

Brandt

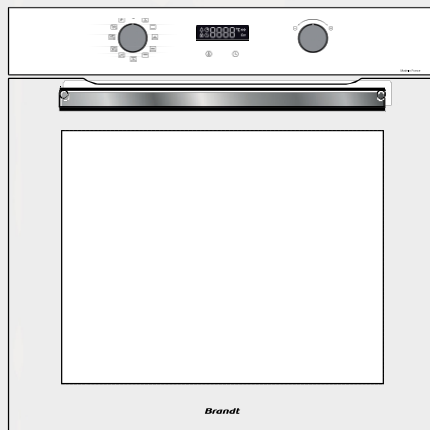


UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA
UŽIVATELSKÁ PRÍRUČKA

CS
SK

TROUBA
RÚRA

BOPH517BB
BOPH517W



BVCert.6011825

Vážený ,

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

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 je vám vše nejlepší do budoucna. co nejlépe využít svůj nákup.



Označení "Garance původu Francie" zajišťuje spotřebitelům
vysledovatelnost výrobku tím, že jasně a objektivně označuje jeho původ.
Značka BRANDT je hrdá na to, že může toto označení uvádět na výrobcích
z našich francouzských továren v Orléansu a Vendôme.

Retrouvez-nous sur



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 MÍSTA 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	20
ČIŠTĚNÍ INTERIÉRU - EXTERIÉRU	20
• 6 ZÁVAD A ŘEŠENÍ	23
ZÁVADY A ŘEŠENÍ	23
• 7 TIPŮ NA VAŘENÍ.....	21
• 8 VHODNOSTI	24
• 9 POPRODEJNÍ SERVIS	27



Důležité bezpečnostní pokyny *Pečlivě si je přečtěte a uschovejte pro další použití.*

Tyto pokyny si můžete stáhnout z webových stránek značky.

Při převzetí spotřebiče

Ihned ji rozbalte nebo nechte rozbalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Pokud máte nějaké výhrady, запиšte je do dodacího listu a ponechte si jeho kopii.

Před prvním použitím zahřejte troubu asi 15 minut bez přístupu vzduchu. Ujistěte se, že je místnost dobře větraná.

Důležité informace

Tento spotřebič byl navržen použití v domácnosti. 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.

se nepokoušejte měnit vlastnosti tohoto spotřebiče. Může vás to ohrozit.

Hliníkovou nikdy neumíst'ujte do přímého kontaktu s ohništěm, protože nahromaděné teplo by mohlo způsobit poškození smaltu.

Na otevřených dvířkách trouby neprovádějte po-

nenosí těžká břemena a jako...

Víte, že dítě nemůže nastoupit nebo si sednout?

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

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

Před jakýmkoli čištěním v prostoru trouby musí být trouba vypnutá.

Před vyjmutím ledu nechte spotřebič vychladnout.

Bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič mohou používat dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl přiměřený dohled nebo pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a pokud pochopily související rizika. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.



- dětmi bez dozoru.
- Je důležité sledovat en-děti pro zajistit aby se



spotřebičem. **VAROVÁNÍ :**

- Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

- Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dveřmi.

- Před provedením čistého pyrolytické čištění trouby, vyjměte veškeré příslušenství a odstraňte všechny velké skvrny.

- Pro funkci net-
Při čištění mohou být povrchy teplejší než při běžném používání. Doporučujeme, se drželi stranou od dětí.

- čisticí zařízení
parní čištění.

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

- Ujistěte se, že je spotřebič de-
Před výměnou svítidla musí být odpojeno od zdroje napájení, aby se předešlo riziku úrazu elektrickým proudem. Udělejte to, až spotřebič vychladne. Odšroubování průzoru a

lampy, použijte gumovou rukavici, abyste si usnadnili demontáž.

- Zástrčka zásuvky musí být po instalaci přístupná.

- Musí být možné odpojit
odpojte spotřebič od elektrické sítě, a to buď pomocí zástrčky v zásuvce, nebo pomocí vypínače v pevných rozvodech v souladu s instalačními předpisy.

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

- Tento spotřebič lze nainstalovat do
Instalační schémata ukazují, jak instalaci nastavit.

- Vycentrování trouby ve skříni
aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm od sousedního nábytku.

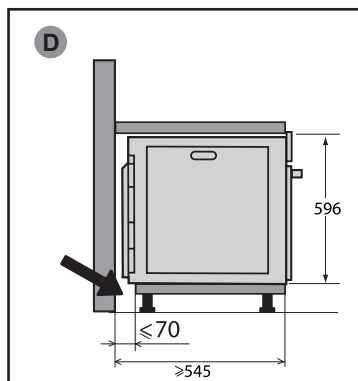
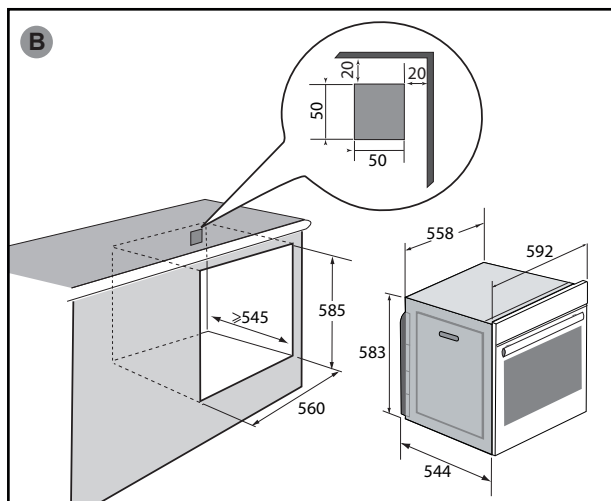
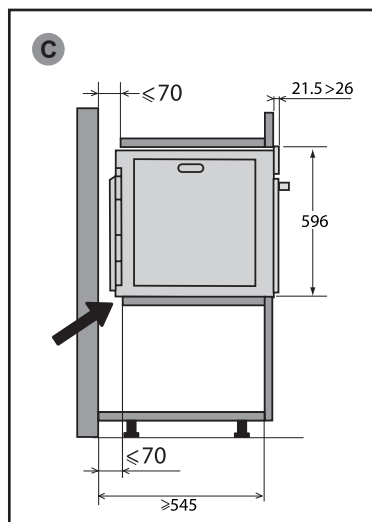
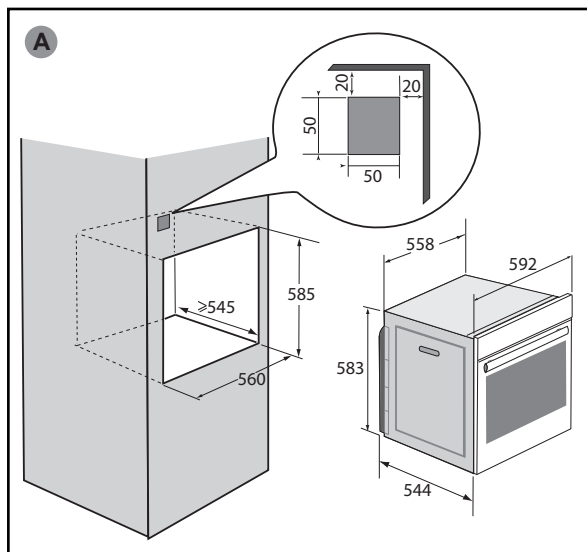
- Materiál vestavěné skříně
Rám musí být žáruvzdorný (nebo pokrytý žáruvzdorným materiálem). Pro větší stabilitu připevněte troubu ke skříni pomocí 2 šroubů skrz otvory umístěné na bočních sloupcích.

- Spotřebič nesmí být instalován.
za ozdobnými dveřmi,
aby se zabránilo přehřátí.





Instalace spotřebiče





VÝBĚR MÍSTA A INSTALACE

Na obrázcích jsou uvedeny rozměry skříně, do které se trouba vejde. Tento spotřebič lze instalovat buď jako sloup (A), nebo pod pracovní desku (B).

(B). Pokud je skříň otevřená, měl by být maximální otvor zadní části 70 mm (C a D). Připevněte troubu do skříně. Za tímto účelem odstraňte gumové zarážky a předvrtejte do stěny skříně otvor Ø 2 mm, abyste zabránili třískám ve dřevě. Připevněte troubu pomocí 2 šroubů do dřeva (nejsou součástí dodávky) (průměr kulaté hlavy: 3 mm a délka: 30 mm). Dávejte pozor, abyste šroubovák, protože by mohlo dojít k poškození smaltu na troubě. 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 svorce spotřebiče a musí být spojen s uzemněním instalace. .

instalace musí být 16 A.

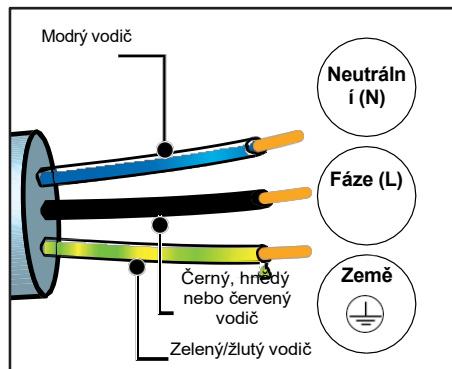
Nemůžeme nést odpovědnost za nehody nebo incidenty, které vzniknou v důsledku neexistujícího, vadného nebo nesprávného uzemnění nebo nesprávného připojení.

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.



Před použitím trouby ji zahřívejte asi 15 minut na nejvyšší stupeň se zavřenými dvířky. Minerální vlna, která obklopuje dutinu trouby, může zpočátku díky svému složení vydávat zvláštní zápach. Můžete také zaznamenat trochu kouře. To je normální.



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.

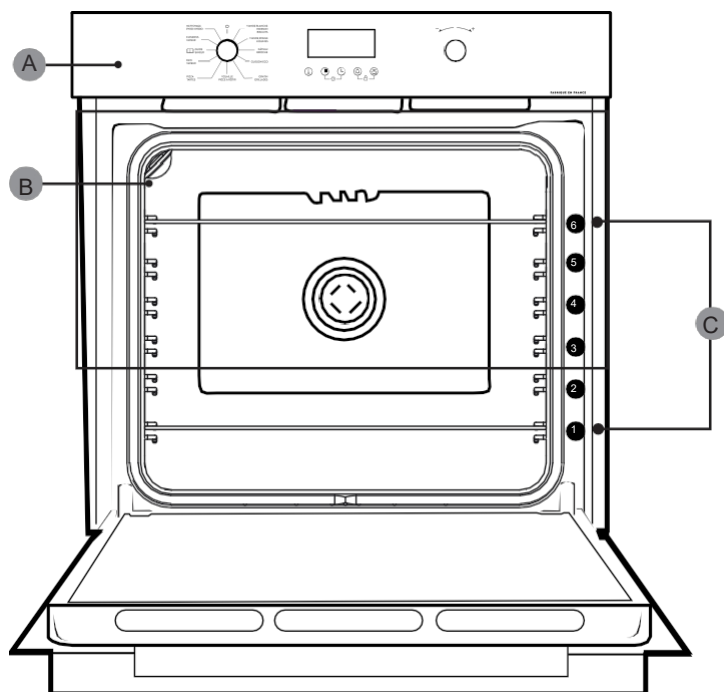
Váš spotřebič obsahuje také mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, abyste věděli, že použité spotřebiče se nesmí míchat jiným odpadem.



Recyklace spotřebičů organizovaná vaším výrobcem proto probíhá za nejlepších možných podmínek v souladu s evropskou směrnicí o odpadních elektrických a elektronických zařízeních.

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

Děkujeme vám za pomoc ochráně životního prostředí.

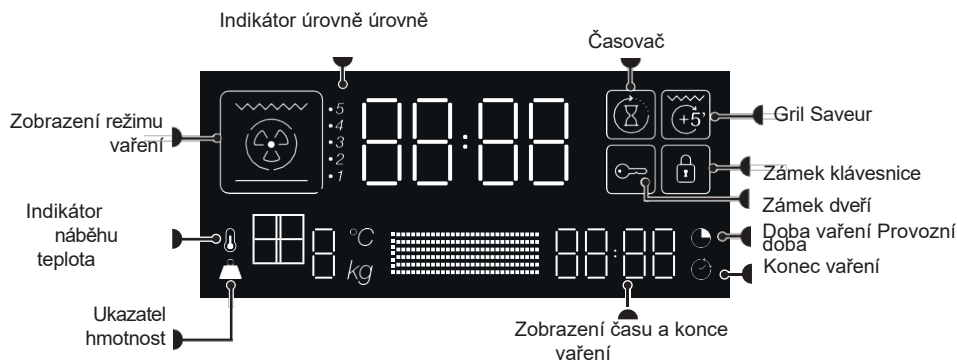


- A Ovládací panel
- B Lampa
- C Kroky (6 pozic)

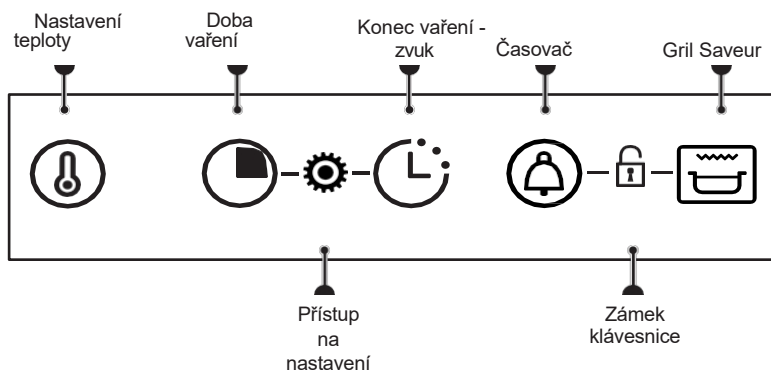


OVLÁDACÍ PRVKY A DISPLEJ

Zobrazit



Klíče



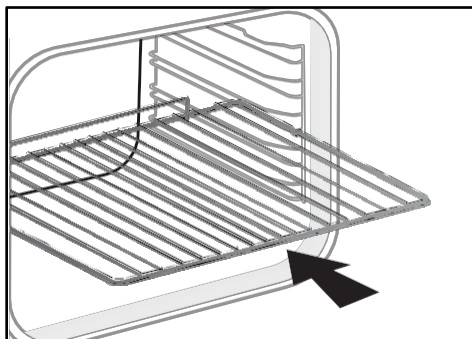


PŘÍSLUŠENSTVÍ (V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

- Bezpečnostní mřížka proti překlopení

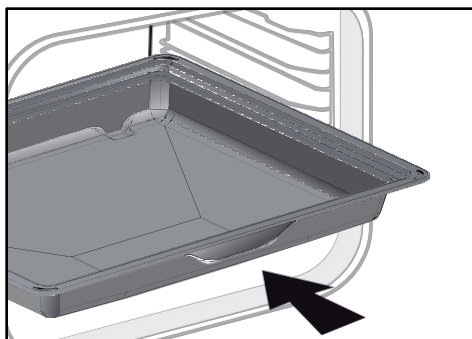
Mřížku lze použít k podepření všech pokrmů a forem obsahujících potraviny určené k vaření nebo pečení au gratin. Lze ji také použít ke grilování (umístí se přímo na ni).

Vložte rošt se zařízením proti překlopení směrem ke dnu trouby.



- Víceúčelová miska 45 mm

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



DOPORUČUJEME :

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



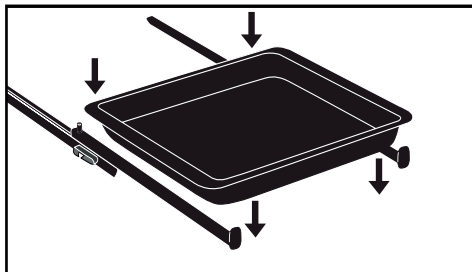
VAROVÁNÍ :

Před zahájením pyrolýzního čištění vyjměte příslušenství z trouby. Působením tepla se příslušenství může deformovat, aniž by se změnila jeho funkce. Po ochlazení se vrátí do původního tvaru.



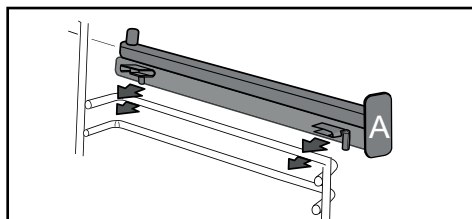
Systém posuvných kolejnic

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.

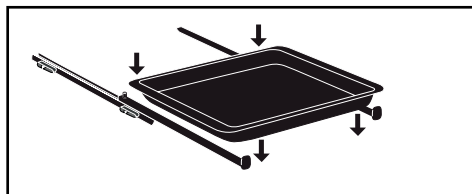


MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH LIŠŤ

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.

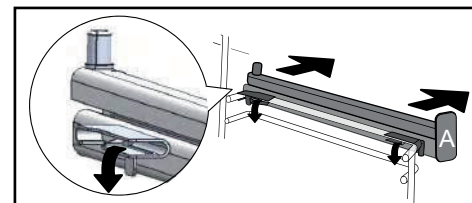


POZNÁMKA: teleskopická posuvná část lišty by se měla vyklopit směrem k přední části trouby, A směrem k vám.



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

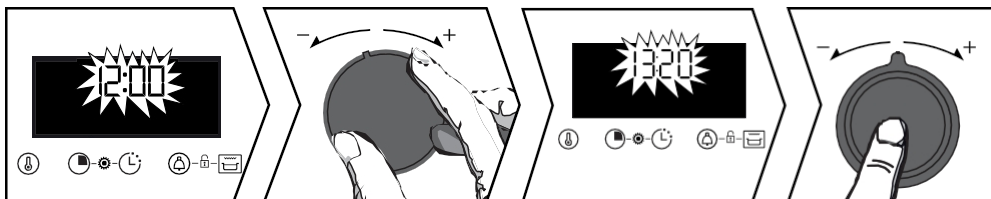
Chcete-li kolejnice demontovat, opět vyjměte drátěné pojezdy. Mírně roztáhněte výstupky připevněné ke každé kolejnici směrem dolů, abyste je uvolnili z patra. Vytáhněte kolejnici směrem k sobě.





NASTAVENÍ

Nastavení času

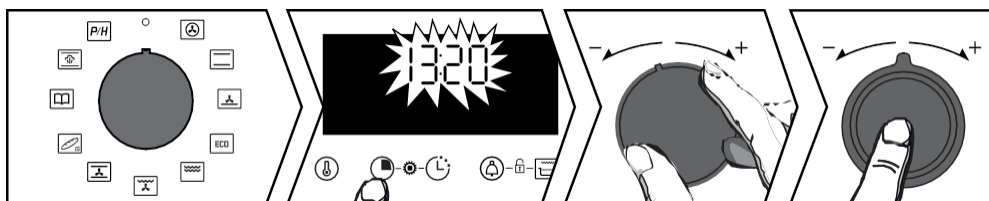


Při zapnutí displeje bliká 12:00.

Nastavte čas pomocí joysticku+ nebo -. Potvrďte stisknutím joysticku.

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

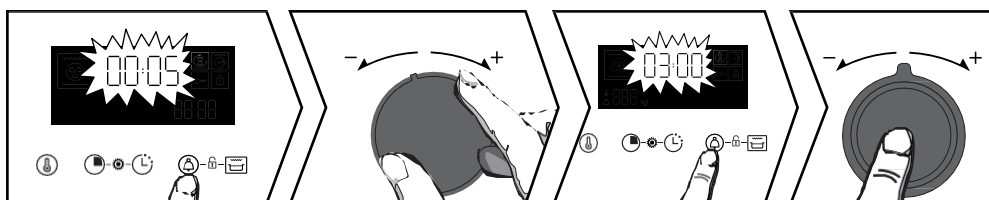
Změna času



Funkční páčka musí být v poloze 0.

Stiskněte tlačítko , dokud nezačne blikat ukazatel času. Nastavení upravte pomocí joysticku+ nebo -. Potvrďte stisknutím joysticku.

Minerie



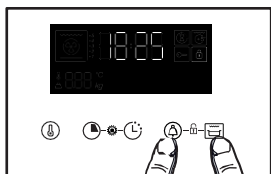
Stiskněte tlačítko  a zobrazí se symbol . Časovač začne blikat. Nastavte časovač pomocí páčky + nebo -. Potvrďte stisknutím joysticku. Opět se zobrazí čas a spustí se odpočítávání. Stisknutím tlačítka  zobrazíte odpočítávání. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li jej zastavit, stiskněte joystick.

Poznámka: Programování časovače můžete změnit nebo zrušit na adrese kdykoli. Pro zrušení se vraťte do nabídky časovače a nastavte 00:00.



ZÁMEK KLÁVESNICE (DĚTSKÁ POJISTKA)

Funkční páčka musí být v poloze 0.



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

Nabídka Nastavení



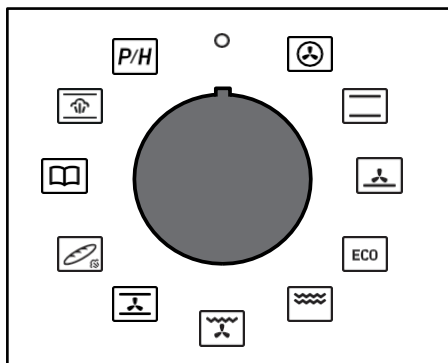
Současné stiskněte tlačítka a , dokud se nezobrazí "MENU". Procházejte různými nabídkami pomocí joysticku +/- (viz tabulka). Výběr potvrďte stisknutím páčky +/-, pomocí páček + a - vyberte možnost OFF nebo ON a poté potvrďte volbu stisknutím páčky +/-.

1 - Lampa	AUTO: V režimu vaření se kontrolka dutiny vypne 90 sekundách. ON: V režimu vaření svítí kontrolka nepřetržitě, s výjimkou režimu ECO.
2 - Zvuk	ON: Aktivovat OFF: Deaktivuje zvukové signály kláves.
3 - Booster	ON: Aktivace předehřevu rychle. OFF: Deaktivuje rychlý předehřev.
4 - Demo	Aktivace/deaktivace demo režimu
5 - Jazyk	Volba jazyka: FR, EN, ES, PL, CZ
6 - Kód	Informace o zákaznickém servisu

Chcete-li opustit "MENU", stiskněte tlačítko na libovolné klávese.



ZPŮSOBY VAŘENÍ



BÍLÉ MASO-RYBY

BISCUITS* (minimální teplota 35 °C, maximální 250 °C) Doporučuje se pro bílého masa, ryb a zeleniny měkkých a pro vícenásobné vaření až na 3 úrovních. Rychlé zvýšení teploty: některé pokrmy lze vložit do trouby studené.



ČERVENÉ MASO-ZELENINA

(minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C) Doporučeno pro pomalé a jemné vaření: měkká zvěřina apod. Pro opékání červeného masa. Pro dušení v uzavřeném pekáči, které bylo předtím započato na varné desce (coq au vin, civet).



GATEAUX-BRIOCHE

(minimální teplota 75 °C, maximální 250 °C) Doporučeno 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 blokováno kůrkou na povrchu.

ECO | ECO* COOKING

Minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C. Tato poloha šetří energii při zachování kvality vaření.

Veškeré vaření probíhá bez předehevování.



GRATIN



GRILLS

(pozice 1 až 4)



PULSED GRILL

(minimální teplota 100 °C, maximální 250 °C) Šťavnatá, křupavá drůbež a pečeně ze všech stran. Posuňte víceúčelovou misku 45 mm na spodní polici. Doporučuje se veškerou drůbež a pečeně, pro opékání a přípravu jehněčí kýty a hovězích kotlet. Pro udržení rybích steaků rozplývajících se v ústech.



PIZZA-TARTE

(minimální teplota 35 °C, maximální 275 °C)



PARNÍ CHLÉB

Minimální teplota 35 °C, Maximální teplota 220 °C. Doporučené pořadí pro pečení chleba. Nezapomeňte na ohniště umístit misku s vodou, abyste získali křupavou, zlatavou kůrku.



FUNKCE PRŮVODCE CHUTÍ

Funkce "Flavour Guide" zvolí vhodné parametry vaření v závislosti na připravovaném pokrmu, jeho hmotnosti a typu jídla.

FUNKCE VAŘENÍ V PÁŘE

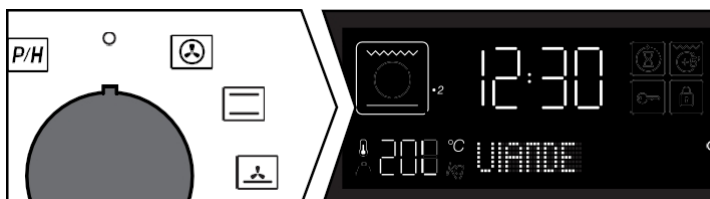
Zvolte funkci "Vaření v páře". Trouba pak nabídne různé skupiny potravin: kuře, velké ryby a pečeně (telecí, vepřové).

** Pořadí použité pro písemné oznámení na energetickém štítku souladu s evropskou normou EN 60350-1 a evropskou směrnicí EU/65/2014.*



ZAHÁJENÍ STŘELBY

Zahájení okamžitého vaření



Časovač by měl zobrazovat pouze čas. Nesmí blikat.

Otočte funkční knoflík do zvolené polohy. Začne se vařit.

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

Změna teploty



Stiskněte tlačítko  a teplota začne blikat. Nastavte teplotu pomocí joysticku + nebo -. Potvrďte stisknutím joysticku.

Změna doby trvání



Tisk . Trouba vám doporučí dobu pečení, kterou můžete změnit. Doba pečení upravte pomocí páčky + nebo -. Potvrďte stisknutím knoflíku.



Používání zařízení



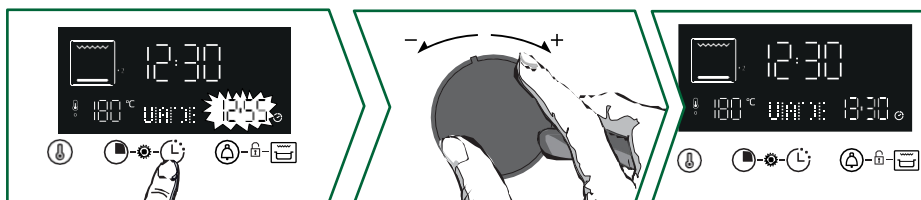
Systém "Smart Assist"

Vaše trouba je vybavena "Smart Assist", který při programování vaření doporučí dobu vaření, kterou lze upravit podle zvoleného režimu vaření (viz tabulka).

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

FUNKCE VAŘENÍ (v závislosti na modelu)	ČASOVÉ DOPORUČENÍ
 BÍLÉ MASO - RYBÍ SUŠENKY	30 minut
 ČERVENÉ MASO - ZELENINA	30 minut
 KOLÁČE - BRIOSKY	30 minut
ECO ECO COOKING	30 minut
 GRATIN	7 min
 GRILLADES+ TB	7 min
 DRŮBEŽ - PEČENĚ	15 minut
 PIZZA - PIE	30 minut
 BREAD	40 minut

Změna konce vaření



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

Potvrdíte 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.

Použití funkce Grill Saveur

Pomocí funkce "Grill Saveur" můžete na konci přípravy pokrmu au gratin opéct. 

Zvolte funkci vaření, nastavte teplotu a dobu vaření.

Poté stisknutím tlačítka vyberte funkci "Gril Saveur".

Vaše vaření začíná. Na displeji se zobrazí symbol  a gril se automaticky spustí.  během posledních 5 minut vaření.

Upozornění: Funkce "Gril Saveur" není k dispozici v Eco, Gratin, Grill a vaření v páře.



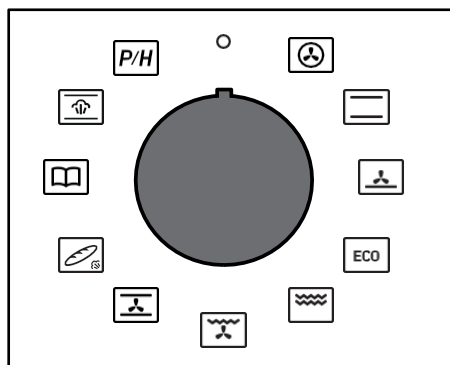


Používání zařízení

Funkce vaření v páře

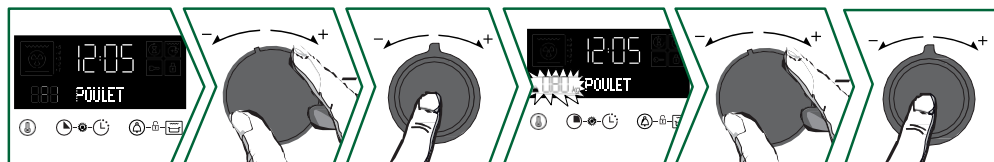
Zvolte funkci "Vaření v páře".

Trouba pak různé skupiny potravin: Drůbež, Ryby a Pečeně.



Tabulka automatických kombinovaných funkcí s kombinací páry

Nádobí	Potraviny	přidané vody
A drůbež	A1 Kuře	500 teplé vody ve víceúčelové misce průměru 45 mm o
	A2 Perličky	
	A3 Kachna	
	A4 Turecko	
B Ryby	B1 Velká ryby	
	B2 Platýšovití	
	B3 Malé ryby	
	Sítě B4	
C Pečeně	C1 Tělec pečeně	
	C2 Vepřové pečeně	



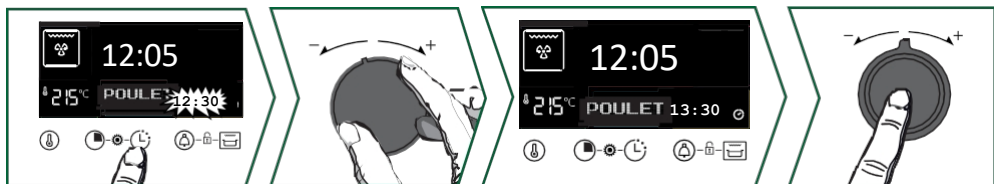
Pomocí joysticku vyberte potraviny+ a - , potvrďte stisknutím joysticku. Poté vyberte potraviny pomocí joysticků + a - , potvrďte stisknutím joysticku.

Na displeji  bliká váha; zadejte skutečnou hmotnost potravin pomocí joysticku+ a - a pak potvrďte stisknutím joysticku.

Na spodní úroveň 1 umístěte víceúčelovou misku o průměru 45 mm (teplou vodou) a na úroveň 3 umístěte vařený pokrm.

Nemusíte nastavovat nic dalšího, teplota a doba vaření se vypočítají automaticky. V případě potřeby nastavte konec vaření a poté potvrďte. Vaše vaření bude okamžitě zahájeno.

Změna konce vaření



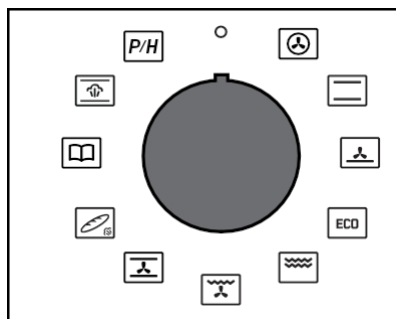
Stiskněte tlačítko  a konec doby vaření začne blikat. Pomocí páček+ a - nastavte novou dobu konce vaření. Potvrďte stisknutím knoflíku. Ukazatel doby ukončení vaření přestane blikat. Na displeji se zobrazí naprogramovaná doba vaření a vaše vaření skončí ve zvoleném čase.



Používání zařízení

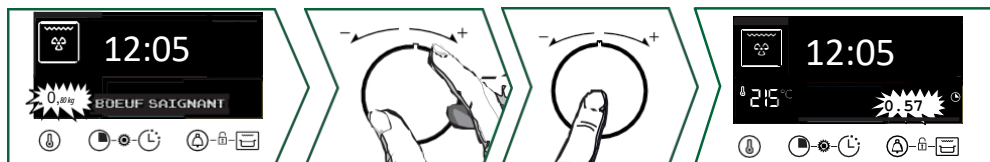
Funkce průvodce chuti

Funkce "Průvodce chutí" pro vás vybere vhodné parametry vaření podle toho, v závislosti na připravovaném pokrmu, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



- 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 : Soubory cookie

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



Otočte joystickem do polohy Flavour Guide. Pomocí joysticku vyberte + a - předprogramovaný recept. Potvrďte stisknutím joysticku+ a -. V závislosti na pokrmu se rozblíká navrhovaná hmotnost . Zadejte skutečnou hmotnost pokrmu pomocí joysticku+ a - a potvrďte stisknutím joysticku. Zobrazí se ideální doba vaření, která se vypočítá automaticky. Trouba doporučí výšku, na kterou byste měli položit. Umístěte pokrm do trouby na doporučenou výšku (od 1 dole do 6 nahoře). Trouba se spustí.

⚠ DŮLEŽITÉ: Dobu vaření nelze změnit pomocí tlačítka Průvodce Saveur.

Změna konce vaření



Stiskněte tlačítko a konec doby vaření začne blikat. Pomocí páček + a - nastavte novou dobu konce vaření. Potvrďte stisknutím knoflíku. Ukazatel doby ukončení vaření přestane blikat. Na displeji se zobrazí naprogramovaná doba vaření a vaše vaření skončí ve zvoleném čase.

⚠ DŮLEŽITÉ: U receptů vyžadujících předehřátí není možné vařit s odloženým startem.



ČIŠTĚNÍ INTERIÉRU - EXTERIÉRU

Čištění dutin pyrolýzou nebo čištění párou



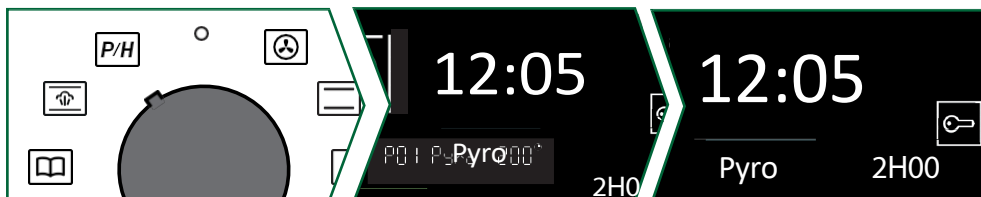
POZOR

Před zahájením pyrolýzy nebo hydročištění vyjměte příslušenství a stojany z trouby. Před čištěním trouby odstraňte případné velké . Přebytkovou mastnotu z dvířek odstraňte vlhkou houbou.

Z bezpečnostních důvodů by se pyrolýzní čištění mělo provádět až po.

Dveře se automaticky zamknou a nelze je odemknout.

Okamžité samočištění



Časovač by měl zobrazovat denní čas bez blikání. Pomocí joysticku zvolte samočištění .

Zvolte nastavení pyrolýzy pomocí páčky +a - v závislosti na znečištění spotřebiče trouby.

Vaše volba : **P01:** Pyro 2 h

P02: Zobrazí se PyroExpress* nebo Pyro ECO 1h30.

P03: Zobrazí se hodnota Hydro.

Potvrďte to páčkami + a - a cyklus čištění se spustí. Na konci čistícího cyklu se na displeji zobrazí 0:00. Otočte funkčním knoflíkem zpět na 0. Na konci čistícího cyklu se dvířka odemknou.

*** PyroExpress za 59 minut**

Tato specifická funkce využívá teplo nahromaděné předchozího vaření a nabízí rychlé automatické čištění dutiny: mírně znečištěnou dutinu vyčistí za méně než hodinu.

Elektronické sledování teploty v dutině určuje, zda je zbytkové teplo v dutině dostatečné pro dobrý výsledek čištění. Pokud tomu tak není, automaticky se spustí cyklus pyrolýzy ECO trvající 1 hodinu.



Expresní 59minutové pyro

Když se na obrazovce objeví tento údaj máte na výběr z následujících možností.
možnost spustit PyroExpress za 59 minut.





DOPORUČUJEME :

Když trouba vychladne, odstraňte bílý popel vlhkým hadříkem. Trouba bude čistá a připravená k dalšímu použití pro vaření podle vašeho výběru.

Čištění dutiny párou

Díky této funkci strávíte méně času čištěním trouby, a to s ohledem na životní prostředí. Za tímto účelem postříkajte dutinu trouby 300 ml vody a spusťte funkci parního čištění otočením knoflíku na



po dobu 35 minut.

Opožděná pyrolýza nebo parní čištění

Při nastavování doby ukončení pyrolýzy nebo hydročištění postupujte podle pokynů v části "Okamžité samočištění" a viz část "Konec vaření".

Po těchto úkonech se začátek čistícího cyklu odloží na naprogramovaný čas. Po dokončení cyklu otočte volič funkcí zpět do polohy 0.

Čištění vnějšího povrchu

Použijte měkký hadřík namočený v čistícím prostředku na sklo. Nepoužívejte čistící krémy ani brusné prostředky.

škrabka houbá.

Čištění skla dveří



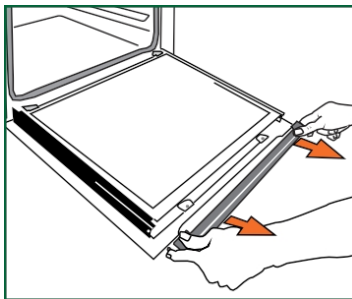
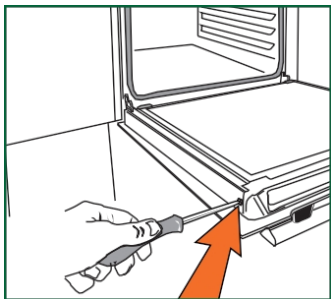
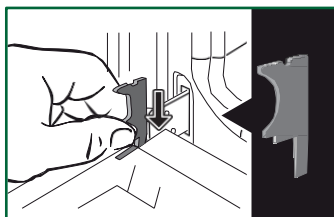
VAROVÁNÍ

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

Otevřete dveře úplně a zamkněte je.

pomocí plastového klínu dodaného s zařízením.

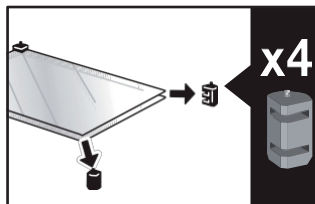
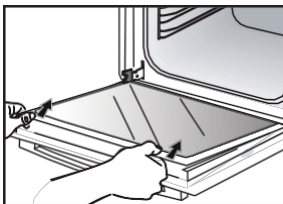
Pomocí šroubováku Torx (T20) vyšroubujte dva šrouby umístěné na obou stranách dveřních zárubní a poté vyjměte rám tahem směrem k sobě.





DŮLEŽITÉ:

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



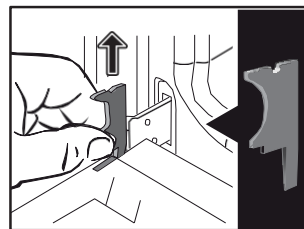
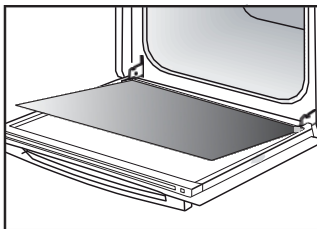
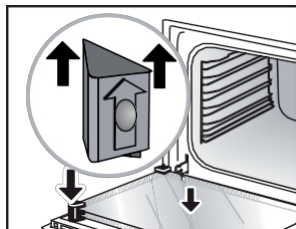
Vyjměte první sklo: dveře mají dvě vnitřní skla s černým gumovým distančním rámečkem v každém rohu. V případě potřeby vyjměte vnitřní skla a vyčistěte je.

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

Montáž dveřních oken

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

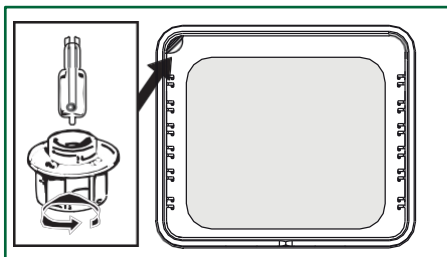
Poslední sklo zasuňte do zarážek, poté příčník přemístěte a přišroubujte zpět na místo. Před zavřením dveří odstraňte plastový kabel. Váš spotřebič je nyní opět funkční.



Výměna lampy

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

Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do sítě nebo zda pojistka ve vaší instalaci není nefunkční. Zvyšte zvolenou teplotu.

Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte zda je trouba správně připojena.

To je normální, protože ventilátor může běžet až jednu hodinu po ukončení pečení, aby snížil teplotu uvnitř i vně trouby. Po uplynutí více než jedné hodiny kontaktujte náš poprodejní servis.

Zkontrolujte, zda jsou dveře zavřené. Může jednat o závadu na zámku dveří nebo na teplotním čidle. Pokud závada přetrvává, kontaktujte poprodejní servis.

Pokud se dvířka nezamykají správně, obraťte se na poprodejní servis.

Při vaření v bain-marie používejte ventilační režimy. Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny.

To nemá žádný vliv na správnou funkci spotřebiče, může to způsobit vibrační hluk při jeho napájení. Vyměňte spotřebič a přesuňte kabel. Vyměňte troubu. Přesuňte šňůru. Vyměňte troubu.

Tipy na vaření

DESKY	 *	 *	 *	 *	 *	 *	
	 Úroveň	 Úroveň	 Úroveň	 Úroveň	 Úroveň	 Úroveň	min
Maso							
Vepřová pečeně (1 kg)	200	2					60
Telecí pečeně (1 kg)	200	2					45-60
Hovězí pečeně, propečená (1 kg)	240	2					45-60
Jehněčí (kýta, plec 2,5 kg)	220	1		220		200	45
Drůbež (1 kg)	200	2	220	180	2	210	45
Velká drůbež	200	2					60-90
Kuřecí stehna			220	3		210	30-40
Vepřové kotlety			210	3			30-40
Telecí kotlety			210	3			20-30
Hovězí žebra, propečená (1 kg)			210	3		210	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				35
Rolované sušenky	220	3					15-20
Brioche	170	1	210				35-45
Brownies	180	2			175	3	20-25
Dort - Čtyři čtvrtiny	180	1	180	1			45-50
Clafoutis	200	2			180	3	30-35
Krémy	165	2					30-40

* V závislosti na modelu

DESKY		*		*		*		*		*		*	
		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ	min
	Pečivo												
Sušenky - Křehké pečivo	175	3											15-20
Kugelhopf			180	2									40-45
Malé pusinky	100	2											60-90
Velké pusinky	100	2											70-90
Madeleines	220	3					200	3					5-10
Zelí	200	3					180	3					30-40
Jednotlivé listové těsto	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3											30-35
Koláč z křehkého těsta	215	1					200	1					30-40
Koláč z tenkého listového těsta	215	1					200	1					20-25
Různé													
Brochety	220	3			210	4							15-20
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													50
Koláče	200	2											40-45
Chléb	220						200		220				30-40
Toastový chléb	180				275	4-5							2-3
Uzavřené kastroly	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.

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

V SOULADU S CEI 60350

FOOD	Režim vaření	ÚROVEŇ	Příslušenství	°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

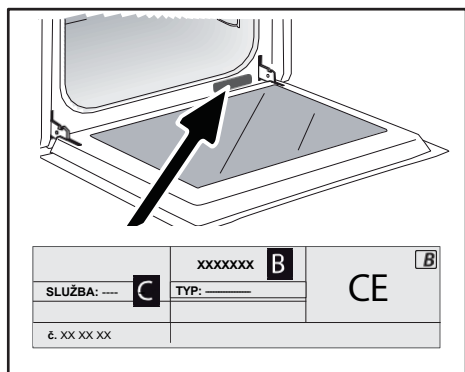
POZNÁMKA: Při dvouúrovňovém vaření lze pokrmy vyjmout v různých časech.





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.



B: Obchodní reference

C: Servisní číslo

H: Sériové číslo

PŮVODNÍ DÍLY

Při servisu zařízení požadujte použití pouze certifikovaných originálních náhradních dílů.



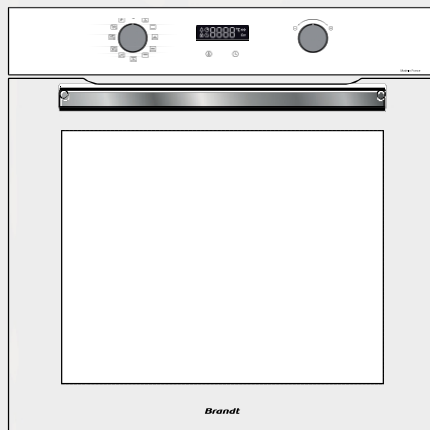
Brandt



UŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA SK

RÚRA

BOPH517W



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 know-how, 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 žela vám všetko najlepšie do budúcnosti.

čo najlepšie využijete svoj nákup.



Označenie "Garancia pôvodu Francúzsko" zaručuje spotrebiteľom vysledovateľnosť 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.

Retrouvez-nous sur



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	20
ČISTENIE INTERIÉRU - EXTERIÉRU	20
• 6 PORÚCH A RIEŠENÍ	23
CHYBY A RIEŠENIA	23
• 7 TIPOV NA VARENIE	21
• 8 VHODNOSTI	24
• 9 POPREDAJNÝ SERVIS	27



Dôležité bezpečnostné pokyny Pozorne si ich prečítajte a uschovajte na ďalšie použitie.

Tieto pokyny si môžete stiahnuť z webovej stránky značky.

Pri prevzatí spotrebiča

Okamžite ho rozbaľte alebo nechajte rozbaľť. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Prípadné výhrady uveďte písomne na dodacom liste a kópiu si ponechajte.

Pred prvým použitím rúry

zahrievajte približne 15 minút bez prístupu vzduchu. Uistite sa, že je miestnosť dostatočne vetraná.

Dôležité informácie

Tento spotrebič bol navrhnutý na použitie v domácnosti. Táto rúra neobsahuje žiadne komponenty na báze azbestu.

Váš spotrebič je určený na bežné domáce použitie. Nepoužívajte ho na komerčné alebo priemyselné účely ani na iné účely, než na ktoré bol navrhnutý.

sa modifikovať vlastnosti tohto spotrebiča. Môže vás to ohroziť.

Nikdy nedávajte hliníkovú do priameho kontaktu s ohniskom, pretože akumulované teplo by mohlo spôsobiť poškodenie smaltu.

Na otvorených dvierkach rúry nepokračujte v po-

nenosia ťažké bremená a ako

Viete, že dieťa nemôže nastúpiť alebo si sadnúť?

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

Po použití rúry uistite, že sú všetky ovládacie prvky vo vypnutej polohe.

Pred akýmkoľvek čistením v priestore rúry musí byť rúra vypnutá.

Pred odstránením ľadu nechajte spotrebič vychladnúť.

Bezpečnostné pokyny

- Tento spotrebič môžu používať

deťmi vo veku 8 rokov a staršími a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak im bol primeraný dohľad alebo pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a pochopili súvisiace riziká. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.



- deťmi bez dozoru.
- Je dôležité monitorovať en-deti pre zabezpečiť aby so spotrebičom.



VAROVANIE :

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali vykurovacích telies vo vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať mimo dosahu, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

- Tento spotrebič je určený na varenie pri zatvorených dverách.

- Pred vykonaním čistého pyrolytického čistenia rúry, vyberte všetko príslušenstvo a odstráňte všetky veľké škvrny.

- Pre funkciu net- Pri čistení môžu byť povrchy teplejšie ako pri bežnom používaní. Odporúčame, aby ste sa držali ďalej od detí.

- čistiace zariadenia
parné čistenie.

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

- Skontrolujte, či je spotrebič de-
Pred výmenou svietidla ho treba odpojiť od napájania, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom. Urobte to, keď spotrebič vychladne. Odskrutkovanie okienka a

lampy, použite gumovú rukavicu, aby ste si uľahčili demontáž.

- Zástrčka zásuvky musí byť prístupná po inštalácii.

- Musí byť možné odpojiť
odpojte spotrebič od elektrickej siete buď pomocou zástrčky v zásuvke, alebo pomocou vypínača v pevných rozvodoch v súlade s pravidlami inštalácie.

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

- Tento spotrebič je možné nainštalovať do

Inštalčné schémy ukazujú, ako nastaviť inštaláciu.

-

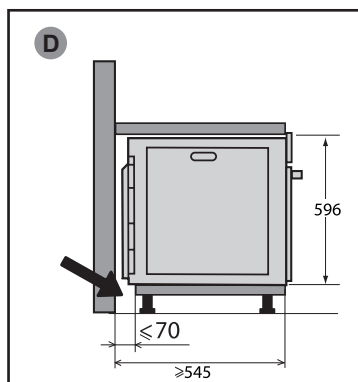
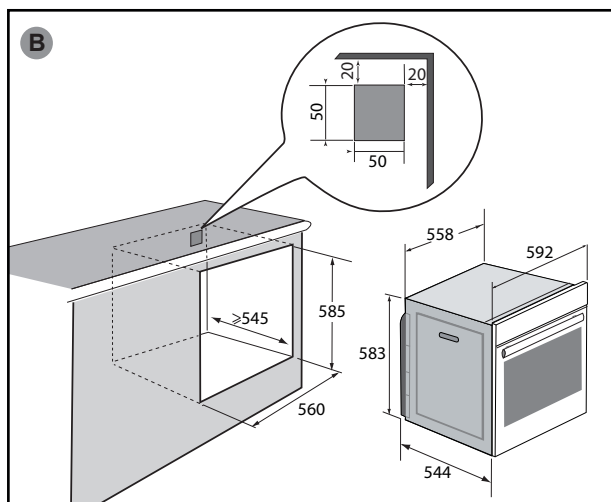
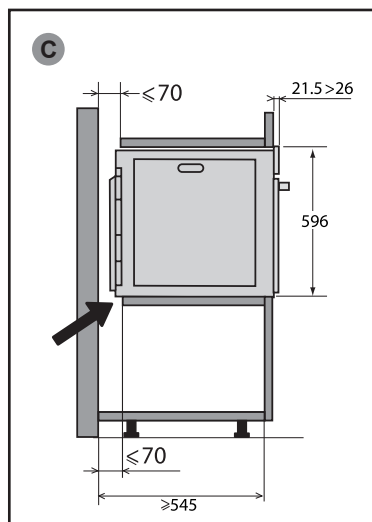
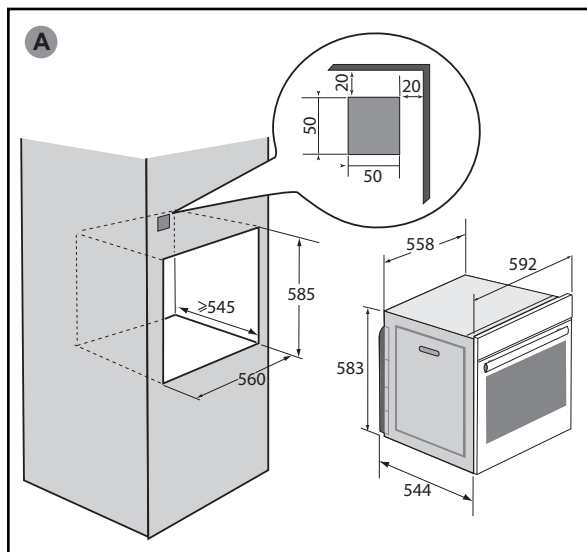
- Vycentrovanie rúry v skrinke
zabezpečiť minimálnu vzdialenosť 10 mm od susedného nábytku.

- Materiál vstavanej skrine -
Rám musí byť žiaruvzdorný (alebo pokrytý žiaruvzdorným materiálom). Pre väčšiu stabilitu pripevnite rúru k skrinke pomocou 2 skrutiek cez otvory, ktoré sú k dispozícii na bočných stĺpikoch.

- Spotrebič sa nesmie inštalovať.
za ozdobnými dverami,
aby sa zabránilo prehriatiu.



Inštalácia spotrebiča





VÝBER MIESTA A INŠTALÁCIE

Na obrázkoch sú znázornené rozmery skrinky, do ktorej sa zmestí vaša rúra. Tento spotrebič je možné inštalovať buď ako stĺp (A), alebo pod pracovnú dosku (B).

(B). Ak je skrinka otvorená, maximálny otvor zadnej časti by mal byť 70 mm (C a D). 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 do dreva (nie sú súčasťou dodávky) (priemer kruhovej hlavy: 3 mm a dĺžka: 30 mm). Dávajte pozor, aby nepoužili skrutkovač, pretože by ste mohli poškodiť smalt na rúre. 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 (zelenožltý) je pripojený svorky spotrebiča a musí byť spojený s uzemnením inštalácie.

inštalácia musí byť 16 A.

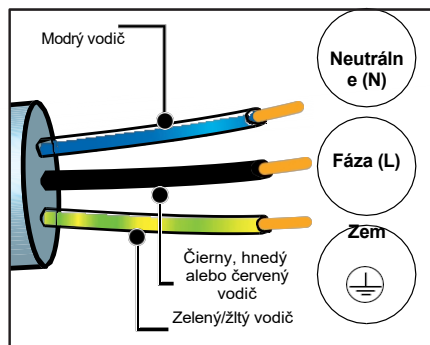
Nemôžeme niesť zodpovednosť za nehody alebo incidenty, ktoré vznikli v dôsledku neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia alebo nesprávneho pripojenia.

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.



Pred prvým použitím rúry ju zahrievajte približne 15 minút na najvyššom stupni so zatvorenými dvierkami. Minerálna vlna, ktorá obklopuje dutinu rúry, môže spočiatku vydávať špecifický zápach vzhľadom na svoje zloženie. Môžete si všimnúť aj trochu dymu. Je to normálne.



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.

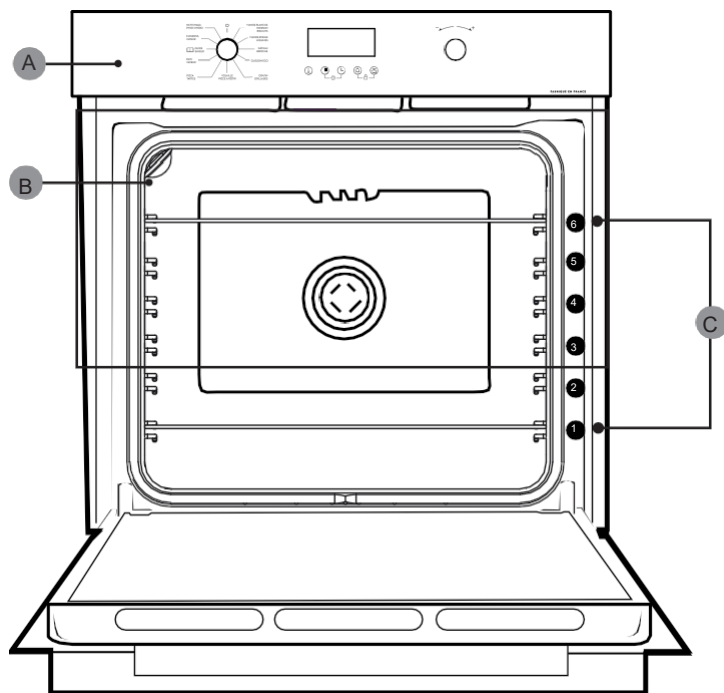
Váš spotrebič obsahuje aj mnoho recyklovateľných materiálov. Preto je označený týmto logom, aby ste vedeli, že použité spotrebiče sa nesmú miešať iným odpadom.



Recyklácia spotrebičov organizovaná vašim výrobcom sa preto uskutoční za najlepších možných podmienok v súlade s európskou smernicou o odpade z elektrických a elektronických zariadení.

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

Ďakujeme za vašu pomoc ochrane životného prostredia.

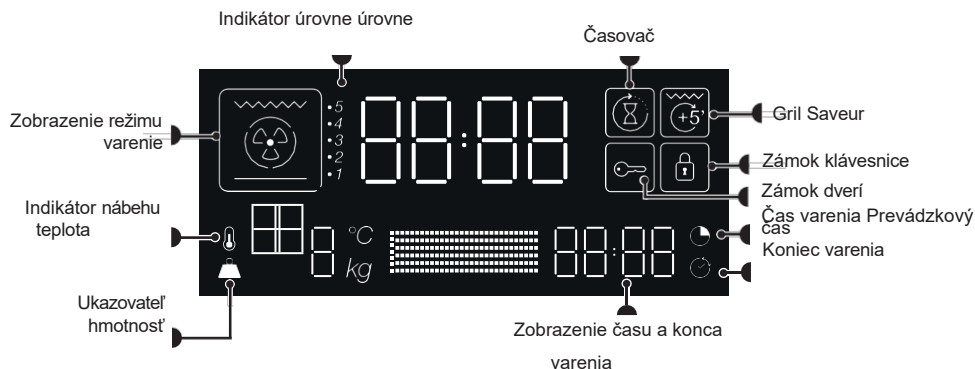


- A Ovládací panel
- B Lampa
- C Kroky (6 pozícií)

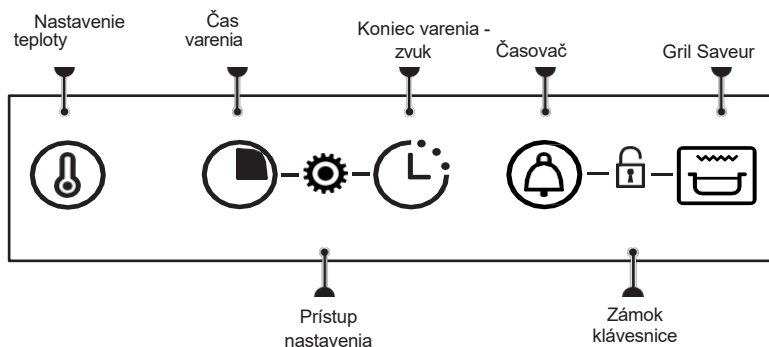


OVĽADACIE PRVKY A DISPLEJ

Zobrazenie



Kľúče



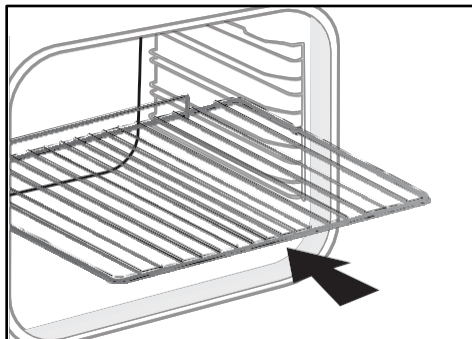


PRÍSLUŠENSTVO (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

- Bezpečnostná mriežka proti nakloneniu

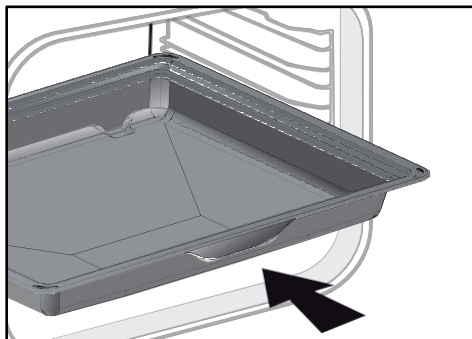
Mriežku možno použiť na podopretie všetkých jedál a foriem s potravinami, ktoré sa majú variť alebo piecť au gratin. Možno ju použiť aj na grilovanie (položenú priamo na nej).

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.



PORADENSTVO :

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



VAROVANIE :

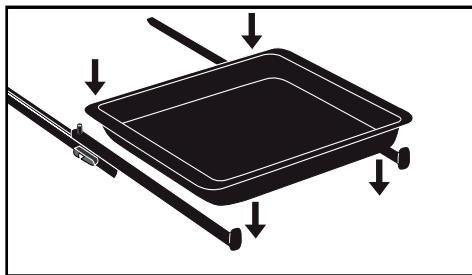
Pred začatím pyrolýzneho čistenia vyberte príslušenstvo z pece.

Pôsobením tepla sa príslušenstvo môže deformovať bez toho, aby sa zmenila jeho funkcia. Po ochladení sa vráti 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.



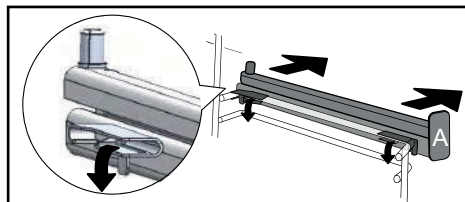
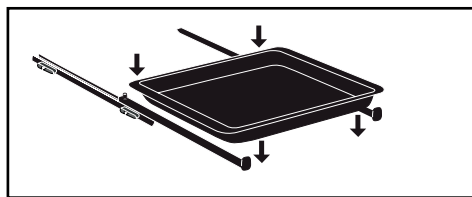
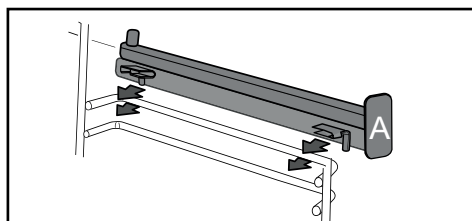
MONTÁŽ A DEMONTÁŽ POSUVNÝCH KOĽAJNÍC

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 sa musí vyklopiť smerom k prednej časti rúry, záložka A musí smerovať k vám.

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

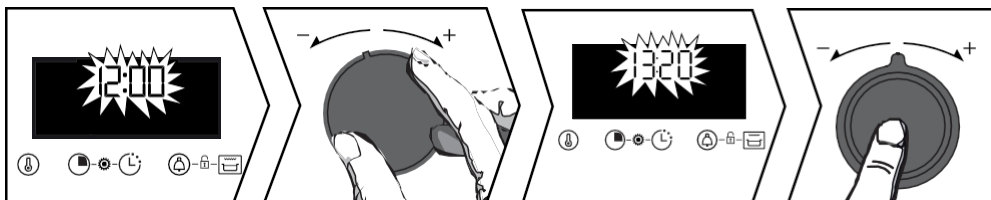
Ak chcete koľajnice demontovať, opäť odstráňte drôtené vodiace lišty. Mierne roztiahnite výstupky pripevnené ku každej koľajnici smerom nadol, aby ste ich uvoľnili z podlažia. Potiahnite koľajnicu smerom k sebe.





NASTAVENIA

Nastavenie času

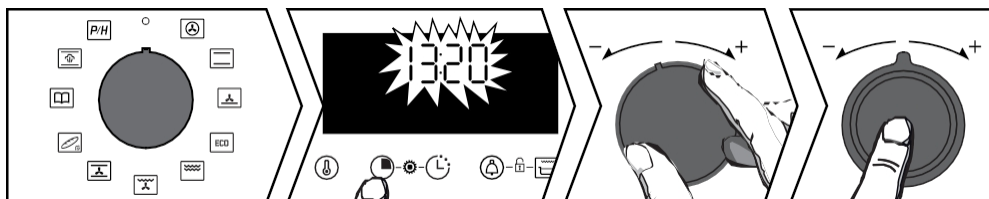


Pri zapnutí displeja bliká 12:00.

Nastavte čas pomocou joysticku+ alebo -. Potvrďte stlačením joysticku.

Ak dôjde k výpadku prúdu, čas bude tiež blikáť. Vykonaajte rovnaké nastavenia.

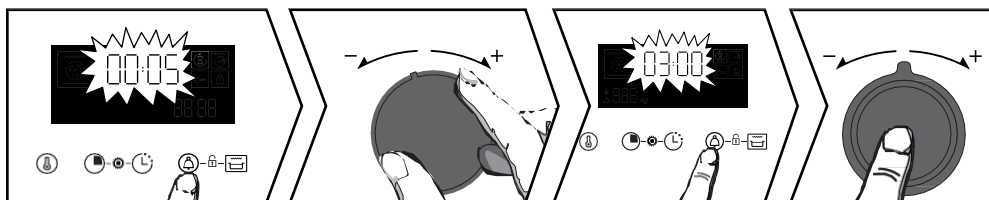
Zmena času



Funkčná páka musí byť v polohe 0.

Stláčajte tlačidlo , kým sa nerozblíkajú zobrazenie času. Nastavenie upravte pomocou joysticku+ alebo -. Potvrďte stlačením joysticku.

Minerie



Stlačte tlačidlo  a zobrazí sa symbol . Časovač začne blikáť. Nastavte časovač pomocou páčky + alebo -. Potvrďte stlačením joysticku. Opäť sa zobrazí čas a spustí sa odpočítavanie. Stlačením tlačidla  zobrazíte odpočítavanie. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Ak ho chcete zastaviť, stlačte joystick.

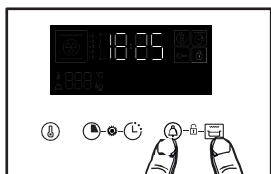
Poznámka: Programovanie časovača môžete zmeniť alebo zrušiť na kedykoľvek. Ak chcete časovač zrušiť, vráťte sa do ponuky časovača a nastavte ho na 00:00.





ZÁMOK KLÁVESNICE (DETSKÝ ZÁMOK)

Funkčná páka musí byť v polohe 0.



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

Ponuka Nastavenia



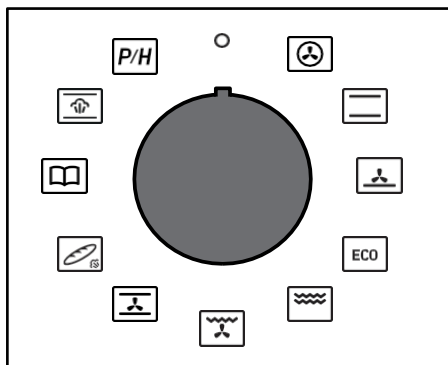
Súčasne stláčajte  a , kým sa nezobrazí "MENU". Pomocou joysticku +/- prechádzajte jednotlivými ponukami (pozri tabuľku). Výber potvrdíte stlačením páčky +/-, pomocou páčok + a - vyberte možnosť OFF (VYPNUTÉ) alebo ON (ZAPNUTÉ), potom výber potvrdíte stlačením páčky +/-.

1 - Lampa	AUTO: V režime varenia sa kontrolka dutiny vypne 90 sekundách. ON: V režime varenia svieti kontrolka nepretržite, okrem režimu ECO.
2 - Zvuk	ON: Aktivácia OFF: Deaktivuje pípanie tlačidla.
3 - Booster	ON: Aktivácia predohrevu rýchlo. OFF: Deaktivuje rýchly predohrev.
4 - Demo	Aktivácia/deaktivácia demo režimu
5 - Jazyk	Výber jazyka: FR, EN, ES, PL, CZ
6- Kód	Informácie o službách

Ak chcete opustiť "MENU", stlačte na ľubovoľnom tlačidle.



METÓDY VARENIA



BIELE MÄSO-RYBA-PIŠKÓTY*

Minimálna teplota 35 °C Maximálna teplota 250 °C

Odporúča sa na udržiavanie mäkkého bieleho mäsa, rýb a zeleniny a na viacnásobné varenie až na 3 úrovniach. Zvyšuje teplotu rýchlo teploty: niektoré pokrmy môžu vkladať do rúry studené.



ČERVENÉ MÄSO - ZELENINA

Minimálna teplota 35 °C Maximálna teplota 275 °C

Odporúča sa na pomalé, jemné varenie: mäkká zverina atď. Na pečenie červeného mäsa. Na dusenie v uzavretej zapekacej mise pokrmy ktoré sa predtým začali variť na varnej doske (coq au vin, civet).



GATEAUX-BRIOCHE

Teplota min. 75 °C max. 250 °C
Odporúčané pre . vlhké pokrmy (quichy, šľavnaté ovocné koláče...). Na stránke . pečivo by malo byť dobre upečené. Odporúčané pre Prípravky, ktoré vykysnú (koláč, brioška, kouglof...) a na suflé, ktoré sa nezablokujú kôrkou na povrchu.

ECO* ECO* COOKING

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C
Táto poloha šetrí energiu pri zachovaní kvality varenia.

Všetko varenie prebieha bez predhrievania.



GRATIN



GRILLS

(pozície 1 až 4)



PULSED GRILL

Minimálna teplota 100 °C, maximálna 250 °C
Šľavnatá, chrumkavá hydina a pečienky zo všetkých strán. Posuňte viacúčelovú misu 45 mm na spodnej polici. Odporúča sa na všetku hydinu a pečené mäso, na pečenie a varenie jahňacieho stehna a hovädzích kotliet. Na udržanie rybích steakov roztopených v ústach.



PIZZA-TARTE

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C



PARNÝ CHLIEB

Teplota min. 35 °C max. 220 °C
Odporúčané poradie pre varenie chlieb. Nezabudnite do podrážky pridať vody, aby ste dosiahli chrumkavú, zlatistú kôrku.



FUNKCIA SPRIEVODCA FLAVOUR

Funkcia "Flavour Guide" vyberie vhodné parametre varenia v závislosti od pripravovaného pokrmu, jeho hmotnosti a typu jedla.

FUNKCIA VARENIE PARNÁ

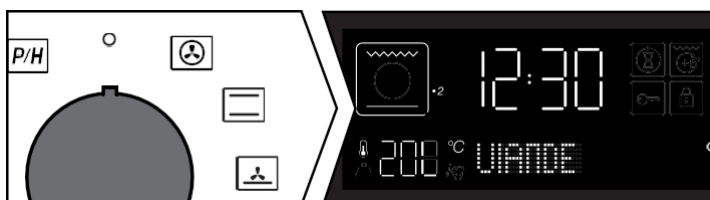
Vyberte funkciu "Varenie v pare". Rúra potom ponúkne rôzne skupiny jedál: kuracie mäso, veľké ryby a pečené mäso (teľacie, bravčové).

** Postupnosť(-y) použitá(-é) pre písomné oznámenie na energetickom štítku v súlade s európskou normou EN 60350-1 a európskou smernicou EU/65/2014.*



SPUSTENIE STREĽBY

Okamžité začatie varenia



Časovač by mal zobrazovať iba čas. Nesmie blikať.

Otočte funkčný gombík do zvolenej polohy. Začína sa varenie.

Vykurovanie sa spustí okamžite. Vaša rúra vám odporučí teplotu, ktorú môžete zmeniť. Rúra sa zahrieva a blinká indikátor teploty. Keď rúra dosiahne nastavenú teplotu, ozve sa séria pípnutí. Pokrm môžete vložiť do rúry.

Zmena teploty



Stlačte tlačidlo a teplota začne blikať. Teplotu nastavte pomocou joysticku + alebo -. Potvrďte stlačením joysticku.

Zmena trvania



Tlač . Vaša rúra vám odporučí čas pečenia, ktorý môžete zmeniť. Čas pečenia upravte pomocou páčky + alebo -. Potvrďte stlačením gombíka.



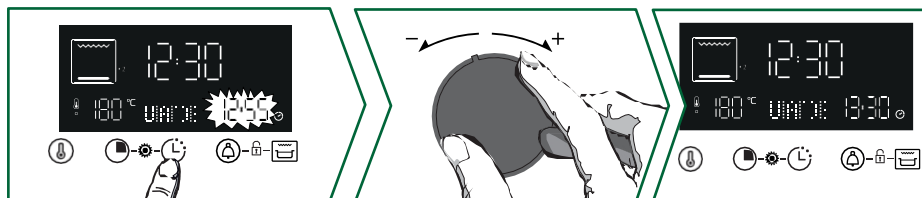
Systém "Smart Assist"

Vaša rúra je vybavená "Smart Assist", ktorý pri programovaní varenia odporučí čas varenia, ktorý možno upraviť podľa zvoleného režimu varenia (pozri tabuľku).

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

FUNKCIA VARENIA (v závislosti od modelu)	ČASOVÉ ODPORÚČANIE
 BIELE MÄSO - RYBIE SUŠENKY	30 minút
 ČERVENÉ MÄSO - ZELENINA	30 minút
 KOLÁČE - BRIOSKY	30 minút
 ECO COOKING	30 minút
 GRATIN	7 min.
 GRILADES+ TB	7 min.
 HYDINA - PEČENÉ MÄSO	15 minút
 PIZZA - PIE	30 minút
 CHLEB	40 min

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.

Používanie funkcie Grill Saveur

Funkciu "Grill Saveur" môžete použiť na opečenie pokrmu au gratin na konci prípravy.



Vyberte funkciu varenia, nastavte teplotu a čas varenia.

Potom stlačením tlačidla vyberte funkciu "Gril Saveur".

Vaše varenie sa začína. Zobrazí sa symbol  a gril sa automaticky spustí počas posledných 5 minút varenia.



Poznámka: Funkcia "Gril Saveur" nie je k dispozícii v Eco, Gratin, Grill a Steam.

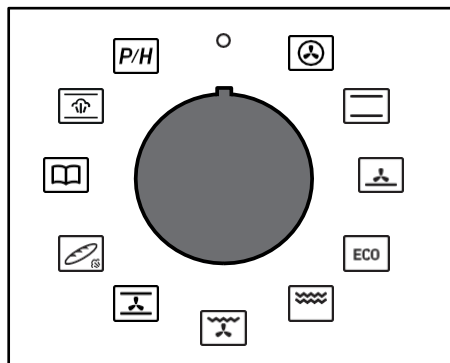


Používanie zariadenia

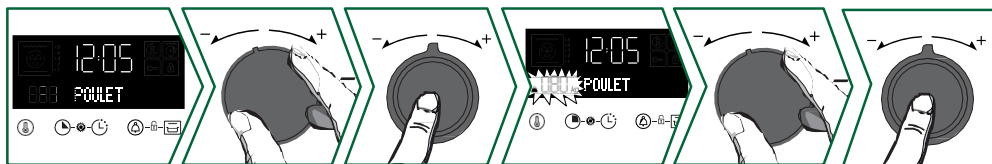
Funkcia varenia v pare

Vyberte funkciu "Varenie v pare".

Rúra potom rôzne skupiny potravín: hydina, ryby a pečienky.



Tabuľka automatických kombinovaných funkcií s kombináciou pary		
Jedlá	Potraviny	Množstvo vody, ktoré sa má pridať
A hydina	A1 Kuracie mäso	500 teplej viacúčelovej miske s priemerom 45 mm
	A2 Perličky	
	Kačica A3	
	A4 Turecko	
B Ryby	B1 Veľké ryby	
	B2 Plotička	
	B3 Malé ryby	
	Sieť B4	
C Praženie	C1 Tefalce pečienky	
	C2 Bravčové pečienky	



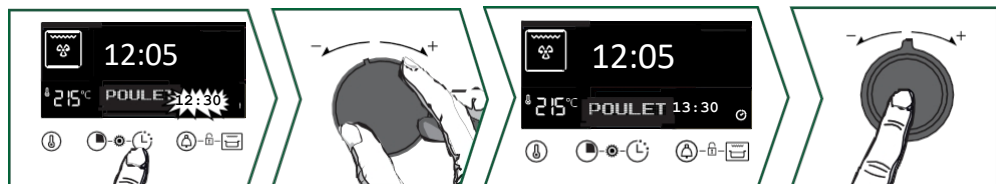
Pomocou joysticku vyberte potravín+ a -, potvrďte stlačením joysticku. Potom vyberte potravinu pomocou joystickov + a -, potvrďte stlačením joysticku.

Na stránke blíkajú hmotnosť; pomocou joysticku zadajte skutočnú hmotnosť potravín+ a - potom potvrdiť stlačením joysticku.

Na spodnú úroveň 1 umiestnite viacúčelovú misku s priemerom 45 mm (teplou vodou) a na úroveň 3 umiestnite jedlo, ktoré sa má variť.

Nemusíte nastavovať nič iné, teplota a čas varenia sa vypočítajú automaticky. V prípade potreby nastavte čas ukončenia varenia a potom potvrdte. Vaše varenie sa začne okamžite.

Zmena času ukončenia varenia



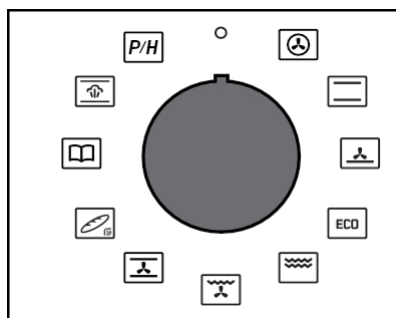
Stlačte tlačidlo a koniec varenia bude blíkajú. Páčkami+ a - nastavte nový čas konca varenia. Potvrďte stlačením gombíka. Ukazovateľ času konca varenia prestane blíkajú. Na displeji sa zobrazí naprogramovaný čas varenia a vaše varenie sa skončí vo zvolenom čase.



Používanie zariadenia

Funkcia sprievodcu chuťou

Funkcia "Flavour Guide" vyberie vhodné nastavenia varenia podľa v závislosti od pripravovaného jedla, jeho hmotnosti a typu pokrmu.



r1 : Stredne
prepečený r2 : Dobre
prepečený r3 :
Prepečený
r4: Gratin dauphinois
r5 : Celé zemiaky
r6: Plnené paradajky r7:
Zeleninový flan r8: Pizza
r9 : Quiche
r10: Lasagne
r11: Ovocný koláč
r12: Cookies

*Pri týchto jedlách je potrebný predohrev. Po zaznení zvukového signálu predhrievania vložte pokrm do rúry.



Otočte joystick do polohy Flavour Guide. Pomocou joysticku vyberte + a - naprogramovaný recept. Potvrďte stlačením joysticku+ a -. V závislosti od vášho pokrmu bude blikať navrhovaná hmotnosť . Pomocou joystickov+ a - zadajte skutočnú hmotnosť pokrmu a potom potvrďte stlačením joysticku. Zobrazí sa ideálny čas varenia, ktorý sa vypočíta automaticky. Rúra vám odporučí výšku, na ktorú by ste mali položiť. Umiestnite pokrm do rúry na odporúčanú výšku (od 1 dole po 6 hore). Rúra sa spustí.

⚠ DÔLEŽITÉ: Čas varenia nemôžete zmeniť pomocou Sprievodca Saveur.

Zmena času ukončenia varenia



Stlačte tlačidlo  a koniec varenia bude blikať. Páčkami + a - nastavte nový čas konca varenia. Potvrďte stlačením gombíka. Ukazovateľ času konca varenia prestane blikať. Na displeji sa zobrazí naprogramovaný čas varenia a vaše varenie sa skončí vo zvolenom čase.

⚠ DÔLEŽITÉ: Pri receptoch, ktoré vyžadujú predhriatie, nie je možné variť s odloženým štartom.



ČISTENIE INTERIÉRU - EXTERIÉRU

Čistenie dutiny pyrolýzou alebo čistením parou



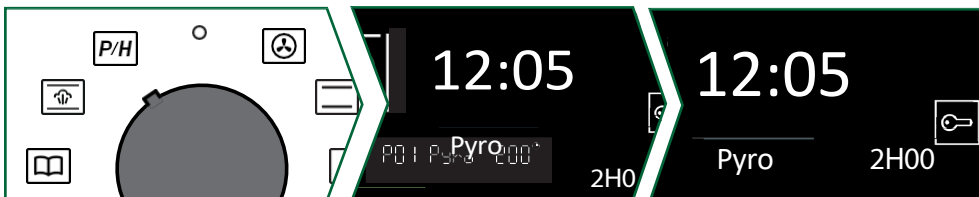
POZOR

Pred začatím procedúry pyrolýzy alebo čistenia Hydro vyberte príslušenstvo a stojany z rúry. Pred čistením rúry odstráňte všetky veľké škrvny, ktoré mohli . Prebytočnú masťotu z dvierok odstráňte vlhkou špongiou.

Z bezpečnostných dôvodov by sa čistenie pyrolýzou malo vykonávať až po

Dvere sa automaticky zamknú a nie je možné ich odomknúť.

Okamžité samočistenie



Časovač by mal zobrazovať denný čas bez blikania. Pomocou joysticku vyberte samočistenia

Nastavenie pyrolýzy zvolíte pomocou páčky +a - v závislosti od znečistenia spotrebiča vašej rúry.

Vaša voľba :

P01: Pyro 2 h

P02: Zobrazí sa PyroExpress* alebo Pyro ECO 1h30.

P03: Zobrazí sa Hydro.

Potvrďte to páčkami + a - a spustí sa cyklus čistenia. Na konci čistiaceho cyklu sa na displeji zobrazí 0:00. Otočte funkčným gombíkom späť na 0. Na konci čistiaceho cyklu sa dvierka odomknú.

* PyroExpress za 59 minút

Táto špecifická funkcia využíva teplo akumulované predchádzajúceho varenia na rýchle automatické čistenie dutiny: mierne znečistenú dutinu vyčistí za menej ako hodinu.

Elektronické monitorovanie teploty v dutine určuje, či je zvyškové teplo v dutine dostatočné na dosiahnutie dobrého výsledku čistenia. Ak nie je, automaticky sa spustí cyklus pyrolýzy ECO trvajúci 1 hodinu.



Expresné 59-minútové pyro

Keď sa na obrazovke zobrazí tento údaj máte na výber "PyroExpress za 59 minút".





PORADENSTVO :

Keď rúra vychladne, odstráňte biely popol vlhkou handričkou. Rúra bude čistá a pripravená na ďalšie použitie na prípravu pokrmov podľa vášho výberu.

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  na 35 minút.

Oneskorená pyrolýza alebo čistenie parou

Postupujte podľa pokynov v časti "Okamžité samočistenie" a podľa časti "Koniec varenia" nastavte čas ukončenia pyrolýzy alebo hydročistenia.

Po týchto úkonoch sa začiatok čistiaceho cyklu odloží na naprogramovaný čas. Po dokončení cyklu otočte volič 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.

Čistenie skla dverí



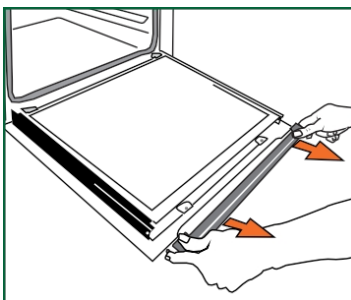
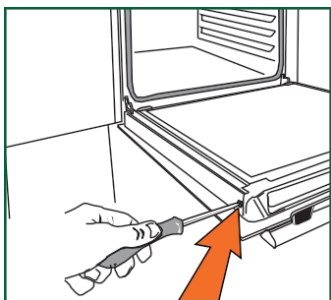
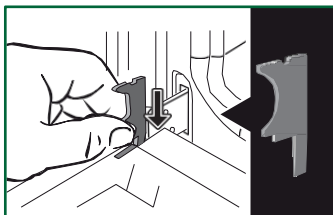
VAROVANIE

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

Úplne otvorte dvere a zamknite ich.

pomocou plastového klinu dodaného s vášho zariadenia.

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



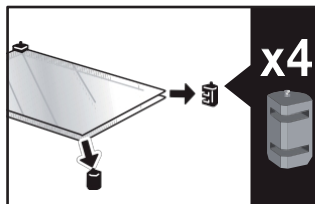
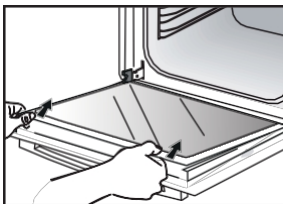


Údržba spotrebiča



DÔLEŽITÉ:

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



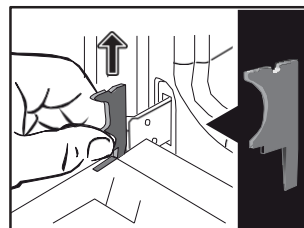
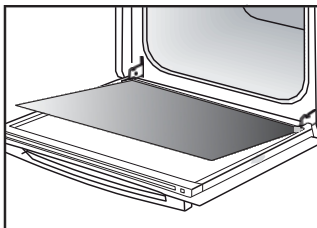
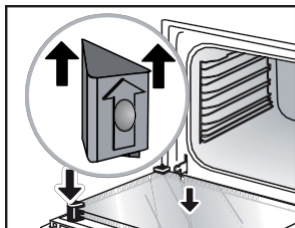
Odstráňte prvé sklo: dvere majú dve vnútorné sklá s čiernou gumovou dištančnou vložkou v každom rohu. V prípade potreby vyberte vnútorné sklá, aby ste ich mohli vyčistiť.

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.

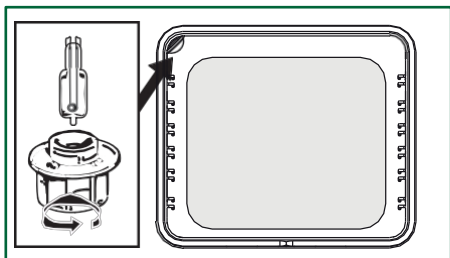


Výmena svietidla



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

Skontrolujte, či je rúra správne zapojená do elektrickej siete alebo či poistka vo vašej inštalácii nie je nefunkčná. Zvýšte zvolenú teplotu.

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

Je to normálne, pretože ventilátor môže bežať až jednu hodinu po ukončení pečenia, aby znížil teplotu vo vnútri a mimo rúry. Po viac ako jednej hodine kontaktujte náš popredajný servis.

Skontrolujte, či sa dvere správne zatvárajú. Môže o poruchu zámku dverí alebo snímača teploty. Ak porucha pretrváva, kontaktujte popredajný servis. Ak sa dvierka nezablokujú správne, obráťte sa na popredajný servis.

Pri varení v bain-marie používajte ventilačné režimy. Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny.

Nemá to žiadny vplyv na správnu prevádzku spotrebiča, môže to spôsobiť vibračný hluk pri jeho napájaní. Odstráňte spotrebič a premiestnite kábel. Vymeňte rúru za novú. Presuňte šnúru. Vymeňte vašu rúru.

Tipy na varenie

PLATES	 *	 *	 *	 *	 *	 *							
	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	min						
Mäso													
Bravčová pečienka (1 kg)	200	2				180	2					60	
Tefacia pečienka (1 kg)	200	2				180	2					45-60	
Hovädzia pečienka, prepečená (1 kg)	240	2										45-60	
Jahňacie mäso (stehno, pliecko 2,5 kg)	220	1			220					200	2	45	
Hydina (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	45
Veľká hydina	200	2											60-90
Kuracie stehná					220	3					210	3	30-40
Bravčové kotlety					210	3							30-40
Tefacie kotlety					210	3							20-30
Hovädzie rebrá, prepečené (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									35
Rolovaná sušienka	220	3											15-20
Brioche	170	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Torta - štvorica kvartov	180	1	180	1									45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Krémy	165	2											30-40

* V závislosti od modelu

PLATES	 *	 *	 *	 *	 *	 *		
	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	 ÚROVEŇ	min	
Pečivo								
Cookies - Krátke pečivo	175	3					15-20	
Kugelhopf			180	2			40-45	
Malé pusinky	100	2					60-90	
Veľké pusinky	100	2					70-90	
Madeleines	220	3				200	3	5-10
Kapusta	200	3				180	3	30-40
Jednotlivé lístkové pečivo	220	3				200	3	5-10
Savarin	180	3						30-35
Koláč z krehkého cesta	215	1				200	1	30-40
Koláč z tenkého lístkového cesta	215	1				200	1	20-25
Rôzne								
Brochety	220	3			210	4		15-20
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								50
Koláče	200	2						40-45
Chlieb	220					200	220	30-40
Toastový chlieb	180				275	4-5		2-3
Uzavreté kastróly	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.

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

V SÚLADE S CEI 60350

FOOD	Režim varenia	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	min. trvanie	PRECHAUF-FAGE
Chlebík (8.4.1)		5	ploché 45 mm	150	30-40	áno
Chlebík (8.4.1)		5	ploché 45 mm	150	25-35	áno
Chlebík (8.4.1)		2 + 5	ploché 45 mm + mriežka	150	25-45	áno
Chlebík (8.4.1)		3	ploché 45 mm	175	25-35	áno
Chlebík (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

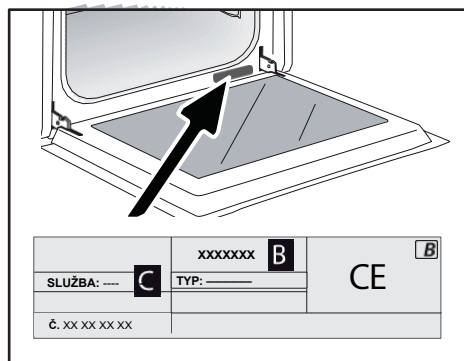
POZNÁMKA: Pri dvojúrovňovom varení môžete pokrmy vyberať v rôznych časoch.





INTERVENCIE

Všetky práce vašom spotrebiči musí vykonávať kvalifikovaný odborník, ktorý je registrovaným distribútorom značky. Pri telefonickom kontakte, aby sme vám uľahčili vybavovanie 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