ES: Podle různých modelů trub.






Rada pro úsporu energie

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

4.1 PEČENÍ S OKAMŽITÝM STARTEM

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

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

Zmáčknutím tlačítka **OK** spustíte pečení s okamžitým startem.

Ukazatel teploty bliká dokud není dosaženo nastavené teploty.

4.2 ÚPRAVA TEPLoty

Zmáčkněte tlačítko .

Teplotu upravte zmáčknutím tlačítek  a .

Potvrďte zmáčknutím tlačítka **OK**.

Trouba hřeje a nastavená funkce pečení bliká.

Jakmile trouba dosáhne zvolené teploty, zazní série zvukových signálů.

4.3 NAPROGRAMOVÁNÍ DOBY

PPoužijte funkci Pečení s okamžitým startem.

Stiskněte tlačítko , hodnota doby pečení bliká.

Nyní je možné přistoupit k nastavení doby.

Trouba je vybavena technologií „**SMART ASSIST**“, která při programování doby pečení

navrhuje dobu pečení dle zvoleného režimu pečení.

Tuto dobu lze upravit.

Viz tabulka níže:

Stiskněte tlačítka:  a  a nastavte trvání pečení.

Volbu potvrďte zmáčknutím tlačítka **OK**.



FUNKCE PEČENÍ (podle modelu)	DOPORUČENÍ ČASŮ
 TRADIČNÍ	30 min
 TRADIČNÍ PEČENÍ IMPULZNÍ	30 min
 HORKOVZDUŠNÍ OHŘEV	30 min
 PLECH PRO TRADIČNÍ PEČENÍ	30 min
 EKO	30 min
 GRIL STŘEDNÍ TEPLoty	10 min
 GRIL VYŠŠÍ TEPLoty	7 min
 GRIL PULZNÍ	15 min
 UDRŽOVÁNÍ V TEPLĚ	60 min
 PIZZA	15 min
 FUNKCE BOOST	5 min



Čas pečení se automaticky uloží za několik vteřin.

Po dosažení požadované teploty pečení se začne odpočítávání času.

4.4 PEČENÍ S ODLOŽENÝM STARTEM

Postupujte stejně jako u nastavení doby pečení.

Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko  tak dlouho, až se rozblíká ukazatel konce pečení .

Ukazatel bliká, nastavte čas konce pečení pomocí tlačítek  a . Potvrďte stisknutím tlačítka **OK**. Zobrazení konce pečení již neblíká.

5



Čištění

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU

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

ČIŠTĚNÍ PYROLÝZOU

Než začnete čištění trouby pyrolýzou, vyjměte z trouby rošty a odstraňte větší připečené zbytky potravin. Odstraňte přebytečný tuk na dvířkách pomocí navlhčené houbičky.

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





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

5.1 DEMONTÁŽ VODICÍCH LIŠT

Nadzvedněte přední část lišty, vysuňte celou lištu a vyjměte háček na přední straně z jeho uložení.

Potom mírně vytáhněte celou lištu směrem k sobě a nadzvedněte zadní část tak, abyste vyjmuli háček i v zadní straně z jeho uložení. Vyjměte tak obě lišty.

5.2 PYROLÝZA S OKAMŽITÝM STARTEM

Displej by měl ukazovat denní čas bez blikání. Pyrolýzu aktivujete jakmile otočíte ovladač do polohy . V zájmu bezpečnosti toto čištění může probíhat jenom tehdy, když jsou dvířka automaticky zablokována, na displeji se zobrazuje symbol . Dvířka nejde otevřít. Na konci čištění displej zobrazí 0:00 a dveře se odblokují.

Vraťte tlačítko funkcí do polohy „0“.

PYROLÝZA S ODLOŽENÝM STARTEM

Po nastavení času ukončení pyrolýzy si přečtěte instrukce v oddílu „Pyrolýza s okamžitým startem“ a kapitolu 4. 4.

Po těchto krocích je začátek pyrolýzy odložen tak, aby byla ukončena v naprogramovaný čas.

5.3 ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH PLOCH SKEL

Pro snadnější vyčištění vnitřních ploch skel demontujte

skla z trouby. Nejdříve odstraňte přebytečný tuk z vnitřní části skel pomocí navlhčeného hadříku a prostředku na mytí nádobí a poté skla z trouby demontujte.



Upozornění

Nepoužívejte pískové čisticí přípravky, brusné nebo hrubé kovové čisticí pomůcky pro čištění skleněných dvířek trouby, což by mohlo poškrábat povrch a vést k prasknutí skla.

DEMONTÁŽ

Zcela otevřete dvířka trouby a zablokujte pomocí plastové červené záračky dodané v plastovém sáčku se spotřebičem.

Vyjměte první naklapnuté sklo následovně:

Pomocí nářadí (šroubovák) přitlačte v bodě A a sklo vyklapněte.

Vyjměte sklo.

Dle modelu jsou dvířka vybavena dvěma dodatečnými skly, která jsou na každé straně vybavena černou pryžovou záložkou. Je-li to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

Neponořujte skla do vody. Opláchněte pod tekoucí vodou a setřete tkaninou bez chlupů.

MONTÁŽ DVÍŘEK

Po vyčištění znovu nasadte 4 pryžové rohy zelenou šipkou směrem nahoru a umístěte zpět skla.

Poslední sklo umístěte do kovových krytů, zaklapněte, lesklou stranou směrem ven.

Odeberte červenou plastovou záračku.

Váš spotřebič je opět provozuschopný.

5.4 VÝMĚNA ŽÁROVKY



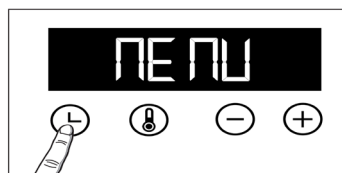
Výstraha:

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

Technické údaje žárovky:

15 W, 220-240 V~, 300 °C, patice E14.

Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte gumovou rukavici, která usnadní vymontování.





6







Nastavení

6.1 MENU

Změnu nastavení parametrů trouby lze provést následovně:

Stiskněte tlačítko  a vyčkejte, než se zobrazí „MENU“. Přistupte do režimu nastavení a stiskněte znovu tlačítko  a proveďte požadované nastavení.

Parametry uvedené v tabulce níže aktivujte nebo deaktivujte pomocí tlačítek „+“ a „-“.

	AUTO: U režimu pečení se světlo v dutině trouby vypne automaticky po 90 sekundách. ZAP: V režimu pečení žárovka vždy svítí.
	Aktivace/deaktivace zvukového signálu tlačítek.
	Aktivace/deaktivace režimu BOOSTER
	Aktivace/deaktivace nastavení ukázek.

Zmáčknutím tlačítka  opustíte nabídku „MENU“.

7



Řešení případných problémů

Některé malé poruchy můžete odstranit sami:

Trouba neheje. Zkontrolujte, zda je trouba řádně připojena a zda její pojistka není mimo provoz. Zvyšte zvolenou teplotu.

Žárovka 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.

Neprobíhá čištění pyrolýzou. Zkontrolujte zavření dveří. Jde-li o poruchu blokování dveří nebo čidla teploty, volejte poprodejní servis.

Na displeji bliká symbol . Porucha blokování dveří, volejte poprodejní servis.

8



Životní prostředí

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu.



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

Recyklace zařízení, kterou zajišťuje výrobce, bude tak provedena v optimálních podmínkách v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadech z elektrických a elektronických zařízení.

Informujte se na obecním úřadě v místě bydliště nebo u svého prodejce, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbližze vašemu bydlišti.

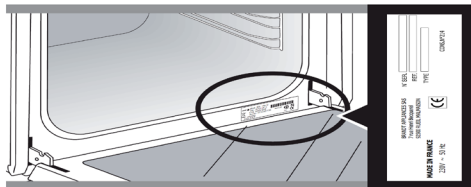
Děkujeme vám za váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

9



Servisní zásahy

Případné opravy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaná osoba spolupracující s výrobcem. Pokud nám budete telefonovat, mějte při ruce veškeré potřebné údaje týkající se Vašeho spotřebiče (obchodní označení, servisní označení, sériové číslo), urychlíte tak vyřízení své žádosti. Tyto informace naleznete na typovém štítku.



A		B		C	
SERVICE :		TYPE :		G	
E		F		I	
Nr. :		H			

B: Obchodní označení


























C: Servisní údaje

H: Výrobní číslo









PŮVODNÍ SOUČÁSTKY

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



POKRMY	 *		 *		 *		 *										min	
	 UROVENĚN		 UROVENĚN		 UROVENĚN		 UROVENĚN		 UROVENĚN		 UROVENĚN		 UROVENĚN					
Maso																		
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2					180	2										60
Teľacia pečeně (1 kg)	200	2					180	2										60-70
Hovězí pečeně	240	2																30-40
Jehněčí (stehno, plece 2,5 kg)	220	1			220						200	2						60
Drůbež (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3						60
Drůbež, větší velikost	180	1																60-90
Kuřecí stehna					220	3					210	3						20-30
Vepřové/telecí stehno					210	3												20-30
Hovězí žebro (1 kg)					210	3					210	3						20-30
Jehněčí žebro					210	3												20-30
Ryby																		
Grilované ryby					275	4												15-20
Vařené ryby (pražma)	200	3					180	3										30-35
Ryby v alobalu	220	3					200	3										15-20
Zelenina																		
Gratinování (zapékání pokrmů)					275	2												30
Zapékané brambory	200	2					180	2										45
Lasagne 200 3 180 3 45	200	3					180	3										45
Plněná rajčata	170	3					160	2										30
Cukrovinky																		
Piškotový dort - piškot					180	2							180	2				35
Piškotová roláda	220	3											180	2				5-10
Brioška	180	1	210										180	2				35-45
Brownies	180	2					175	3										20-25
Dort - ze stejného dílu mouky	180	1	180	1									180	2				45-50
Třešňová bublanina	200	2					180	3										30-35
Krémy 165 2 150 2 30-40	165	2											150	2				30-40
Sušenky - koláče	175	3																15-20
Bábovka			180	2									180	2				40-45
Sněhové pusinky	100	2											100	3				60-70
Čajové pečivo	220	3					200	3										5-10

*Podle modelu

POKRMY	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *			
	UROVEN		UROVEN		UROVEN		UROVEN		UROVEN		UROVEN		UROVEN		min	
Cukrovinky																
Čajové pečivo	220	3					200	3								5-10
Odpalované cesto	200	3					180	3					180	3		30-40
Čajové pečivo z listového těsta	220	3					200	3								5-10
Moučník Savarin	180	3											175	3		30-35
Koláč z křehkého těsta	200	1					195	1								30-40
Koláč z listového těsta	215	1					200	1								20-25
Koláč z křehkého těsta	210	1					200	1								10-30
Ostatní																
Pokrmý připravované na jehle	220	3			210	4										10-15
Paštika	200	2					190	2								80-100
Pizza z křehkého těsta	200	2														30-40
Pizza z těsta na chléb																15-18
Slané koláče																35-40
Soufflé													180	2		50
Koláče	200	2														40-45
Chléb	220						200		220							30-40
Hrianka	180				275	4-5										2-3
Litínový hrnec (dušení)	180	2											180	2		90-180

*Podle modelu



PŘED VLOŽENÍM POKRMŮ TROUBU PŘEDEHŘEJTE

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

EKVIVALENCE: ČÍSLA → °C

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

Recept s droždím (dle modelu)

Ingredience:

• Mouka 2 kg • Voda 1 240 ml • Sůl 40 g • 4 balení sušeného droždí

Těsto smíchejte mixérem a kvasnice nechte vykynout v troubě.

Postup: Recepty s těsty z kvasnic. Těsto vylejte na pevnou teplotvzdornou plochu, vyjměte výsuvný systém a vložte plech do spodní části.

Troubu předehřejte pomocí funkce horkovzdušného ohřevu na teplotu 40-50 °C po dobu 5 minut.

Vypněte troubu a nechte těsto po dobu 25-30 minut dojít.

Využíváte zbylého tepla.



TESTY FUNKČNÍCH SCHOPNOSTÍ V SOULADU S NORMOU CEI 60350

POTRAVINA	REŽIMY PEČENÍ	STUPEŇ	POZOROVÁNÍ	°C	ČAS	PŘEDEHŘEV
Sušenky (8. 4. 1)		4	plochý 45 mm	170	20 min 25 min	ANO
Sušenky (8. 4. 1)		2+4	plochý 45 mm + plochý 20 mm	170	20 min 25 min	ANO
Sušenky (8. 4. 1)		1+5+3	plochý 45 mm + plochý 20 mm + mřížka	175	20 min 25 min	ANO
Malé koláče (8. 4. 2)		4	plochý 45 mm	160	20 min 25 min	NE
Malé koláče (8. 4. 2)		2+4	plochý 45 mm + plochý 20 mm	160	20 min 25 min	NE
Měkký koláč bez tuku (8. 5. 1)		3	mřížka	160	30 min 35 min	NE
Jablčný koláč (8. 5. 2)		3	mřížka	200	45 min 50 min	ANO
Zapečený povrch (9. 2. 2)		4	mřížka	275	3-5 min	ANO 5 min

Brandt

VÝHRADNÍ DOVOZCE:

ELMAX STORE, A. S.

Topolová 777/2

735 42 Terlicko

tel: 599 529 262

CENTRÁLNÍ DISPEČINK SERVISU:

tel.: 599 529 251