Brandt

CS

NÁVOD K POUŽITÍ

MULTIFUNKČNÍ TROUBA

BOP2438B

ORIGINE FRANCE GARANTIE

CZ2100109_01

BVCert.6011825

Vážený zákazníku,

Právě jste si pořídili výrobek **BRANDT** a my vám děkujeme za důvěru, kterou jste nám projevili. nám udělujete.
Tento výrobek jsme navrhli a vyrobili s ohledem na vás, váš životní styl a vaše potřeby, abychom zajistili, že splní vaše očekávání. Vložili jsme do ní naše know-how, ducha inovací a veškerou vášeň, která nás pohání již více než 60 let.
Náš zákaznický servis je vám neustále k dispozici, aby uspokojil vaše požadavky a zodpověděl všechny vaše dotazy a připomínky.
Navštivte také naše webové stránky **www.brandt.com**, kde najdete naše nejnovější inovace a užitečné a doplňující informace.
Společnost BRANDT vás ráda podpoří ve vašem každodenním životě a přeje si, abyste si užili vašeho nákupu.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Značka "Garance původu Francie" zajišťuje spotřebiteli vysledovatelnost výrobku tím, že jasně a objektivně označuje jeho původ. Značka BRANDT se pyšní tímto označením na výrobcích z našich francouzských továren v Orléansu a Vendôme.

Retrouvez-nous sur
https://brandt.fr/

⚠ **DŮLEŽITÉ:**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tuto příručku, abyste si mohli abyste se rychleji seznámili s jeho obsluhou.

Obsah

POKYNY ZBEZPEČNOST 4

INSTALACE ZAŘÍZENÍ 6
Umístění a instalace 6
Elektrické připojení 7

PROSTŘEDÍ 8
Životní prostředí 8

POPIS VAŠEHO ZAŘÍZENÍ 9
Představení pece 9
Displej a tlačítka ovládacích prvků 9
Příslušenství 10

POUŽÍVÁNÍ VAŠEHO ZAŘÍZENÍ 11
Nastavení 11
Nabídka Nastavení 11
Způsoby vaření 13
Zahájení výpalu 14
Funkce průvodceKulinářské 16
Funkce průvodce službou Steam 17

ÚDRŽBA VAŠEHO SPOTŘEBIČE 18
Pyrolýzní čištění dutin 18
Čištění interiéru - exteriéru 20

ANOMÁLIE A ŘEŠENÍ 22

POPRODEJNÍ SERVIS 23
Intervence 23
Vztahy se spotřebiteli FRANCIE 23

NÁPOVĚDA PROVAŘENÍ 24
Vypalovacístoly 24
Testy vhodnosti pro daný účelfunction 26

Důležité bezpečnostní pokyny si pečlivě přečtěte a uschovejte pro další použití.

Tento leták je k dispozici ke stažení na webových stránkách značky.

Po obdržení spotřebiče jej vybalte nebo nechte ihned vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Veškeré výhrady uveďte písemně na dodacím listu a ponechte si kopii.

Před prvním použitím

Troubu zahřívejte asi 15 minut bez přístupu vzduchu. Zajistěte dostatečné větrání místnosti.

Důležité informace

Tento spotřebič byl navržen pro použití soukromými osobami v jejich domácnostech. Tato trouba neobsahuje žádné součásti na bázi azbestu.

Váš spotřebič je určen pro běžné domácí použití. Nepoužívejte jej ke komerčním nebo průmyslovým účelům nebo k jiným účelům, než pro které byl navržen.

Neupravujte ani se nepokoušejte upravovat funkce tohoto zařízení. Může vás to ohrozit.

Hliníkovou fólii nikdy nepokládejte přímo na ohniště, protože nahromaděné teplo může způsobit poškození smaltu.

Na otevřená dvířka trouby nepokládejte těžká břemena a na otevřená dvířka trouby nepokládejte těžká břemena.

Víte, že dítě nemůže lézt nebo sedět?

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

Po použití trouby se ujistěte, že jsou všechny ovládací prvky ve vypnuté poloze.

Při čištění v prostoru trouby musí být trouba vypnutá.

Před odklopením ledu nechte spotřebič vychladnout.

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut přiměřený dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pochopily související rizika. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti.

ponechán bez dozoru.
Děti by měly být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.

VAROVÁNÍ:
Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti mladší 8 let by neměly být na místě, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
• Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.
• Před pyrolytickým čištěním trouby vyjměte veškeré příslušenství a odstraňte velké skvrny.
• Během funkce čištění mohou být povrchy teplejší než při běžném používání. Doporučuje se držet děti stranou.
• Nepoužívejte čisticí zařízení. parní čištění.
• 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 přístroj odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Proveďte to, když je spotřebič studený. Pro odšroubování okénka a svítilny použijte gumovou rukavici, která usnadní demontáž.
• Zásuvka musí být po instalaci přístupné.
• Spotřebič musí být možné odpojit od elektrické sítě, a to buď pomocí zástrčky do zásuvky, nebo zabudováním vypínače do pevné elektroinstalace v souladu s instalačními předpisy.
• Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní oddělení nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.
• Tento spotřebič lze instalovat různými způsoby pod půdorys nebo do sloupu, jak je znázorněno na instalačním schématu.
• Vycentrujte troubu ve skříni tak, aby byla zaručena minimální vzdálenost 10 mm od sousední skříně.
• Materiál skříně musí být tepelně odolný (nebo potažený tepelně odolným materiálem). Pro větší stabilitu upevněte troubu ve skříni pomocí 2 šroubů skrz otvory na bočních lištách.
• Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k jeho přehřátí.

VÝBĚR MÍSTA A INSTALACE

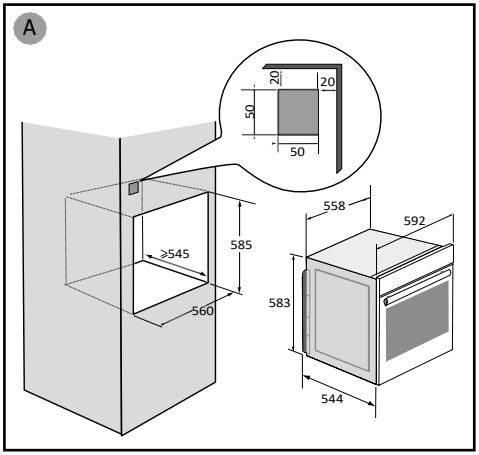
Na obrázcích jsou uvedeny rozměry skříně, do které se trouba vejde. Tento spotřebič lze instalovat do sloupu
(A) nebo pod ním (B). Pokud je skříňka otevřená, měla by mít vzadu otvor maximálně 70 mm (C a D). Upevněte troubu ve skříni. Odstraňte gumové zarážky a předvrtejte do stěny skříně otvor Ø 2 mm, aby se zabránilo třískám dřeva. **Nepoužívejte šroubovák**, protože **by mohl poškodit smalt trouby**.
Vyměňte gumové zarážky.

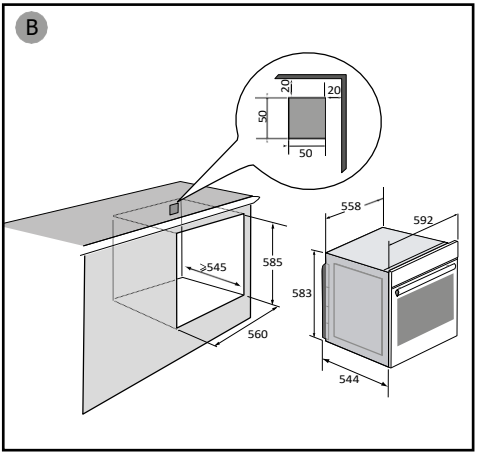
Rada:

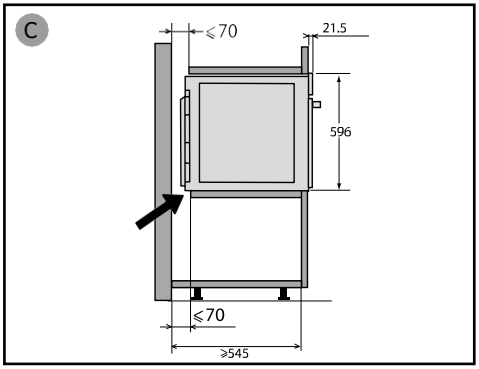
Chcete-li mít jistotu, že instalace proběhne v souladu s předpisy, neváhejte se obrátit na odborníka na domácí spotřebiče.

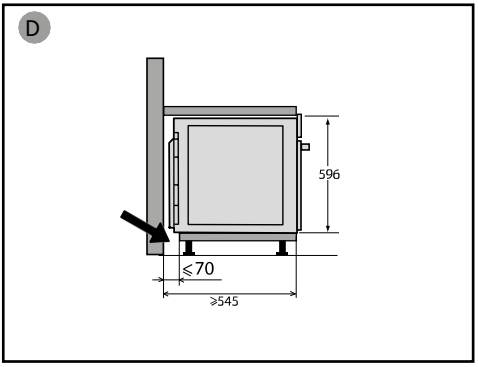
POZOR:

Pokud elektrická instalace ve vaší domácnosti vyžaduje úpravy pro připojení spotřebiče, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Pokud spotřebič vykazuje jakékoli známky poruchy, odpojte spotřebič nebo vyjměte pojistku z přívodního vedení k troubě.



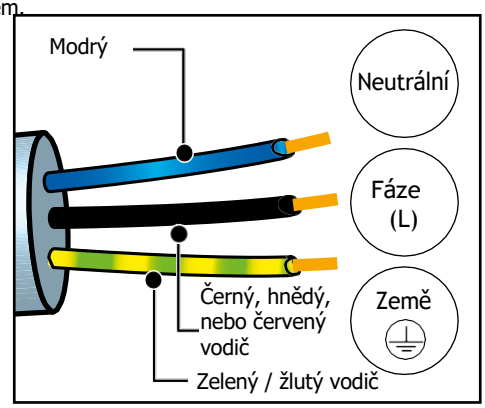






ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Trouba je dodávána se standardním napájecím kabelem, zapojení se 3 vodiči 1,5 mm² (1 ph + 1 N + uzemnění), který musí být připojen k síti 220~240 V prostřednictvím standardní zásuvky IEC 60083 nebo všesměrového odpojovacího zařízení v souladu s instalačními předpisy.



⚠ POZOR

Ochranný vodič (zelenožlutý) je připojen ke svorce ⏚ spotřebiče a musí být spojen s uzemněním instalace. Pojistka instalace musí být 16 A.

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

- **Před prvním použitím**

Před prvním použitím trouby ji zahřívejte asi 15 minut na nejvyšší teplotu při zavřených dvířkách. Minerální vlna v dutině pece může zpočátku vydávat zvláštní zápach, který je dán jejím složením. Můžete si také všimnout, že se uvolňuje kouř. To je normální.

PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se prosím na recyklaci těchto materiálů a přispějte k ochraně životního prostředí jejich odhozením do obecních kontejnerů, které jsou k tomuto účelu určeny.

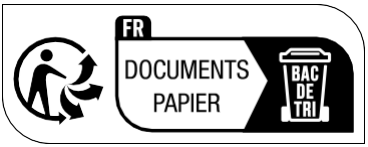
Váš spotřebič obsahuje také mnoho recyklovatelných materiálů. Proto je označen tímto logem, které upozorňuje, že použité spotřebiče by neměly být míchány s jiným odpadem.

Recyklace zařízení organizovaná vaším výrobcem tak proběhne za nejlepších možných podmínek v souladu s platnou evropskou směrnicí o odpadních elektrických a elektronických zařízeních.

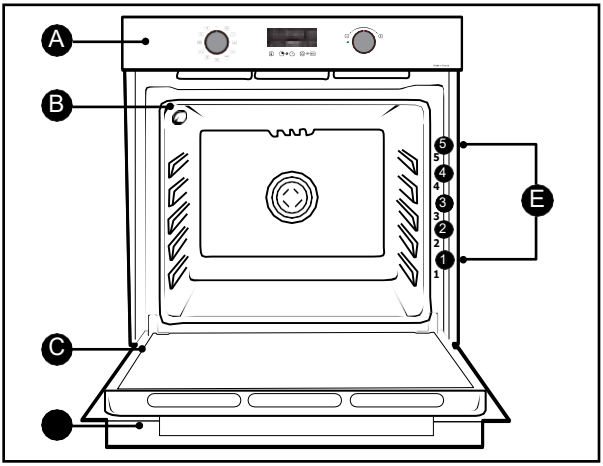
Nejbližší sběrná místa pro použité spotřebiče vám sdělí místní úřad nebo prodejce.

Děkujeme vám za váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

Pokud si tento dokument vytisknete, nezapomeňte jej roztřídit.



PREZENTACE TROUBY



A Kontrolní panel

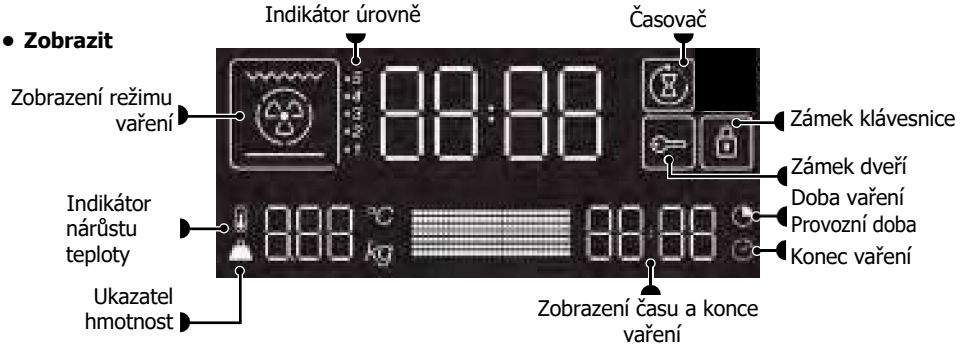
B Světlo

D Dveře

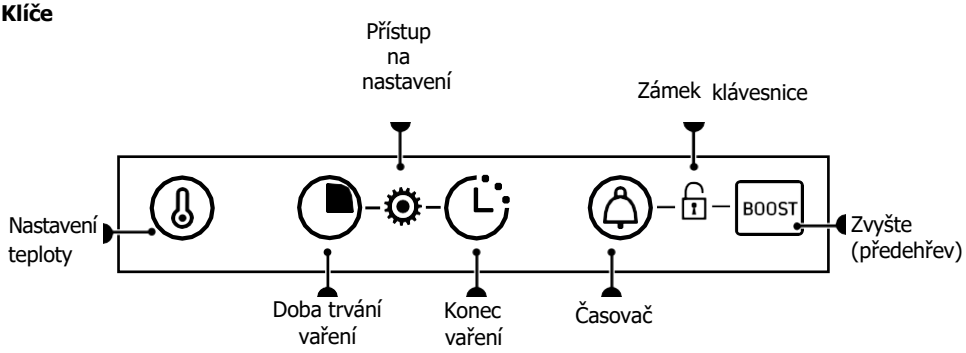
E Úrovně pro pečení
(Tato trouba má 5 úrovní pro příslušenství: stupně od 1 do 5).

DISPLEJ A OVLÁDACÍ TLAČÍTKA

- **Zobrazit**



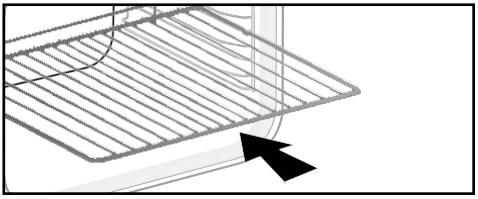
- **Klíče**



PŘÍSLUŠENSTVÍ (v závislosti na modelu)

- **Rošt s pojistkou proti překlopení**

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



- **Multifunkční plech 45 mm**

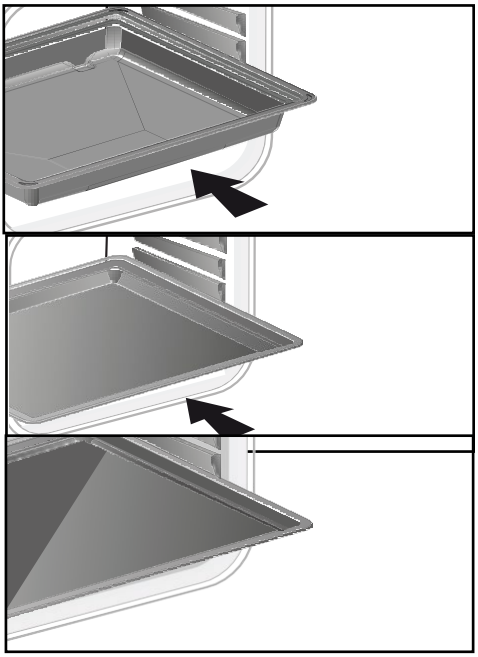
Vsouvá se do vodicích lišt pod rošt, rukojeť musí být obrácená ke dvířkům trouby. Zachytává šťávu a tuk při grilování; můžete ho také napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni.

- **Plech na pečení 20 mm**

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

- **Plech na pečení 8 mm**

Vloženo do vodících lišt. Ideální pro pečení na sušenky, chlebíčky, koláčky.
Šikmá strana umožňuje snadné umístění pokrmu do misky. Lze ji také vložit do úrovní pod grilem, aby zachytávala šťávy a tuk z grilování.



Rada:

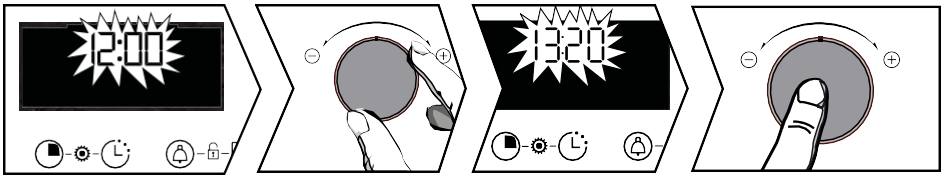
Aby se zabránilo kouři při vaření tučných mas, doporučujeme přidat na dno víceúčelové nádoby o průměru 45 mm malé množství vody nebo oleje.

VAROVÁNÍ:

Před zahájením pyrolýzního čištění vyjměte příslušenství z trouby.
Při zahřátí lze příslušenství deformovat, aniž by to mělo vliv na jeho funkci. Po vychladnutí se vrátí do původního tvaru.

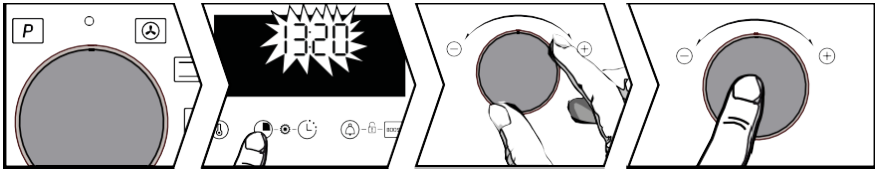
NASTAVENÍ

- **Nastavení hodin**



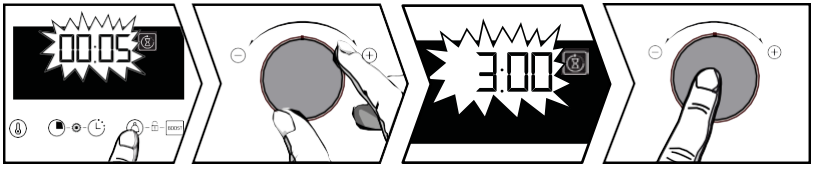
Při zapnutí bliká na displeji 12:00.
Nastavte čas pomocí voliče funkcí + nebo -. Potvrďte stisknutím.
V případě výpadku napájení bude čas rovněž blikat. Proveďte stejné nastavení.

- **Změna času**



Volič funkcí musí být v poloze 0.
Stiskněte tlačítko dokud nezačne blikat ukazatel času.
Nastavení upravte + nebo -. Potvrďte stisknutím.

- **Časovač**

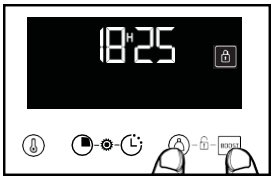


Stiskněte tlačítko a zobrazí se symbol. Časovač bliká.

Nastavte časovač pomocí + nebo -. Potvrďte stisknutím. Znovu se zobrazí čas a spustí se odpočítávání. Stisknutím tlačítka zobrazíte odpočítávání. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li ji zastavit, stiskněte volič funkcí.

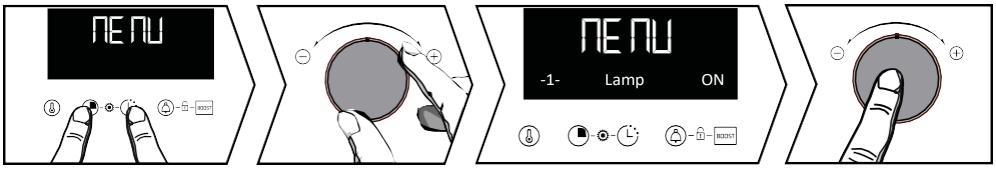
Poznámka: Nastavení časovače můžete kdykoli změnit nebo zrušit. Chcete-li časovač zrušit nebo upravit, stiskněte dvakrát tlačítko , vraťte se do nabídky časovače a nastavte časovač znovu, chcete-li časovač zrušit, nastavte jej na 00:00.

- **Zámek klávesnice (dětská pojistka)**



Stiskněte současně tlačítka , dokud se na displeji nezobrazí symbol Chcete-li ji odemknout, stiskněte současně tlačítka a , dokud se na displeji nezobrazí symbol .

MENU NASTAVENÍ



Stiskněte současně tlačítka , dokud se nezobrazí **"MENU"**. Procházejte různými nabídkami pomocí voliče funkcí +/- (viz tabulka). Výběr potvrďte stisknutím tlačítka +/ - . Pomocí + a - vyberte možnost **OFF** nebo **ON** a volbu potvrďte stisknutím +/-.

Chcete-li opustit **"MENU"**, stiskněte libovolné tlačítko.

1 - Světlo	**AUTO**: V režimu vaření se kontrolka dutiny vypne po 90 sekundách. **ON**: V režimu vaření svítí kontrolka po celou dobu, s výjimkou režimu ECO.
2 - Zvuk	**ON:** Aktivovat **OFF:** Zakázat pípání kláves
3 - Demo	Aktivace/deaktivace předváděcího režimu
4 - Jazyk	Výběr jazyků: FR, EN, ES, PL, CZ Mezinárodní jazyky
5- Kód	Informace o **službě**

ZPŮSOBY VAŘENÍ
Manuální funkce :

PROUDĚNÍ

Teplota min. 35 °C max. 250 °C
Doporučená teplota: 180 °C

Doporučuje se pro udržení měkkosti bílého masa a ryb a pro vícenásobné vaření až na 3 úrovních.
Rychlý ohřev: 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 vodní lázni.
Doporučuje se pro pomalé a jemné vaření: měkká zvěřina. K opékání červeného masa. K dušení v uzavřené zapékací misce, která byla předtím spuštěna na plotně (coq au vin, civet).

PULSED SOLE

Teplota min. 75°C max. 250°C
Doporučená teplota: 180°C

Doporučuje se pro vlhké pokrmy (quiche, šťavnaté ovocné koláče atd.). Pečivo bude zespodu dobře propečené. Doporučuje se pro kynutí pokrmů (dort, brioška, kouglof...) a pro polévky, které se neucpávají kůrkou.

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 předehřívání.

SILNÝ GRILL

Pozice 1 až 4 Doporučení: pozice 4
Doporučujeme k opékání toastů, gratinování pokrmů, zapékání crème brûlée...

PULSOVÝ GRIL

Teplota min. 100°C max. 250°C Doporučená teplota: 200°C
Šťavnatá a křupavá drůbež a pečeně na všech místech tváře.
Víceúčelovou misku o průměru 45 mm nasaďte na stupínek
nízká.
Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo pečeně, k pečení a vaření jehněčí kýty, hovězích žeber. Aby se rybí steaky nerozpouštěly.

VĚTRANÝ TRADIČNÍ*

Teplota min. 35 °C max. 275 °C Doporučená teplota: 200 °C
Doporučuje se pro maso, ryby a zeleninu, nejlépe v hliněné nádobě.

BREAD

Teplota min. 35 °C max. 220 °C
Doporučená teplota: 205 °C
Doporučené pořadí pro pečení chleba. Nezapomeňte na dno dát misku s vodou, abyste získali křupavou zlatavou kůrčičku.

FUNKCE KULINÁŘSKÉHO PRŮVODCE

Funkce "Průvodce vařením" zvolí vhodné parametry vaření podle připravovaného pokrmu, jeho hmotnosti a typu jídla.

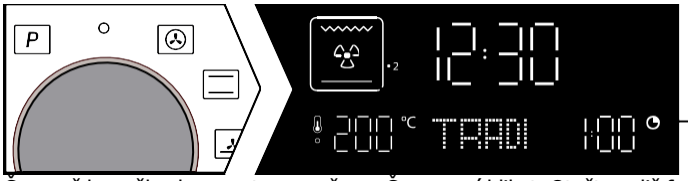
FUNKCE PARNÍHO PRŮVODCE

Vyberte funkci **"Průvodce napařováním"**.
Pec pak nabízí různé skupiny potravin: kuřecí maso, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).

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

ZAHÁJENÍ VAŘENÍ

- **Zahájení okamžitého vaření**

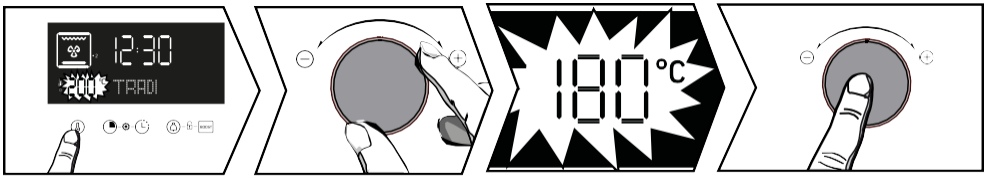


Jakmile se trouba spustí, zobrazí se provozní doba.

Časovač by měl zobrazovat pouze čas. Čas nesmí blikat. Otočte volič funkcí do požadované polohy. Začíná proces vaření.

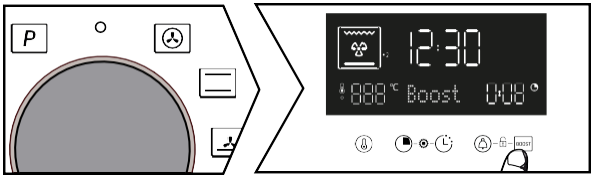
Pro manuální funkce :
Teplota začne okamžitě stoupat. Vaše trouba doporučuje teplotu, kterou lze změnit. Trouba se zahřívá a bliká ukazatel teploty . Když trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se série pípnutí. Pokrm můžete vložit do trouby.

- **Změna teploty**



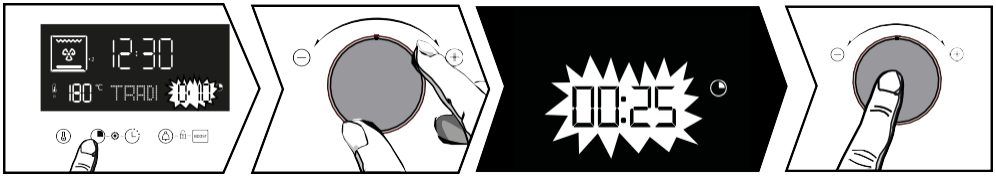
Stiskněte tlačítko teplota bliká. Teplotu nastavte pomocí páčky + nebo -. Potvrďte stisknutím.

- **Použití režimu Boost (předehřev)**



Pro rychlé zvýšení teploty stiskněte tlačítko **Boost**. Indikátor teploty bliká, a když trouba dosáhne požadované teploty, ozve se série pípnutí.

- **Změna doby trvání**



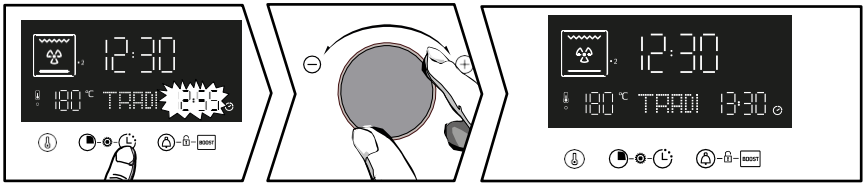
Tisk Trouba vám doporučí čas, který můžete změnit. Dobu vaření nastavte pomocí páčky + nebo -. Potvrďte stisknutím.

Systém Smart Assist
Vaše trouba je vybavena funkcí "Smart Assist", která doporučuje dobu pečení, kterou lze upravit podle zvoleného režimu pečení (viz tabulka).

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

Změnu času potvrďte stisknutím joysticku. Čas se okamžitě odpočítává.

- **Změna času ukončení pečení**



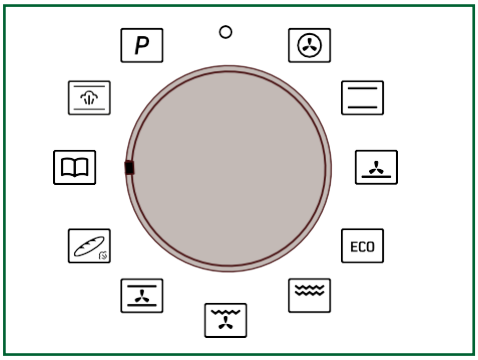
Po nastavení doby vaření stiskněte tlačítko , zobrazí se čas ukončení.

Nastavte nový čas ukončení pomocí + nebo -. Potvrďte stisknutím.
Displej pro konec vaření již nebliká.
Trouba se spustí později, aby dokončila pečení ve zvoleném čase.

Poznámka: Tato funkce není k dispozici s funkcí grilu.

FUNKCE PRŮVODCE KULINÁŘSKÉ

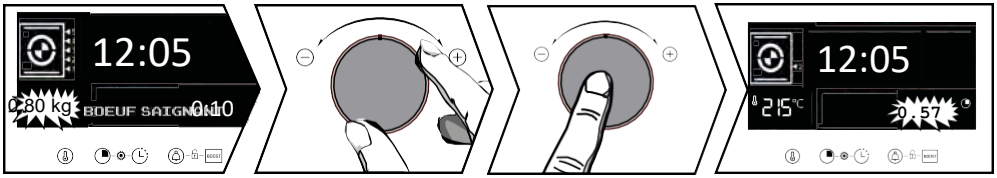
Funkce **"Průvodce vařením"** zvolí vhodné parametry vaření podle připravovaného pokrmu, jeho hmotnosti a typu jídla.



r1 : Středně propečený
r2: Dobře propečený
r3: Propečený
r4: Gratin dauphinois
r5: Celé brambory
r6: Plněná rajčata
r7: Zeleninový flan
r8: Pizza
r9: Quiche
r10: Lasagne
r11: Ovocný koláč
r12: Cookies*.

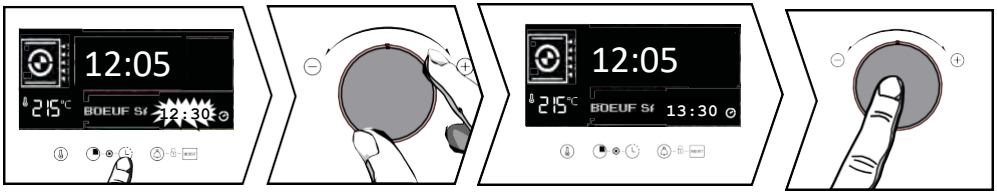
***U těchto pokrmů je nutný předehřev. Po zaznění zvukového signálu předehřívání vložte pokrm do trouby.**

Otočte joystick do polohy Průvodce vařením. Pomocí páček + a - vyberte předprogramovaný recept. Potvrďte stisknutím páček + a -.



V závislosti na pokrmu se zobrazí doporučená hmotnost. Páčkami + a - zadejte skutečnou hmotnost potraviny a potvrďte ji stisknutím páčky. Ideální doba vaření se zobrazí na displeji a vypočítá se automaticky. Trouba vám doporučí výšku police, do které byste měli pokrm umístit. Vložte nádobu do trouby na doporučenou úroveň (od 1 dole do 5 nahoře). Trouba se spustí.

- **Změna času ukončení vaření**



Stiskněte tlačítko , konec doby vaření bude blikat.
Pomocí páček + a - nastavte nový čas ukončení. Potvrďte stisknutím páčky. Displej konce vaření přestane blikat. Na displeji se zobrazí naprogramovaná doba vaření a vaření skončí ve zvoleném čase.

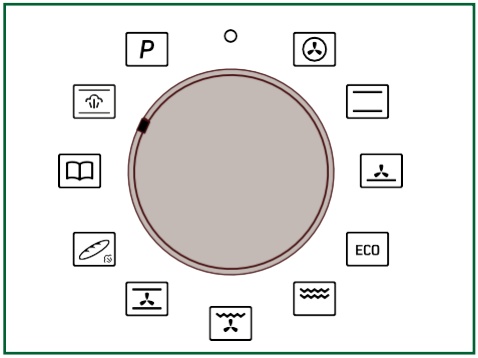
DŮLEŽITÉ

U receptů, které vyžadují předehřátí, není možné vařit s odloženým startem.

FUNKCE PARNÍHO PRŮVODCE

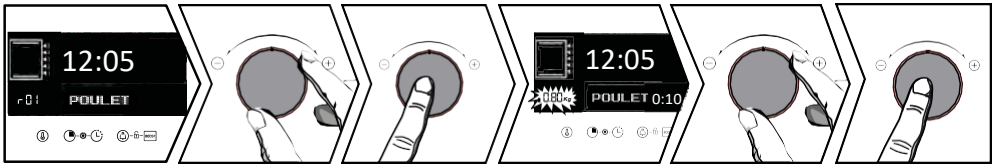
Vyberte funkci **"Steam Guide"**.

Trouba pak nabízí různé skupiny potravin: Kuřecí maso, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).



Tabulka automatických funkcí
KOMBINOVANÉ FUNKCE S PÁROVOU ASOCIACÍ

Nádobí	Potraviny	Množství přidávané vody
A drůbež	**A1** Kuře	500 ml teplé vody ve víceúčelové misce o průměru 45 mm
	A2 Perličky	
	A3 Kachna	
	A4 Krůta	
B Ryby	**B1** Velké ryby	
	B2 Ploštěnky	
	B3 Malé ryby	
	Sítě **B4**	
C Pečeně	**C1** Telecí pečeně	
	C2 Vepřová pečeně	



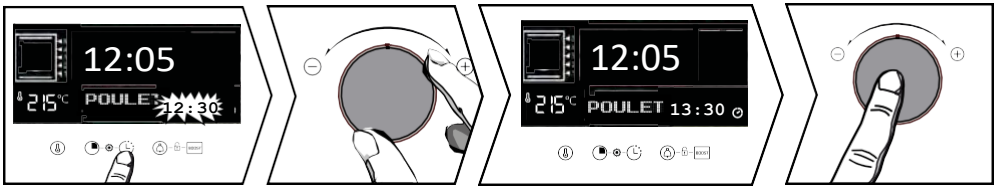
Pomocí tlačítek + a - vyberte skupinu potravin a potvrďte stisknutím tlačítka . Poté vyberte jídlo pomocí tlačítek + a - a potvrďte stisknutím joysticku.

Na displeji [redacted]liká hmotnost; zadejte skutečnou hmotnost jídla pomocí tlačítek + a - a potvrďte ji stisknutím.

Na spodní polici úrovně 1 umístěte víceúčelovou misku o průměru 45 mm (s teplou vodou) a na polici úrovně 3 umístěte vařené potraviny.

Nemusíte nastavovat nic dalšího, teplota a doba vaření se vypočítají automaticky. V případě potřeby nastavte čas konce vaření a potvrďte. Vaření začíná okamžitě.

- **Změna času ukončení vaření**



Stiskněte tlačítko konec doby vaření bude blikat.

Pomocí + a - nastavte nový čas ukončení. Potvrďte stisknutím. Displej konce vaření přestane blikat. Na displeji se zobrazí naprogramovaná doba vaření a vaření skončí ve zvoleném čase.

ČIŠTĚNÍ INTERIÉRU - EXTERIÉRU

- **Čištění pyrolýzou**

POZOR

Před zahájením pyrolýzního čištění vyjměte příslušenství z trouby. Před pyrolytickým čištěním trouby odstraňte případné velké skvrny. Přebytečnou mastnotu z dvířek odstraňte vlhkou houbou.

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

- **Okamžité samočištění**

Časovač by měl zobrazovat denní čas a neblikat. Zvolte samočisticí cyklus pomocí rukojeť funkce [P] :

Nastavte joystick na tuto funkci [P] .

Pomocí páček + a - zvolte pyrolýzu podle stupně znečištění vaší trouby. Podle vašeho výběru:

P01: PYRO 2H

P02: Zobrazí se **PyroExpress* nebo PYRO ECO 1H30.**

Potvrďte tlačítky + a -, pyrolýza se spustí. Na konci procesu čištění se na displeji zobrazí 0:00 a na displeji se zobrazí

Dveře jsou odemčené. Nastavte funkční páčku zpět do polohy 0.

***PyroExpress za 59 minut**

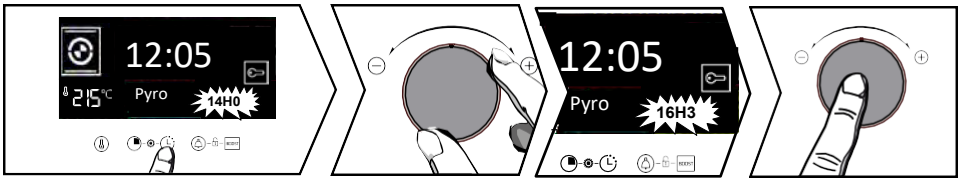
Tato speciální funkce využívá teplo akumulované během předchozího vaření a nabízí rychlé automatické čištění dutiny: lehce znečištěnou dutinu vyčistí za méně než hodinu. Elektronické sledování teploty v dutině určuje, zda je zbytkové teplo v dutině dostatečné pro dobrý výsledek čištění. V opačném případě se automaticky spustí 1,5hodinová ECO pyrolýza.

Pyro "Express 59 minut

Když se na obrazovce objeví tento údaj, máte možnost spustit "PyroExpress za 59 minut".

ČIŠTĚNÍ INTERIÉRU - EXTERIÉRU

- **Odložené samočištění**



Spuštění programu pyrolýzy můžete odložit. Jakmile se na displeji zobrazí doba trvání programu, stiskněte tlačítko a pomocí tlačítek + a - nastavte nový čas ukončení a potvrďte stisknutím tlačítka . Proces samočištění začne později a skončí v novém naprogramovaném čase. Po dokončení čištění nastavte tlačítko do polohy 0.

- **Čištění vnějšího povrchu**

Použijte měkký hadřík namočený v čisticím prostředku na sklo. Nepoužívejte drhnoucí krémy ani drhnoucí houbičky.

- **Čištění skla dveří**

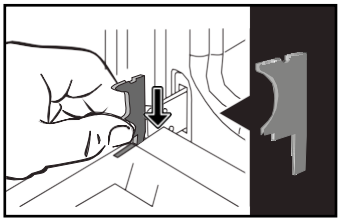
⚠ POZOR:

K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte drátěnky, abrazivní houbičky ani kovové škrabky, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a rozbití skla.

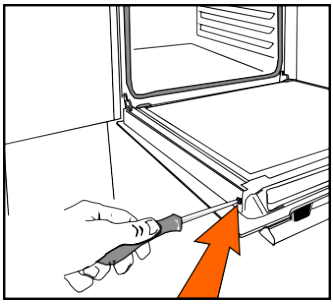
Předtím pomocí měkkého hadříku a mycího prostředku odstraňte z vnitřního skla přebytečnou mastnotu. Chcete-li vyčistit jednotlivá vnitřní skla, demontujte je následujícím způsobem:

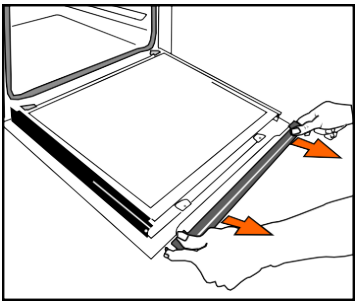
- **Čištění skla dveří**

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



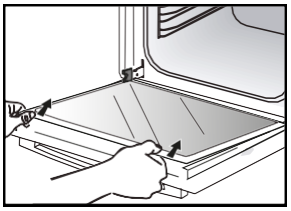
Pomocí torx šroubováku (T20) vyšroubujte dva šrouby na obou stranách dveřních zárubní, poté příčník vyjměte tahem směrem k sobě.

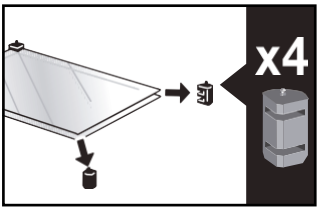




DŮLEŽITÉ:

Nezapomeňte si označit směr instalace tohoto prvního skla (lesklou stranou k sobě).

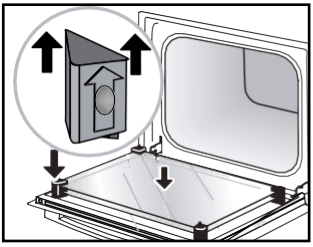


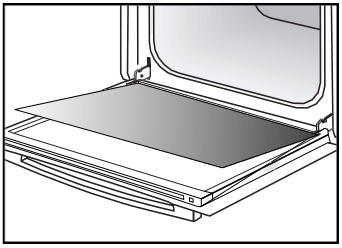


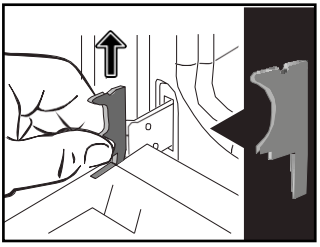
Vyjměte první sklo: dveře se skládají ze dvou vnitřních skel s černým gumovým distančním prvkem v každém rohu. V případě potřeby vyjměte vnitřní skla a vyčistěte je.
Sklenici neponořujte do vody. Opláchněte čistou vodou a otřete hadříkem, který nepouští vlákna.

- **Opětovná montáž skla dveří**

Po vyčištění přemístěte čtyři pryžové zarážky šipkou nahoru a celé sklo znovu nasaďte. Poslední sklo zasuňte do zarážek, poté příčník přemístěte a přišroubujte zpět. Vyjměte kabel plast před zavřením dveří. Váš spotřebič je nyní opět funkční.



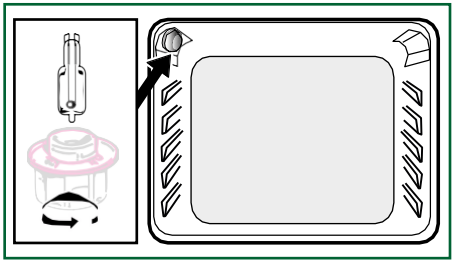




- **Výměna světla**

DŮLEŽITÉ:

Před výměnou lampy se ujistěte, že je přístroj odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. To proveďte, až přístroj vychladne.



Vlastnosti žárovky :
25 W, 220-240 V~, 300 °C, patice G9.
Když lampa přestane fungovat, můžete ji vyměnit sami. Odšroubujte okénko a vyjměte lampu (pro snazší vyjmutí použijte gumovou rukavici). Vložte novou lampu a vyměňte okno. Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti **G**.

ANOMÁLIE A ŘEŠENÍ

Trouba se nezahřívá.
Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena nebo zda není v systému nefunkční pojistka. Zvyšte zvolenou teplotu.

Kontrolka trouby nefunguje. Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena.

Chladicí ventilátor běží i po vypnutí pece.
To je normální, ventilátor může běžet až jednu hodinu po ukončení pečení, aby se snížila teplota uvnitř i vně trouby. Pokud teplota překročí jednu hodinu, kontaktujte poprodejní servis.

Pyrolýzní čištění nefunguje. Zkontrolujte zámek dveří. Může se jednat o závadu na zámku dveří nebo na teplotním čidle. Pokud závada přetrvává, kontaktujte poprodejní servis.

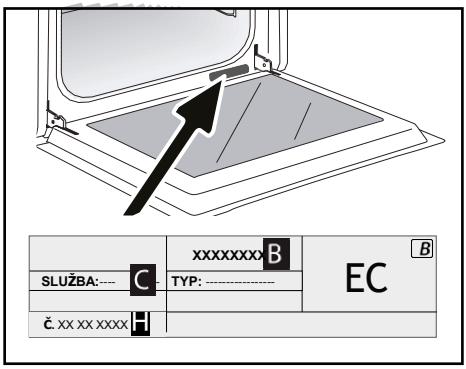
Na displeji blikásymbol . Porucha zámku dveří, kontaktujte servisní oddělení.

Pečení ve vodní lázni.
Při vaření v bain-marie používejte ventilační režimy.

Vibrační hluk.
Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny.
To nemá žádný vliv na správné fungování zařízení, ale přesto může při ventilaci vytvářet vibrační hluk. Vyjměte spotřebič a přesuňte kabel. Vyměňte troubu.

ZÁSAHY

Veškeré práce na vašem spotřebiči musí provádět autorizovaný odborník. Při telefonátu si pro usnadnění vyřízení vašeho požadavku připravte kompletní reference vašeho spotřebiče (obchodní číslo, servisní číslo, sériové číslo). Tyto informace najdete na výrobním štítku.



B: Obchodní odkaz C: Odkaz na službu
H: Sériové číslo

Můžete nás kontaktovat od pondělí do soboty od 8:00 do 20:00 hodin na :

09 69 39 25 25 Service gratuit + prix appel

Chcete-li se o našich produktech dozvědět více, můžete viz naše webové stránky:
www.brandt.com

nás můžete kontaktovat:
> Prostřednictvím našich webových stránek
www.brandt.com
sekce "SLUŽBY".

> e-mailem na tuto adresu
relations.consommateurs@groupebrandt.com

>Napište nám na následující poštovní adresu Spotřebitelský servis BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Telefonicky od pondělí do pátku od 8:30 do 18:00 na :

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

PŮVODNÍ DÍLY
Při servisu požadujte výhradní použití certifikovaných originálních náhradních dílů.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Vypalovací stůl

DISHES	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	*	ÚROVEŇ	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	2			60
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
Střední 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

Vypalovací stůl

DISHES	* ÚROVEŇ	* ÚROVEŇ	* ÚROVEŇ	* ÚROVEŇ	* ÚROVEŇ	* ÚROVEŇ	* ÚROVEŇ	min
Pečivo								
Sušenky - Křehké pečivo	175 3							15-20
Kugelhopf		180 2					180 2	40-45
Malý model pusinek	100 2						100 3	60-90
Pusinky velké velikosti	100 2						100 3	70-90
Madeleines	220 3				200 3			5-10
Těstoviny se zelím	200 3				180 3		180 3	30-40
Jednotlivé listové těsto	220 3				200 3			5-10
Savarin	180 3						175 3	30-35
Křehký koláč	215 1				200 1		180	30-40
Koláč z tenkého listového těsta	215 1				200 1			20-25
Koláč z kynutého těsta	210 1				200 1			10-30
Různé								
Špízy	220 3		210 4					10-15
Paštika en terrine au 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 2	50
Koláče	200 2							40-45
Chléb	220				200	220		30-40
Toastový chléb	180		275 4-5					2-3
Uzavřené kastroly (daube)	180 2						180 2	90-180

* V závislosti

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
Čísla	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max

TESTY ZPŮSOBILOSTI K PRÁCI
PODLE NORMY CEI 60350

FOOD	*Režim vaření	ÚROVEŇ	Příslušenství	°C	Délka min.	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	plochá 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	plochá 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	plochá 45 mm	170	25-35	ano
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochá 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	plochá 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	plochá 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	plochá 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

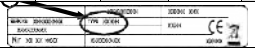
* V závislosti na modelu

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

IN Informace pro domácí trouby (EU č. 66/2014)
CS Informace týkající se trub pro domácnost (EU č. 66/2014)
CS Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (EU č. 66/2014)
DA Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (EU č. 66/2014)
EL

Z Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 66/2014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 66/2014)
IT Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 66/2014)
NL Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (EU n° 66/2014)
FI Kotitalouksien uunien tiedot (EU n° 66/2014)

PL Informace dotyczące domowych piekarników (UE n° 66/2014)
PT Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 66/2014)
SK Informace v případě rúr na pečenie pre domácnosť (UE n° 66/2014)
SV Informace o hushållsugnar (EU č. 66/2014)

	Symbol	Hodnota						Jednotka	
Typ normy		OPTI2SEST							EN:Type norme-FR:Type norme-CS:Model-DA:Normtype-DE:Typ-ES:Modelo-IT:Tipo di norma-NL: Type standaard-PL:Typ według normy-PT:Tipo de norma-SK: Štandardný typ. EL:Τύπος προτύπου-FI: Standardityyppi-SV: Typ av norm.
Identifikace modelu									EN:Model identification-FR:Identification du modèle-CS:Identifikace modelu-DA:Modelindentifikation-DE:Modellkennung-ES:Identificación del modelo-IT:Identificativo del modello-NL: Identificatie van het model-PL:Identyfikator modelu-PT:Identificação do modelo-SK:Identifikácia modelu-EL:Ταυτοποίηση μοντέλου-FI: Mallitunniste- SV:Modellbeskrivning.
Typ trouby	Simple =	FR:simple-CS:Jednoduchá-DA:Enkel-DE:Einfach-ES:Simple-IT:Semplice-NL:Simpele-PL:Pojedynczy-PT:Simples-SK:Jednoposteľová-EL: Απλός-FI: Yksinkertainen-SV: Enkel.							EN:Type of oven-FR:Type de four-CS:Typ trouby-DA:Ovntype-DE:Art des Backofens-EL:Τύπος φούρνου-ES:Tipo de horno-IT:Tipologia di forno- NL: Type oven-PL:Typ piekarnika-PT:Tipo de forno-SK:Typ rúry na pečenie-EL:Τύπος φούρνου-FI: Uunin tyyppi-SV: Typ av ugn.
Hmotnost spotřebiče	M	**34,3**						kg	EN:Mass of the appliance-FR:Masse de l'appareil-CS:Hmotnost spotřebiče-DA:Apparatets masse-DE:Masse des Gerätes-ES:Masa del aparato-IT:Massa dell'apparecchio-NL:Massa van het toestel-PL:Masa urządzenia-PT:Massa do aparelho-SK:Hmotnosť spotrebiča-EL:Μάζα της συσκευής-FI: Laitteen massa-SV: Apparatens massa.
Počet dutin		**1**							EN:Number of cavities-FR:Nombre de cavités-CS:Počet pečicích prostorů-DA:Antal hulrum-DE:Anzahl der Garräume-ES:Número de cavidades-IT:Numero di cavità-NL:Aantal ovenruimten-PL:Liczba komór-PT:Número de cavidades-SK:Počet vykurovacích častí.
Zdroj tepla na dutinu (elektřina nebo plyn)	Electricity =	FR:Electricity-CS:Elektřina-DA-DE:Strom-ES:Electricidad-IT:Energia elettrica-NL:Elektriciteit-PL:Energia elektryczna-PT:Eletricidade-SK:Elektrická-EL: Ηλεκτρική ενέργεια-FI: Sähkö-SV: Elektricitet.							EN:Source heat per cavity (electricity or gas)-FR:Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)-CS:Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn)-DA:Varmekilde pr. ovnrum (el eller gas)-DE:Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)-ES:Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)-IT:Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)-NL:Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)-PL:Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)-PT:Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)-SK:Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)-EL:Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)-FI: Kunkin pesän lämmönlähde (sähkö tai kaasu)-SV: Värmekälla per kavitet (elektricitet eller gas).
Objem na dutinu	V	**67,0**						l	CS:Volume per cavity-FR:Volume par cavité-CS:Objem jednotlivých pečicích prostorů-DA:Volumen pr. ovnrum-DE:Volumen je Garraum-ES:Volumen por cavidad-IT:Volume di ciascuna cavità-NL:Volume per ovenruimte-PL:Objętość dla każdej komory-PT:Volume por cavidade-SK:Objem na vykurovaciu časť-EL:Όγκος ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän tilavuus-SV: Volym per kavitet-EL:Πλήθος θαλάμων-FI: Pesien lukumäärä-SV: Antal kaviteter.
Spotřeba energie (elektřiny) potřebná k ohřevu jedné dutiny v konvenčním režimu na dutinu (konečná elektrická energie)	EC elektrická dutina	**0,68**						kWh/cyklus	CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebná k ohřevu normalizované zátěže v dutině elektrické vyhřívané trouby během cyklu v konvenčním režimu na dutinu (konečná elektrická energie)-FR:Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Krævet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer u m a carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektřiny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση (ηλεκτρικής) ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου θάλαμου ψησταριά θερμαινόμενου φούρνο κατά τη διάρκεια προγράμματος συμβατής λειτουργίας (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Spotřeba energie potřebná k ohřevu normalizované zátěže v prostoru elektrické vyhřívané trouby během cyklu v režimu s ventilátorem na jeden prostor (konečná elektrická energie)	EC elektrická dutina	**0,76**						kWh/cyklus	CS:Spotřeba energie potřebná k ohřevu normalizované zátěže v dutině elektrické vyhřívané trouby během cyklu v režimu nuceného větrání na dutinu (konečná elektrická energie)-FR:Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)-CS:Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)-DA:Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrum i en el opvarmet ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrum (endelig elenergi)-DE:Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie)-ES:Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)-IT:Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)-NL:Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)-PL:Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna)-PT:Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer u m a carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final)-SK:Spotreba energie (elektřiny) potrebnej na ohrev š t a n d a r d i z o v a n é h o obsahu vo vykurovacej č a s t i rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia)-EL:Κατανάλωση ενέργειας ανά θάλαμο η οποία απαιτείται για τη θέρμανση τυποποιημένου φορτίου σε θάλαμο ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια προγράμματος λειτουργίας με υποβοήθηση αναμπέτρα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)-FI: Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uusin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)-SV: Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitet i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitet (elektrisk slutenergi).
Index energetické účinnosti na dutinu	IEE dutina	**81,9**							EN:Energy Efficiency Index per cavity-FR:Indice d'efficacité énergétique par cavité-CS:Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů- DA:Energieffektivitetsindeks-DE:Energieeffizienzindex je Garraum-ES:Energy Efficiency Index-IT:Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità-NL:Energie-efficiëntie- index per ovenruimte-PL:Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory-PT:Índice de deficiência energética por cavidade-SK:Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť-EL:Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο-FI: Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi-SV: Energieffektivitetsindex per ugn.

BRANDT FRANCE, Establishment of CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS se základním kapitálem 100 000 000 eur RCS NANTERRE 801 250 531.