

Brandt

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA **SPORÁK**

KIP710



Vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si zakoupil spotřebič značky Brandt.

Abychom zpříjemnili každodenní přípravu jídel, vytvořili jsme pro Vás novou generaci kuchyňských zařízení. Jistě se brzy sami přesvědčíte, že dokonalé tvary a moderní vzhled Vaší trouby Brandt výborně doplňují vybavení Vaší kuchyně.

Trouby Brandt jsou snadno ovladatelné a spolehlivé. Brandt vyrábí i další spotřebiče pro Vaši domácnost, jako jsou např. varné desky, digestoře, vestavné myčky nádobí a lednice. K Vaší troubě existují odpovídající modely těchto výrobků. Vynaložili jsme největší možné úsilí, abychom uspokojili Vaše požadavky.

V případě jakýchkoliv dotazů či zájmu o další informace je Vám k dispozici naše zákaznické oddělení. (Bližší informace na zadní straně návodu.)

Brandt vždy stál v čele vývoje nových produktů a snaží se usnadnit každodenní život tím, že dodává na trh stále výkonnější výrobky. Výrobky Brandt se vyznačují snadným použitím, jsou atraktivní, spolehlivé a šetrné k životnímu prostředí.

Váš Brandt

S cílem neustále zdokonalovat naše výrobky, vyhrazujeme si právo na změny technických parametrů, funkčnosti nebo vzhledu.



Důležité upozornění:

Před uvedením spotřebiče do chodu, přečtěte si pozorně tento návod k obsluze, který Vám pomůže rychle se seznámit s funkcí tohoto spotřebiče.

www.brandt.cz



- 1/ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY
 - Ochrana životního prostředí
- 2/ POPIS SPOTŘEBIČE
 - Popis sporáku
 - Popis trouby
 - Příslušenství
- 3/ INSTALACE SPOTŘEBIČE
 - Vestavba
 - Elektrické připojení
 - Zapojení
- 4/ NASTAVENÍ SPOTŘEBIČE
 - Nastavitelné nožičky
 - Výměna osvětlení trouby
- 5/ POUŽITÍ VARNÉ DESKY
 - Vhodné nádobí / Princip indukčního ohřevu
 - Popis ovládacího panelu
 - Zapnutí / vypnutí
 - Nastavení výkonu
 - Nastavení časovače
 - Použití „dětské pojistky“
 - Bezpečnost během provozu
 - Průvodce vařením na indukční varné desce
- 6/ POUŽITÍ TROUBY
 - Popis ovládacího panelu
 - Nastavení času
 - Okamžité spuštění programu
 - Naprogramované pečení
 - Použití časovače
 - Režimy pečení
 - Průvodce pečením v troubě
- 7/ ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ TROUBY
- 8/ PŘÍPADNÉ PORUCHY FUNKČNOSTI TROUBY
- 9/ ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ VARNÉ DESKY
- 10/ ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ SPORÁKU
- 11/ POPRODEJNÍ SERVIS

- **Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.**
- Je určen výhradně pro přípravu potravin a neobsahuje žádné azbestové části.
- Vaření musí probíhat pouze pod vaším dohledem.
- Před jakýmkoli zásahem je třeba spotřebič vypnout z elektrické sítě.
- Při připojení elektrického spotřebiče umístěného v blízkosti sporáku, ujistěte se, že přívodní kabel není v kontaktu s horkým povrchem varných zón.
- Netlačte a nesedejte si na otevřená dvířka trouby.
- **Po použití je přístroj horký. Dbejte opatrnosti a nedotýkejte se teplých součástí v troubě.**
- **Přístupné části povrchu spotřebiče se mohou během použití zahřívat, proto doporučujeme držet děti v bezpečné vzdálenosti.**
- **Po použití neberte nádoby (gril, otočný rožňák, plech, hrot otočného rožně, atd.) holými rukama, ale použijte utěrku nebo jinou izolační látku.**
- Doporučujeme nepokládat na varnou desku kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce, police, protože se mohou zahřát.
- **Sklokeramická plocha**
Pokud se na desce objeví prasklina nebo trhlina, ihned spotřebič odpojte pro zamezení elektrického šoku. Před odpojením vypněte pojistky nebo vypínač. Kontaktujte servisní středisko.

- **Pyrolytické čištění**
Vyjměte všechny předměty z trouby. Odstraňte hrubé nánosy před spuštěním automatického čištění. Povrch spotřebiče se zahřívá mnohem více než v případě klasického použití, doporučujeme proto držet děti v dostatečné vzdálenosti.
- **Schránka na příslušenství**
Vnitřní povrchy se mohou zahřívat, dbejte proto opatrnosti.
- K čištění nepoužívejte parní přístroje.
- Tomuto spotřebiči byla přidělena známka CE.

• **Ochrana životního prostředí**



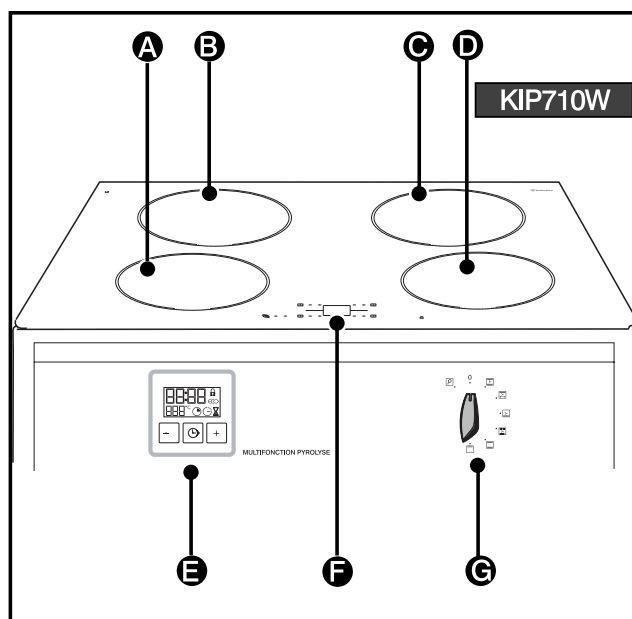
Obalový materiál jednoduše neodhazujte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů Brandt, s výjimkou dřevěných materiálů, jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení.

Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Obal z polyetylenu (PE, PE-HD, PE-LD) a polystyren (PS) odevzdejte do sběren PE,PS k opětovnému využití.

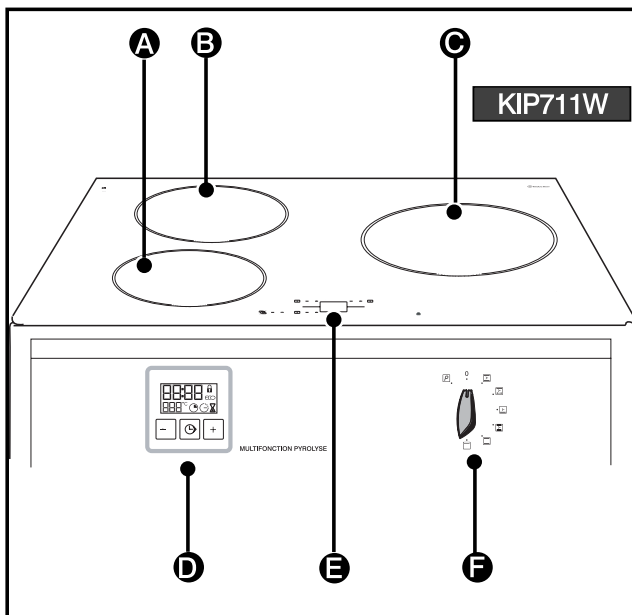
Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému patří.

• POPIS SPORÁKU

- A** Přední levá zóna 2800 W, průměr 180
- B** Zadní levá zóna 2800 W, průměr 180
- C** Zadní pravá zóna 2800 W, průměr 180
- D** Přední pravá zóna 2800 W, průměr 180
- E** Ovládací panel trouby
- F** Ovládací panel varné desky
- G** Volič programů pečení

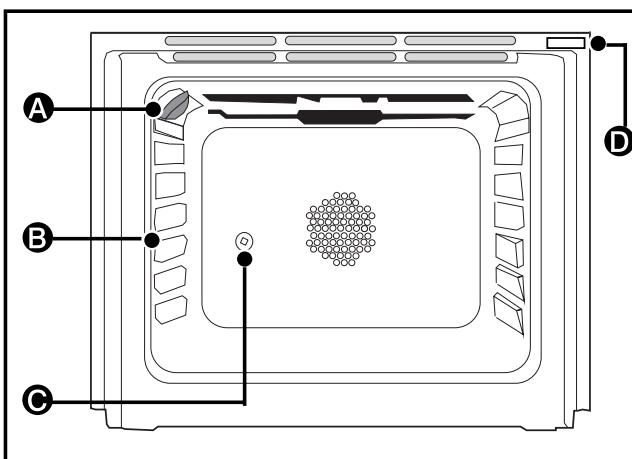


- A** Přední levá zóna 2000 W, průměr 160
- B** Zadní levá zóna 2000W, průměr 180
- C** Pravá zóna 2800W, průměr 280
- D** Ovládací panel trouby
- E** Ovládací panel varné desky
- F** Volič programů pečení



• POPIS TROUBY

- A** Osvětlení
- B** Ukazatel patra
- C** Otvor pro otočný rožň
- D** Kontakt detekce zavřených dveří



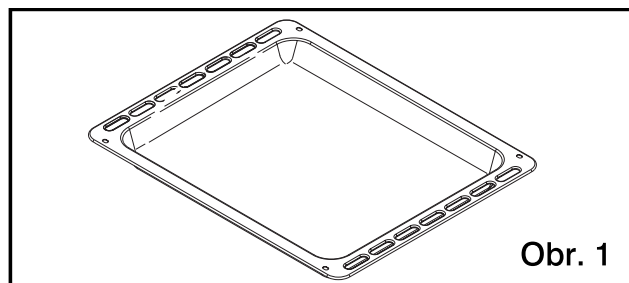
• PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Víceúčelový plech (obr.1)

Slouží jako plech na moučníky a má zahnutý okraj. Používá se např. pro pečení větrníků, sněhových pusinek, čajového pečiva, listového těsta.

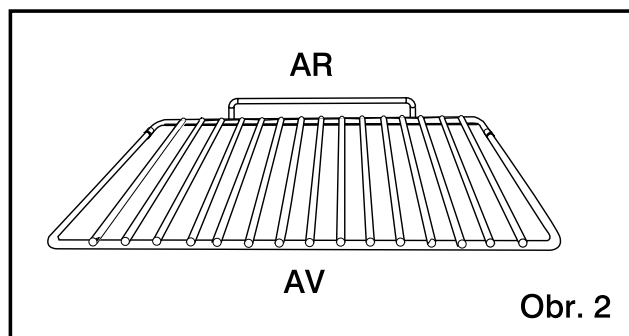
Vloží-li se do vodících lišt pod mřížku, slouží k zachytávání šťávy a tuku z grilovaného masa. Můžeme ho také částečně naplnit vodou a péct ve vodní lázni.

Nepokládejte masa a pečinky přímo na plech, protože tuk by silně stříkal na stěny trouby. Nikdy nekládejte plech přímo na dno, vyjma pečení při pozici GRIL.



• Bezpečnostní mřížka proti překlopení (obr.2)

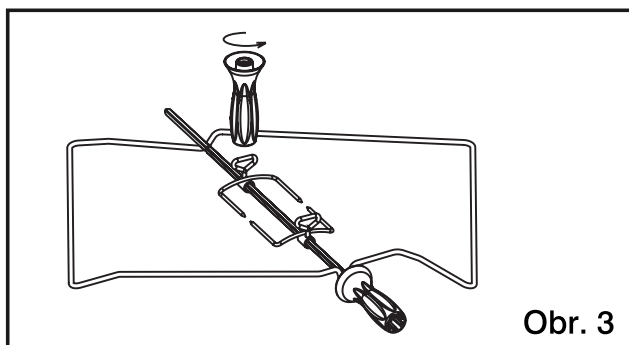
Mřížka může být použita pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na ni).



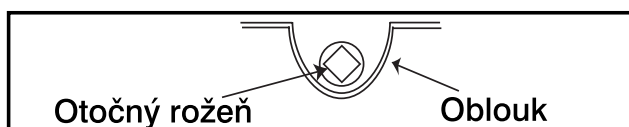
• Otočný rožň (obr. 3)

Jak postupovat při používání otočného rožně:

- Položte prázdnou nádobu na rošt (police č. 1), pro zachycení šťávy uvolněné během tepelné úpravy pokrmu. Pokud je pečený kus příliš velký, nádobu můžete umístit i na spodní topné těleso.
- Nasuňte jednu z vidliček na rožň; propíchněte kus masa určeného k pečení; nasuňte druhou vidličku; vystředte a dotáhněte zašroubováním obou vidliček.
- Umístěte rožň do závěsu
- Jemně zatlačte, aby se konec rožně dostal do vodící drážky v zadní části trouby.
- Odstraňte rukojeť (po odšroubování), dokončení tepelné přípravy masa opět rukojeť našroubujte, abyste mohli pečení vyjmout a nepopálili se.



⚠ Upozornění:
V případě, že otočný rožň je vybaven izolační rukojetí, odšroubujte ji a vyjměte před zavřením dvířek.

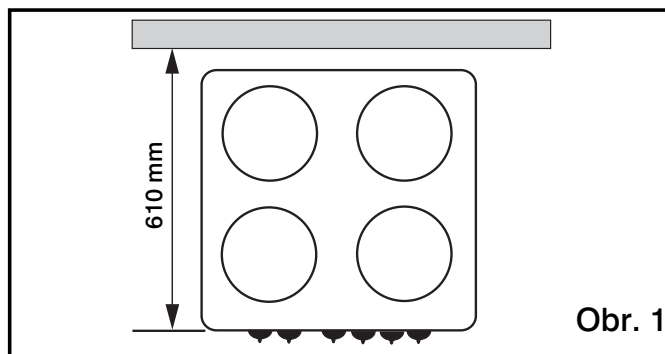


⚠ Upozornění:
Smysl oblouku: umístěte oblouk tak, aby otvor pro vložení otočného rožně byl perfektně viditelný.

• VESTAVBA

Respektujte uvedené rozměry pro vestavbu (obr.1)

- Kóta hloubky pro vestavbu mezi zdi a přední stěnou spotřebiče: 610 mm
- Pokud je spotřebič umístěn na sokl, je třeba zajistit aby spotřebič nemohl ze soklu sklouznout.



• ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Přístroj je dodáván bez napájecího kabelu. Připojení k síti se provádí pomocí kabelu typu H05RRF a jističe odpovídajícího platným normám pro elektrickou instalaci. Ochranný vodič musí být připojen k uzemňovací svorce spotřebiče a elektrického rozvodu.

Pokud je kabel poškozen, výměnu může provádět pouze, servis nebo jiná kvalifikovaná osoba.

Před připojením se ujistěte, že elektrické rozvody jsou dostatečné pro připojení spotřebiče.

Použijte napájecí kabel vhodný pro připojení (shodný dle uvedené tabulky).

NOMINÁLNÍ HODNOTA NAPÁJECÍHO KABELU (TYPU H 05 RRF nebo H07RNF) A KALIBROVÁNA POJISTKA K POUŽITÍ

PŘIPOJENÍ		Jednofázové	Třífázové 3 fáze + neutrální 400 V~
Napětí sítě		220–240 V~	
Sporák s 2 generátory: indukční deskou a troubou	Volba kabelu	3 x 6 mm ²	5 x 1,5 mm ²
	Pojistka	40 A	16 A



Upozornění:

Výrobce a prodejce nenese odpovědnost za úraz nebo škodu v případě neexistujícího uzemnění nebo špatného připojení.

• PŘIPOJENÍ



Pozor nebezpečí

Před připojováním se vždy ujistěte, že elektroinstalace není pod napětím.

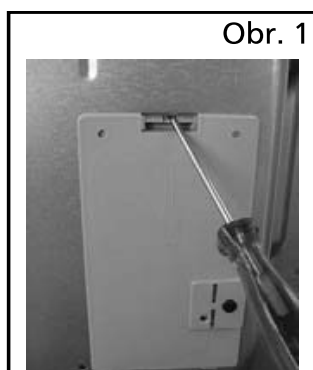
Otevřete plastový kryt svorkovnice umístěný v pravé dolní části zadního krytu spotřebiče. Postupujte následovně:

- Mezi plechový zadní kryt a plastový kryt svorkovnice vsuňte šroubovák a kryt otevřete (obr.1).
- Uvolněte šrouby kabelové příchytky (obr.2).
- Protáhněte přívodní kabel průchodkou v pravé stěně skříně. (Průřez kabelu zvolte podle tabulky na předchozí straně) (obr.2).
- Odizolujte konce vodičů napájecího kabelu v délce 12 mm a jednotlivá vlákna pečlivě spleťte dohromady (obr.3).
- Uvolněte šrouby svorkovnice.
- Odstraněním černého klipsu vytáhněte propojovací svorky umístěné na dvířkách (obr.4).
- Svorky orientujte dle obr.5.
- Propojovací svorky zapojte do svorkovnice dle typu el.sítě tak jak je uvedeno na schématu na krytu. (Obr.6 a 7).
- Jednotlivé vodiče přívodního kabelu zapojte v souladu se schématem na obr.7. Všechna vlákna vodičů musejí být přichycena šroubem svorkovnice. Žlutozelený ochranný vodič musí být zapojen na svorku „O“.
- Před dotažením šroubů zkontrolujte, jestli šroub nezachycuje izolaci vodiče.
- Dotáhněte šrouby svorkovnice na doraz a zkontrolujte pevnost připojení zatažením za vodič (obr.8).
- Kabel upevněte kabelovou příchytkou.
- Nepoužité propojovací svorky vraťte zpět na místo ve dvířkách. Vraťte na původní místo černý klips a dvířka zavřete.



Doporučení

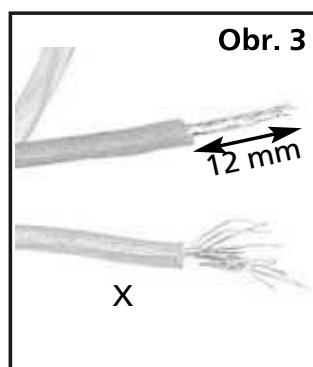
Pokud po připojení spotřebiče k síti zjistíte jakoukoliv odchylku, zkontrolujte, zda je spotřebič správně připojen.



Obr. 1



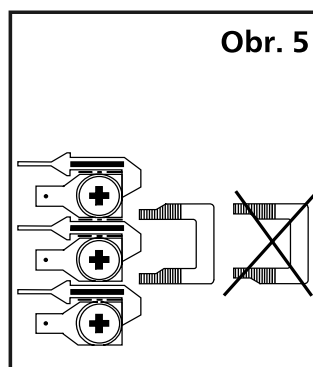
Obr. 2



Obr. 3



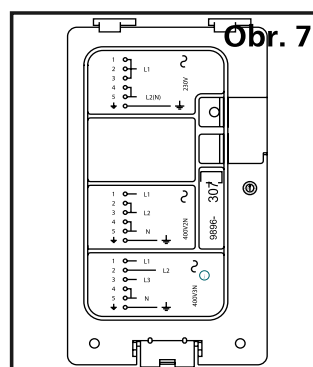
Obr. 4



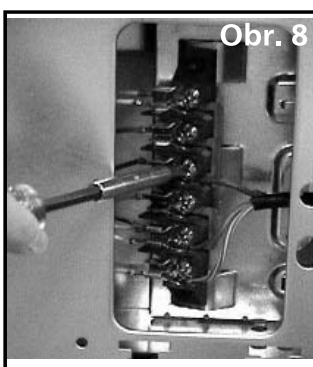
Obr. 5



Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8

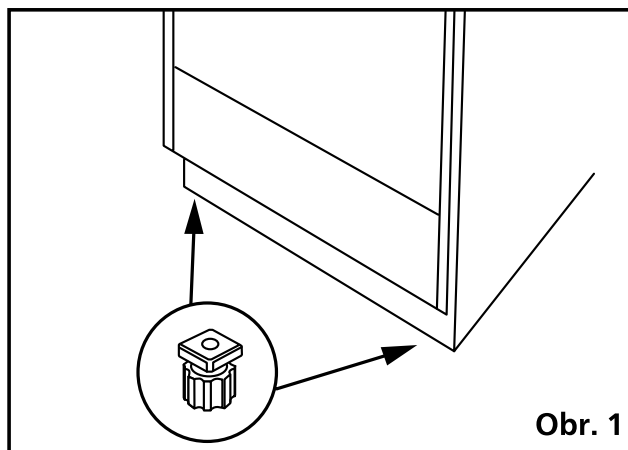


Důležité upozornění:

Přečtěte si pozorně výše uvedené pokyny a ujistěte se, že jste spotřebič zapojili správně. Špatné připojení může způsobit nebezpečné přehřívání kabelu a svorkovnice.

• **NASTAVITELNÉ NOŽIČKY** (následující model) obr. 1

Některé spotřebiče jsou vybaveny v přední části nastavitelnými nožičkami, které umožní dosáhnout správného usazení pomocí odšroubování nebo zašroubování.



Obr. 1

• **VÝMĚNA OSVĚTLENÍ TROUBY**



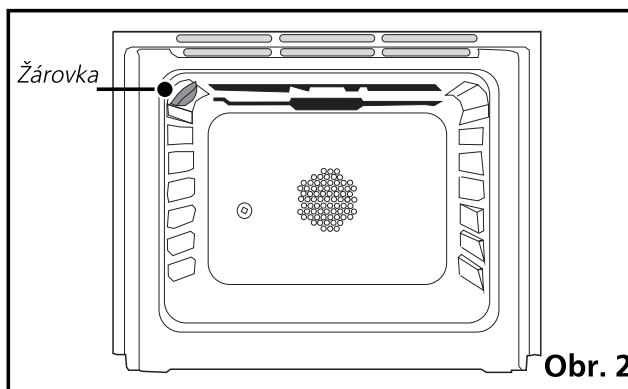
Pozor nebezpečí

K výměně žárovky přistupujte až když je spotřebič zcela ochlazen. Ujistěte se, že spotřebič je vypnutý ze sítě ještě před výměnou žárovky pro zamezení rizika šoku.

Žárovka je přístupná z vnitřního prostoru trouby (Obr. 2):

Žárovka se nachází na stropě vnitřního prostoru trouby.

- Otočte kryt o čtvrtinku do leva,
- Vyšroubujte žárovku stejným způsobem.
- Typ žárovky:
- 15 W
- 220 -240 V ~
- 300°C
- Šroubení E14
- Vyměňte žárovku, následně namontujte zpět kryt a připojte spotřebič.



Obr. 2

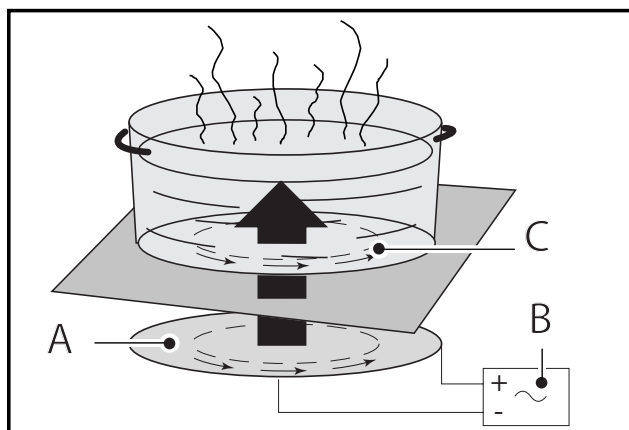


Doporučení

Pro odšroubování a zašroubování použijte kaučukové rukavice, které usnadňují demontáž.

• NÁDOBÍ PRO INDUKČNÍ DESKY

• Princip indukčního ohřevu



- A** Indukční cívka
- B** Elektrický obvod
- C** Indukovaný proud

Princip indukce je založen na fenoménu magnetického pole. Po vložení nádoby na varnou zónu a zapnutí varné desky začnou elektronické obvody vytvářet ve dně varné nádoby indukované proudy, které dno zahřívají a teplo se přenáší do pokrmu. Vaření tak probíhá prakticky beze ztrát energie mezi varnou deskou a pokrmem.

• Vhodné nádobí

Většina nádob je kompatibilní s indukcí. Pouze skleněné, keramické, kameninové, hliníkové (bez speciálního dna), měděné a některé litinové nerezové nádoby není možno použít k indukčnímu ohřevu. Upozorní vás na to blikající displej. Doporučujeme vybrat nerezovou nádobu se silnějším, rovným dnem. Teplo bude lépe distribuováno a vaření bude rovnoměrné.

• VOLBA ZÓNY A POUŽITÍ SPRÁVNÉHO NÁDOBÍ

Zóna vaření *	Vhodné nádobí
16 cm	10 – 18 cm
18 cm	12 – 22 cm
21 cm	18 – 24 cm
28 cm	12 – 32 cm



Doporučení

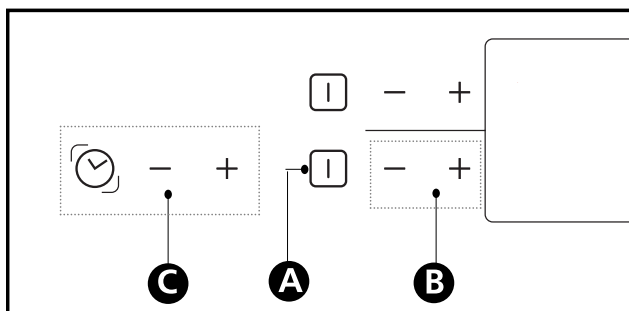
Pro zjištění vhodnosti nádobí na indukční desku: Vložte nádobu na varnou zónu a nastavte výkon na úroveň 4.

Pokud displej bude nadále zapnutý, vaše nádoba je vhodná pro indukční přípravu.

V případě, že displej problikává, nádoba není vhodná pro indukční ohřev.

Pro zjištění vhodnosti můžete také použít magnet, pokud přilne, nádoba je vhodná pro indukci.

• POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



- A** Tlačítko Zap/vyp
- B** Tlačítka pro nastavení výkonu
- C** Tlačítko pro nastavení časovače

• UVEDENÍ DO CHODU

Stiskněte tlačítko Zap/Vyp pro vybranou zónu. Zobrazená problikávající kontrolka na displeji a pípnutí signalizují, že daná zóna je zapnutá. Nyní můžete nastavit požadovaný výkon. Pokud výkon nenastavíte, zóna se automaticky vypne.

• ZASTAVENÍ

Stiskněte tlačítko Zap/Vyp u požadované zóny nebo tlačítko výkonu „-“ dokud se na displeji nezobrazí 0.

• NASTAVENÍ VÝKONU

Stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ pro nastavení požadované úrovně výkonu od 1 do P (maximální výkon = booster).

Po zapnutí přístroje můžete okamžitě nastavit maximální výkon „P“ pomocí tlačítka „-“.

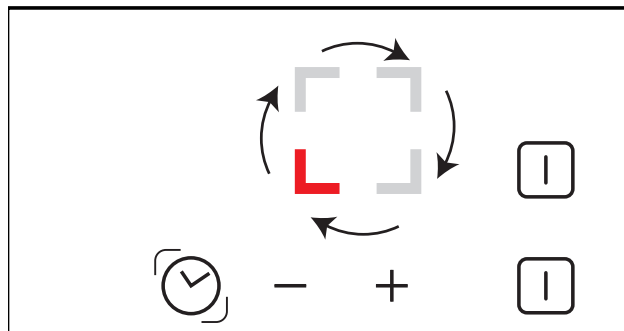


Doporučení

Upřednostňujte použití zón situovaných po opačných stranách. Na stejné straně použití maximálního výkonu je ovlivněno a limitováno automaticky druhou zónou, což se zobrazí na displeji.

• NASTAVENÍ ČASOVAČE

Variabilní časovač je možné použít na kterékoli zóně, ale pouze na jedné zóně během vaření.



Výběr zóny, pro kterou chcete časovač nastavit proveďte několika stisky tlačítka až se zobrazí u požadované zóny. Rotující symbol a časovač lze nastavit pouze na používanou zónu.

Pro použití časovače:

- Vyberte požadovanou varnou zónu a nastavte výkon.
- Nastavte rotující symbol časovače na danou zónu.
- Nastavte dobu časovače pomocí tlačítek „+“ a „-“. Na displeji výkonu se zobrazí tečka pro potvrzení vašeho nastavení. Časovač odpočítává pouze tehdy, když je na zóně přítomná nádoba. Na konci přípravy zóna se zastaví a časovač bude zobrazovat „0“ a uslyšíte zvukový signál.
- Stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ na časovači pro zastavení pípání.

Pro změnu nastavení časovače:

Stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ na časovači.

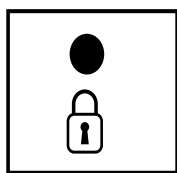
Pro zastavení časovače:

Stiskněte a přidržte na několik sekund současně tlačítka „+“ nebo „-“ na časovači nebo tlačítko „-“ časovače dokud se nezobrazí na displeji 0.

Pro nastavení časovače na jinou zónu:

- Zastavte probíhající časovač.
- Přidržením tlačítka zvolte novou požadovanou zónu.

• **POUŽITÍ „DĚTSKÉ POJISTKY“**



Vaše varná deska je vybavena pojistkou pro uzamčení ovládacího panelu (např. při čištění) nebo během vaření (pro zabezpečení vašeho nastavení).

Pro bezpečností účely je vždy aktivní tlačítko STOP. Umožňuje vypnutí varné zóny i v případě, že je varná deska zablokovaná.

• **Uzamčení varné desky**

Přidržte tlačítko zámku na několik sekund, dokud se nerozsvítí kontrolka umístěná pod symbolem zámku a nezazní zvukový signál.

• **Uzamčení varné desky během přípravy**

Displej aktivní varné zóny střídavě zobrazuje výkon a symbol uzamčení .

Po stisknutí tlačítka výkon nebo časovač u aktivní zóny rozsvítí se kontrolka zámku. Zhasne po několika sekundách. Pouze tlačítko STOP zůstane vždy aktivní.

U varných zón, které nejsou aktivní, se při stisknutí tlačítka „start/stop“ rozsvítí symbol  a kontrolka. Toto zobrazení se vypne po několika sekundách.

• **Uzamčení vypnuté desky**

Kontrolka uzamčení nesvítí. Stiskněte krátce kontrolku. Kontrolka se zobrazí, pokud stisknete tlačítko „start/stop“ u kterékoli zóny.

• **Odblokování desky**

Přidržte tlačítko zámku, dokud kontrolka nezhasne; uslyšíte dvojité pípnutí.



Doporučení

Pamatujte, abyste varnou desku před dalším použitím opět odblokovali (viz kapitola Dětská pojistka).

• BEZPEČNOST BĚHEM PROVOZU

• Zbytkové teplo

Po intenzivním použití může být právě používaná varná zóna teplá. Dokud zóna neochladne, bude na displeji zobrazena kontrolka „H“. Nedotýkejte se varné zóny dokud zcela neochladne.

• Teplotní limit

Každá varná zóna je vybavena citlivým čidlem, které sleduje teplotu na dně nádoby. V případě, že na varné desce ponecháte prázdnou nádobu, tento senzor automaticky přizpůsobí výkon desky, aby zabránil zničení nádoby nebo i varné desky.

• Detekce drobných předmětů

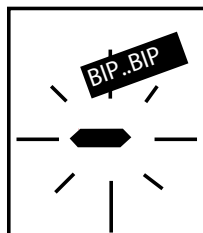
Malé předměty (např. vidlička, nůž, lžíce, atd.) položené na varné desce nejsou identifikovány jako nádoby. Displej bude problikávat, žádné teplo se nebude vytvářet.



Důležité upozornění:

Několik drobných předmětů umístěných při sobě na jedné zóně může varná deska vyhodnotit jako nádobu. Pokud displej zůstane zapnutý, může být vytvářené teplo a předměty se mohou zahřívat.

• Zabezpečení při přetečení



Varná deska se automaticky vypne a současně se na displeji zobrazí symbol v těchto situacích:

- přetečení tekutiny na ovládací panel,
- houba nebo utěrka je položena na ovládacím panelu,
- na ovládacím panelu je položen kovový předmět.

Očistěte desku nebo odstraňte nežádoucí předmět. Poté můžete znovu naprogramovat.

• Autostop systém

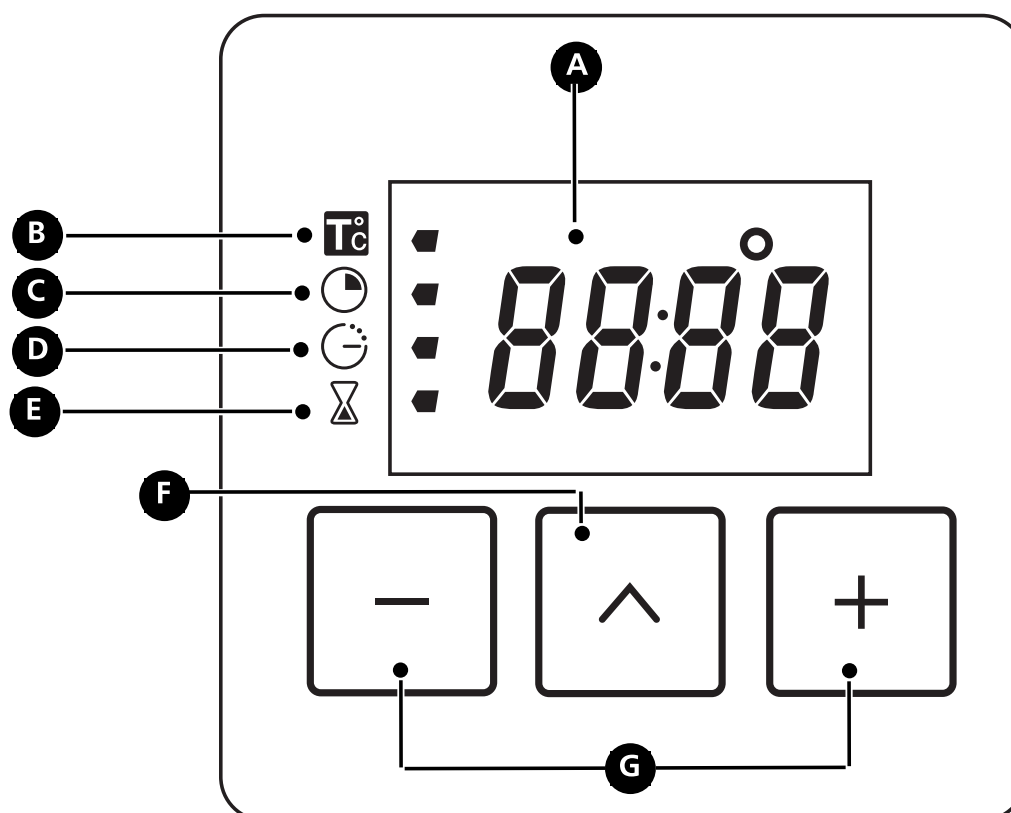
V případě, že zapomenete varnou zónu vypnout systém Autostop vypne příkon varné zóny po 1 až 10 hodinách (podle použitého výkonu).

Pokud byla varná deska vypnutá tímto způsobem, zobrazí se na displeji „AS“ nebo „A“ a po dobu 2 minut bude vyslán zvukový alarm. Pro zrušení signálu stiskněte kterékoli tlačítko. Dvojité pípnutí potvrdí ukončení signálu.

• **PRŮVODCE VAŘENÍM NA INDUKČNÍ VARNÉ DESCE**

		FRITOVÁNÍ Uvedení do varu	VAŘENÍ / ZHNĚDNUTÍ Opětovný var, vaření vývarů			VAŘENÍ / SLABÝ VAR		Udržování v teple	
		P 9 8	7	6	5	4	3	2	1
POLÉVKY	Vývary			●					
	Zahuštěné polévky					●			
RYBY	Čerstvé			●					
	Mražené					●			
OMÁČKY	Zahuštěné mokou					●			
	S máslem a vejci (Bérnaiská, Holandská)							●	
	Předem připravené							●	
		P 9 8	7	6	5	4	3	2	1
ZELENINA	Čekanka, špenát					●			
	Sušená zelenina					●			
	Vařené brambory					●			
	Opékané brambory					●			
	Smažené brambory					●			
	Rozmrazování zeleniny							●	
MASA	Tenké plátky		●						
	Řízky ke smažení		●						
	Grilované maso (litinová grilovací pánev)		●						
SMAŽENÍ	Mražené hranolky	●							
	Čerstvé hranolky	●							
		P 9 8	7	6	5	4	3	2	1
OSTATNÍ	Tlakový hrnec (od počátku pískání)					●			
	Ovocné kompoty					●			
	Palačinky			●					
	Pudinky					●			
	Rozpouštění čokoládu (fongu)								●
	Marmeláda					●			
	Mléko					●			
	Smažená vejce					●			
	Těstoviny			●					
	Dětská výživa (ve vodní lázni)							●	
	Dušené			●					
	Rýže po kreolsku			●					
	Ryžový nákyp							●	

- **POPIS OVLÁDACÍHO PANELU**



- A** Zobrazení hodin, doby pečení a teploty
- B** Kontrolka teploty
- C** Kontrolka doby pečení
- D** Kontrolka konce pečení
- E** Kontrolka časovače
- F** Volič
- G** Tlačítka nastavení

• POUŽITÍ OVLÁDACÍHO PANELU

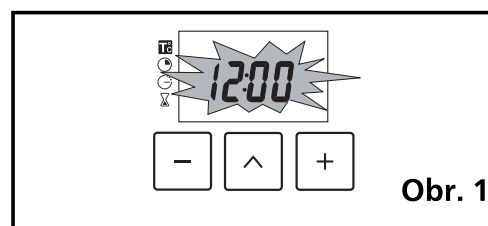
• Nastavení času

Po uvedení do chodu na displeji problikává údaj 12:00 (obr. 1).

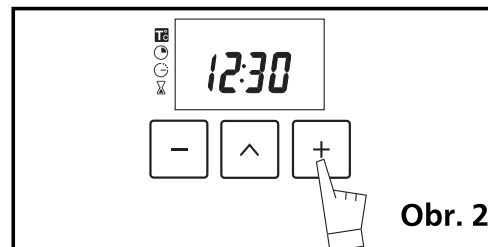
Nastavte požadovanou hodinu pomocí tlačítka „+“ nebo „-“ (přidržení tlačítka umožní rychlejší nastavení) (obr. 2).

Příklad: 12h 30 min

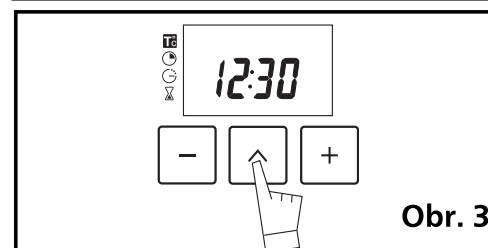
Pro potvrzení stiskněte tlačítko $\wedge$. Displej přestane problikávat.



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3

• Změna nastavení času

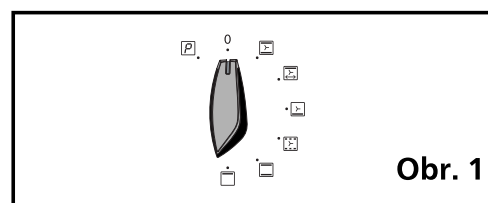
Volič programů pečení musí být v pozici 0 (obr. 1).

Přidržte tlačítko $\wedge$ na několik sekund, dokud nezačne problikávat údaj na displeji (obr. 2), poté uvolněte. Zvukový signál vás upozorní, kdy je možné nastavení provést.

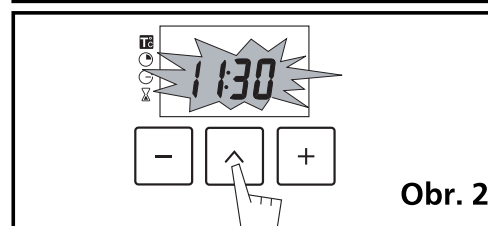
Nastavte čas pomocí tlačítek „+“ nebo „-“ (obr. 3).

Stiskněte tlačítko $\wedge$ pro potvrzení (obr.4).

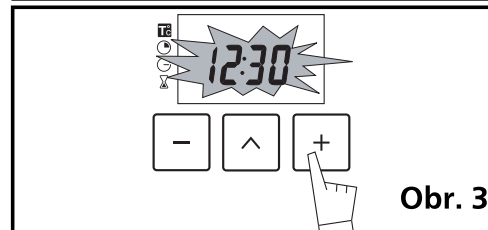
⚠ Důležité upozornění:
Pokud změnu nastavení nepotvrdíte tlačítkem $\wedge$ údaj bude zaznamenán automaticky během několika sekund.



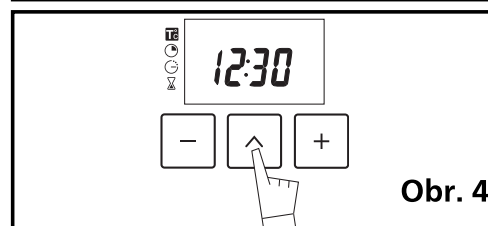
Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4

• *Okamžité spuštění programu*

Displej zobrazuje pouze časový údaj (hodiny).
Nesmí problikávat.

Otočte voličem programů pro výběr požadovaného režimu pečení.

Příklad: pozice  (obr.2)

Trouba automaticky nabídne teplotu doporučenou pro daný režim pečení (obr. 3).

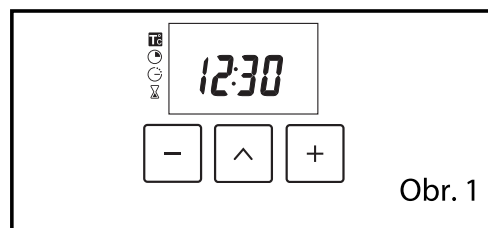
Přesto můžete teplotu změnit pomocí tlačítek + nebo – (obr. 4).

Příklad: změna na 210°C (obr. 5).

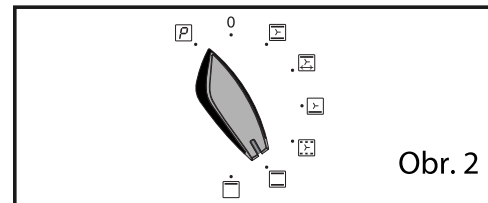
Umístěte pokrm do trouby podle doporučení průvodce pečení.

Po těchto krocích se trouba začne zahřívat a kontrolka teploty bude problikávat.

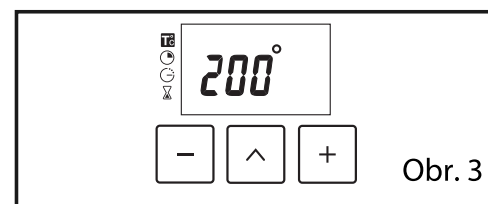
Jakmile teplota dosáhne nastavené úrovně, zazní série pípnutí.



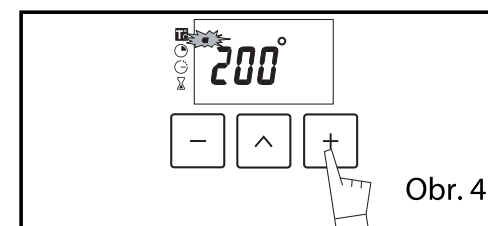
Obr. 1



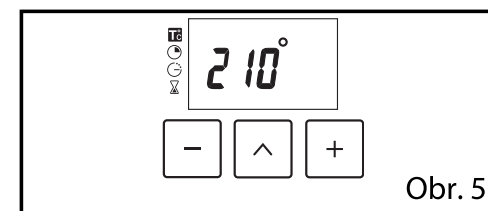
Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5



Důležité upozornění:

Po ukončení pečení ventilátor bude ještě po nějakou dobu pracovat až do celkového ochlazení trouby.



Důležité upozornění:

Veškeré pečení probíhá při uzavřených dvířkách.

• **NAPROGRAMOVANÉ PEČENÍ**

• **Okamžité spuštění pečení nastavením doby pečení**

Zvolte požadovaný režim pečení a nastavte teplotu.

Příklad: pozice , teplota 200°C

Stiskněte několikrát tlačítko  dokud na displeji nezačne problikávat kontrolka doby cyklu .

Jakmile na displeji bude problikávat údaj 0h00, můžete nastavit dobu pečení (obr. 1)

Provedte nastavení požadované doby pečení pomocí tlačítek „+“ nebo „-“.

Příklad: 25 min pečení (obr. 2)

Zaznamenání doby pečení se uloží automaticky během několika sekund.

Zobrazení doby pečení na displeji přestane problikávat a vrátí se k zobrazení teploty (obr. 3). Odpočet doby pečení se spustí ihned po nastavení.

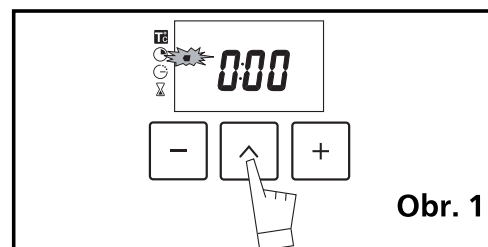
Po těchto 3 krocích se trouba začne zahřívat.

Série pípnutí upozorní na dosažení nastavené teploty.

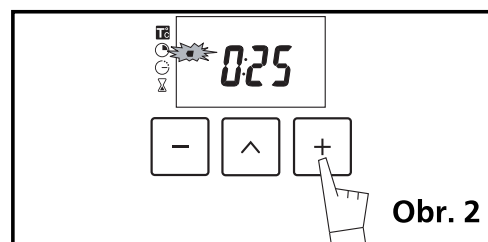
Na konci nastavené doby pečení :

- Trouba se zastaví,
- Na displeji se zobrazí údaj 0:00 (obr. 4)
- Během několika minut se rozezní série pípnutí. Zrušení zvukového signálu se provádí pomocí tlačítka .

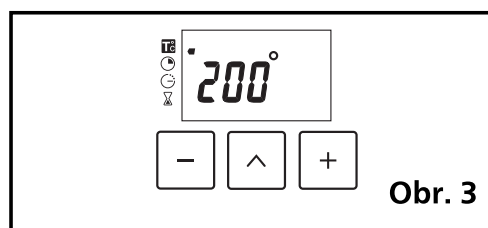
Po ukončení pečení uveďte volič režimu pečení do pozice 0 (obr. 5). Na displeji se zobrazí aktuální čas.



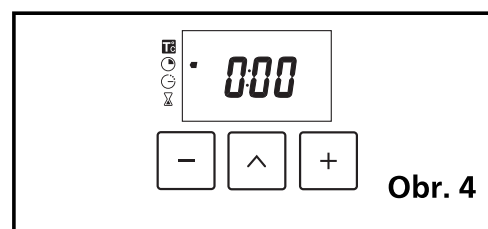
Obr. 1



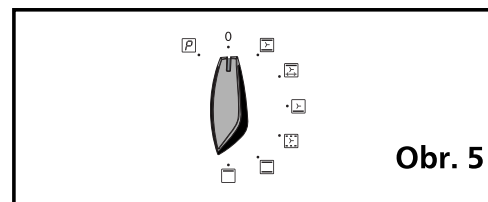
Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

• **NAPROGRAMOVANÉ PEČENÍ**

• **Pečení s odloženým spuštěním**

Pečení s odloženým spuštěním a nastavením doby ukončení pečení.

Postupujte jako u okamžitého spuštění pečení.

Po nastavení doby pečení stiskněte několikrát tlačítko $\wedge$ dokud nezačne problikávat kontrolka časovače $\odot$.

Jakmile na displeji začne problikávat údaj hodin, můžete provést nastavení (obr.1).

Stiskněte tlačítko „+“ nebo „-“ pro nastavení požadovaného konce pečení (obr.2).

Příklad: konec pečení 13h (obr. 3).

Zaznamenání nastavení se provede automaticky po několika sekundách. Údaj konce pečení přestane problikávat.

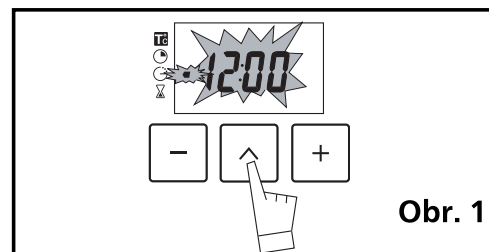
Po těchto 3 krocích je nastaveno spuštění zahřívání trouby na 13h.

Na konci nastavené doby pečení :

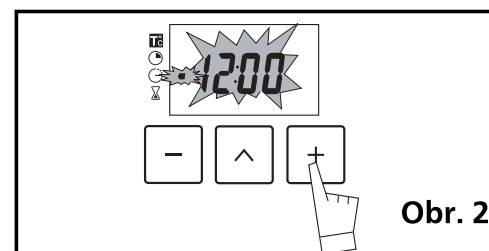
- Trouba se zastaví,
- Na displeji se zobrazí údaj 0:00,
- Během několika minut se rozezní série pípnutí. Zrušení zvukového signálu se provádí pomocí tlačítka $\wedge$.

Po ukončení pečení uveďte volič režimu pečení do pozice 0. Na displeji se zobrazí aktuální čas (obr.3).

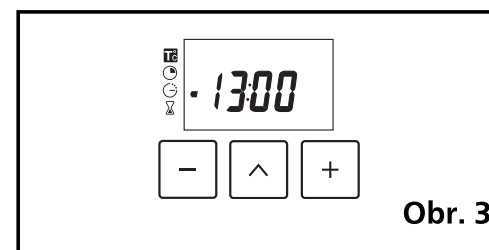
V případě naprogramovaného pečení je vnitřní prostor osvětlen až do spuštění a zůstává osvětlený během celého pečení.



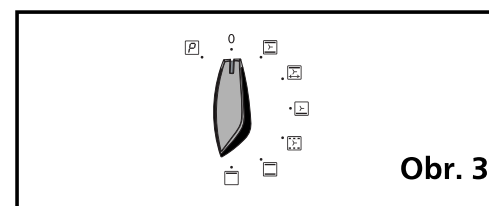
Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



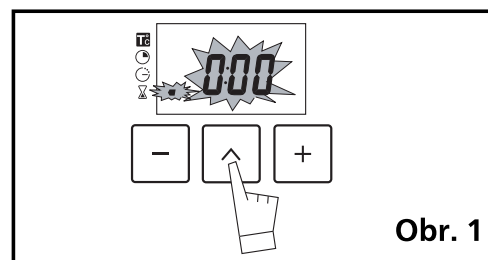
Obr. 3

• POUŽITÍ ČASOVAČE

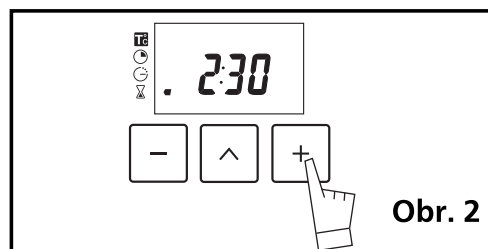
Programátor trouby můžete použít také jako nezávislý časovač, který bude odpočítávat čas bez nutnosti fungování trouby.

Pro tento případ zobrazení časovače je prioritní před zobrazením aktuálního času.

- Stiskněte několikrát tlačítko $\wedge$ (obr.1) dokud nezačne problikávat symbol časovače Σ -> 0:00 problikává.
- Nastavte požadovaný čas pomocí tlačítek „+“ nebo „-“.
- Potvrďte nastavení tlačítkem $\wedge$ nebo vyčkejte několik sekund (obr. 2).



Obr. 1



Obr. 2

Displej přestane po několika sekundách problikávat a spustí se časovač, který bude odpočítávat čas sekundu po sekundě.

Po ukončení odpočtu časovač bude vydávat sérii pípnutí. Zvukový signál zrušíte stisknutím tlačítka $\wedge$.



Důležité upozornění:

Změnu nebo zrušení nastavení časovače lze kdykoli během programování.

• REŽIMY PEČENÍ



Maso – Ryby – koláče

(doporučená teplota 200°C, minimální 35°C, maximální 275°C)

- Pečení probíhá pomocí spodního a horního topného tělesa a ventilátoru.
- Tento režim umožňuje pečení stejných nebo odlišných pokrmů ve více patrech (maximálně 2) najednou.
- Po předehřátí trouby postupujte podle Průvodce pečení.



Pečení na otočném rožni

(doporučená teplota 200°C, minimální 180°C, maximální 230°C)

- Pečení probíhá střídavě horním topným tělesem a ventilátorem.
- Předehřátí trouby není nutné. Drůbež a pečeně budou šťavnaté a křupavé po všech stranách.
- Otočný rožň se otáčí až do momentu otevření dveří.
- Vložte na spodní úroveň plech pro zachytávání šťávy.
- Doporučeno pro drůbež nebo pečínku pečenou na otočném rožni, pro perfektní propečení jehněčího stehna, hovězích kotlet. Pro zachování šťavnatosti ryb.



Koláče - Mazance

(doporučená teplota 180°C, minimální 35°C, maximální 275°C)

- Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa s mírným působením grilu a ventilátoru.
- Pečení od spodu. Umístěte gril na spodní pozici.
- Doporučeno pro vláčné pokrmy (quiche, ovocné koláče ...). Pokrm bude dobře propečen od spodu. Doporučeno pro pokrmy, které vyžadují kynutí (koláče, mazance, bábovky...) a také nákypy, které se nespojují kůrkou odspodu.



Udržování v teple

(doporučená teplota 80°C, minimální 35°C, maximální 100°C)

- Mírný ohřev spodním a horním tělesem s ventilátorem.
- Doporučeno pro kynutí těsta na chleba, mazance, bábovky ... při teplotě 40°C lze ohřívat talíře nebo rozmrazovat.



ECO pečení

(doporučená teplota 200°C, minimální 35°C, maximální 275°C)

- Pečení zajišťuje horní a spodní těleso bez použití ventilátoru.
- Tento režim uspoří v průměru až 25% energie při zachování kvality pečení. Režim ECO je používán pro porovnávací zkoušky.
- Celé pečení je úspornější, probíhá však delší dobu.



Gratinování – grilování

(doporučená teplota 275°C, minimální 180°C, maximální 275°C)

- Pečení probíhá pomocí horního topného tělesa bez ventilátoru.
- Předehřejte troubu během 5 min. Vložte plech na spodní pozici pro zachycení šťávy.
- Doporučeno pro grilování kotlet, párků, krajíců chleba, krevet položených na roštu.

*Hodnoty uvedené na energetickém štítku jsou v souladu s evropskou normou EN 50304 a evropskou směrnicí 2002/40/CE.

PEČENÍ PROBÍHÁ PŘI UZAVŘENÝCH DVÍŘKÁCH A POD VAŠIM DOHLEDEM

• PRŮVODCE PEČENÍM V TROUBĚ

DRUHY JÍDEL	KLASICKÉ PEČENÍ								MULTIFUNKČNÍ PEČENÍ						Doba přípravy v min.	Doporučení
	Teplota °C	Pozice	Teplota °C	Pozice	Teplota °C	Pozice	Teplota °C	Pozice	Teplota °C	Pozice	Teplota °C	Pozice				
MASA	200	2			180	2							90	Přidejte trochu vody		
Vepřová pečeně (1kg)	200	2			180	2							60-70	Rada na zadní straně		
Telecí pečeně (1kg)	*240	2											30-40			
Hovězí pečeně	*220	1	220	2									50-55			
Jehněčí (stehno, plecko 2,5kg)	200	2	220	2	180	2						TB	50-70			
Drůbež (1kg)	180	1											90-120			
Drůbež – velké kusy			*220	3								3	15-25	Položte na rošt		
Kuřecí stehno			*220-240	3									15-20			
Vepřevá/telecí kotleta			*220-240	3-4								3	25-30			
Hovězí kotleta (1 kg)			*275	4									10-20			
Kotleta skopového																
RYBY																
Grilované ryby			*275	4									15-20			
Pečené ryby (doráda)	*200	2			180	2							35-45	V hliněné nádobě		
Rybí staeky	*220	2-3			*200	2-3							10-15			
ZELENINA																
Zapékaná zelenina			*275	3-4									30			
Francouzské brambory	*200	2			180	2						2-3	55-60			
Lasagne	*200	2			180	2							40-45			
Plněná rajčata	*200	2			180	2							40-45			
OSTATNÍ																
Špíz			*275	4									15-20			
Masová roláda	*200	2			*180	2							80-100	Vodní lázeň		
Pizza těsto	*210	2			200	2							30-40	Forma 30 cm		
Pizza chléb	*220	3			*200	3						1	15-18	Víceúčelový plech		
Quiche – slané koláče	*210	2			200	2						1	30-45	Forma 30 cm		
Nákyp					180	1							50	Forma 21 cm		
Koláče plněné masem	*200	2			180	2							40-45	*funkce		
Chléb	*220	1			*200	1						1	30-50	Položte na rošt		
Opékaný chleba			*275	4-5									1-2			

• PYROLYTICKÁ TROUBA

- Vaše trouba je vybavena systémem účinného automatického čištění, kdy vysoká teplota odstraní veškerou mastnotu a nečistoty a promění je na drobný prášek.
- Nepříjemné pachy jsou pohlcovány katalyzátorem.
- S čištěním nikdy nevyčkávejte až když je trouba řádně zašpiněná.

Kdy je vhodné použít pyrolytické čištění ?

- Pokud z vaší trouby vychází dým při zapnutí předhřívání nebo pokud při pečení vzniká dým, je třeba zapnout pyrolytické čištění. Můžete je také použít, pokud z trouby vychází nepříjemný zápach.
- V případě, kdy i studená trouba je plná zápachu z předchozího pečení, zejména po jehněčím, rybách, roštěnce. ...
- Použití pyrolýzy není nutné po každém pečení, ale jen tehdy, pokud dojde k znečištění.

Jídlo, které neprská	Sušenky, zelenina, koláče, soufflé, apod	Není nutno zapínat pyrolytické čištění.
Jídlo, které prská	Maso, ryby (v otevřených nádobách), plněná zelenina.	Použijte pyrolytické čištění po 3 pečeních.
Mastné jídlo	Velké kusy masa s tukem.	Pokud dojde ke značnému znečištění, je třeba zapnout pyrolytické čištění po ukončení přípravy.

• BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Vyčistěte troubu dříve, než bude nános nečistot příliš velký.



Důležité upozornění:

Před spuštěním pyrolýzy vyjměte z trouby veškeré příslušenství.

Před spuštěním cyklu pyrolýzy odstraňte velké kusy zbytků, které by mohly způsobit nadměrný dým nebo vznícení.

- Během pyrolýzy se dvířka značně zahřejí, proto by děti neměly být v jejich blízkosti.
- Nevykládejte vnitřní část trouby alobalem pro zamezení znečišťování stěn. Alobal způsobí nadměrné teplo a můžete poškodit smalt vnitřní části.

• SPUŠTĚNÍ PYROLÝZY



Důležité upozornění:

Před zahájením pyrolýzy se přesvědčte, zda jste v troubě nenechali žádné nádoby na pečení, rošty ani hrnce a že jste odstranili velké nečistoty (např. rozlitou šťávu apod.)

Pro využití množství tepla nahromaděného v troubě a pro úsporu energie doporučujeme spustit pyrolýzu ihned po ukončení pečení.

Vyjměte příslušenství z trouby a odstraňte větší nečistoty. Ujistěte se, že displej zobrazuje pouze aktuální čas, který neproblikává (obr.1).

Pro nastavení pyrolýzy postačí uvést volič funkcí do pozice **P** Pyrolýza (obr.2).

Na displeji se zobrazí údaj „Pyrolýza“ (obr.3).



Důležité upozornění:

Po několika minutách po spuštění pyrolýzy se dvířka uzamknou. Pyrolýza se zastaví automaticky. Dvířka lze otevřít, dokud teplota nedosáhne 275°C.

Pyrolytický cyklus trvá 2h 30 minut (2 hodiny pyrolytického čištění a 30 minut ochlazování). Tato doba je neměnitelná.

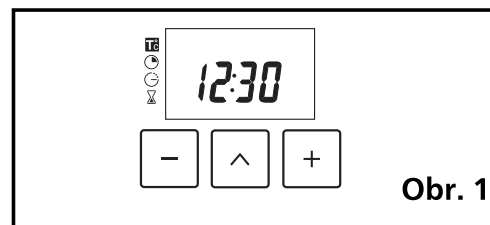
Na tuto dobu se započítává také čas celkového ochlazení spotřebiče až do momentu otevření dveří.

• UKONČENÍ ČIŠTĚNÍ

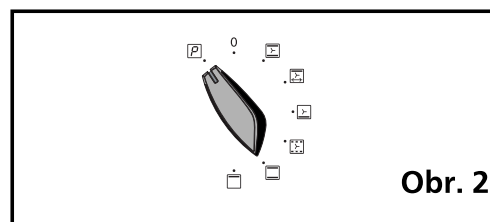
Pyrolytické čištění se ukončí automaticky, odemknou se rovněž dvířka. Na konci cyklu pyrolýzy displej zobrazuje 0:00.

Uved'te volič funkcí do pozice 0 (obr. 4).

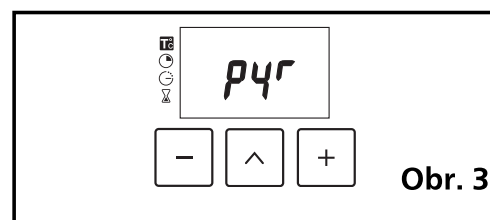
Po celkovém ochlazení trouby postačí vlhkým hadříkem setřít veškeré nečistoty. Trouba bude opět čistá a můžete ji opět použít pro další pečení.



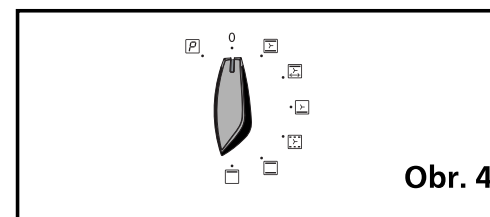
Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4

Když si nejste jisti, zda-li vaše trouba správně funguje, neznamená to, že se jedná o poruchu. V každém případě zkontrolujte následující:

<i>Když zjistíte, že ...</i>	<i>Pravděpodobné příčiny</i>	<i>Co byste měli udělat</i>
Trouba nehřeje.	- Přerušení spoje v instalaci. - Vadná pojistka. - Zadaná teplota je příliš nízká. - Vadný termostat.	- Připojte troubu k síti. - Vyměňte pojistku, zkontrolujte, že jde o pojistku 16A. - Zvyšte požadovanou teplotu. - Kontaktujte servis.
Světlo uvnitř trouby nesvítí	- Vadná žárovka - Přerušení v instalaci nebo vadná pojistka	- Vyměňte žárovku. - Připojte troubu k síti nebo vyměňte pojistku.
Nespustilo se pyrolytické čištění	- Dvířka jsou špatně dovřená. - Systém zavírání dvířek je vadný.	- Zkontrolujte dvířka. - Kontaktujte servis.
Trouba vydává zvuky - pípání	- V průběhu pečení. - Na konci pečení.	- Trouba dosáhla nastavené teploty. - Naprogramovaný cyklus pečení je ukončen.
Ventilátor pro ochlazování neustále pracuje	- Ventilátor pracuje max 1 h po ukončení pečení nebo když teplota trouby je vyšší než 125°C - Pokud nepřestane pracovat po 1 h	- Otevřete dvířka pro urychlení ochlazování trouby - Kontaktujte servis



Důležité upozornění:

Opravy spotřebiče smí provádět pouze profesionální servisní technik. Opravy neprovedené dle vyznačených postupů mohou představovat riziko pro své uživatele.



Doporučení

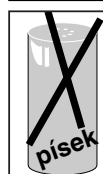
V každém případě, kdy nemůžete závadu odstranit sami, kontaktujte akreditované servisní středisko.

• OCHRANA VARNÉ DESKY

- Dávejte pozor, abyste na desku neupustili nádobí apod. sklokeramický povrch je vysoce odolný, není však nerozbitný.
- Zabraňte poškrábání povrchu brusnými prostředky nebo nádobím apod., mohlo by dojít také k poškození sítotisku na povrchu desky.
- Nepoužívejte nádoby s drsným nebo tvarově poškozeným dnem: mohou přenést na plochu nečistoty nebo rez či poškrábat povrch.
- **Záruka se nevztahuje na poškození spotřebiče, které není způsobeno vadou výrobku.**
- Nádoby dávejte do středu zón ohřevu.
- Nepokládejte na povrch desky kovové předměty, nože, vidličky apod. , protože takové předměty se zahřívají v blízkosti varných zón, které jsou v chodu.
- Ve skřínce pod deskou neukládejte čisticí a hořlavé prostředky.
- Nenechávejte na varné desce prázdné nádoby.
- Neohřívejte uzavřené nádoby, konzervy apod. Mohou vybuchnout; toto doporučení se vztahuje na všechny druhy vaření.
- Nádoby s nepřilnavým povrchem (teflon apod.) předhřívejte na maximální teplotu.
- Používejte velmi málo nebo žádný tuk.
- Maximální topný výkon je určen pouze pro vaření a smažení.

• ÚDRŽBA VARNÉ DESKY

DRUH NEČISTOTY	JAK POSTUPOVAT	PROSTŘEDKY
Malé	Omyjte povrch horkou vodou a otřete.	Čisticí houbička
Nahromaděné napálené nečistoty	Namočte povrch horkou vodou, použijte přípravek na keramické desky k odstranění nejhoršího, dočistěte drsnou stranou houbičky a otřete.	Čisticí houbička, prostředek na sklokeramické desky
Kolečka po nádobách a vodní kámen na desce	- Navlhčete octem, nechte působit a setřete měkkým hadříkem. - Použijte zakoupený čistič.	Prostředek na sklokeramické desky
Spečené zbytky po cukru, roztavený plast nebo hliník	- Použijte speciální prostředek pro čištění keramických desek, obsahující silikon (preventivní opatření).	Prostředek na sklokeramické desky



**Důležité upozornění:**

Před prováděním jakékoli údržby nechte spotřebič zcela vychladnout a ujistěte se, že všechny voliče jsou v pozici Zastaveno.

Na čištění trouby a jejich skleněných dvířek nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé drátěnky, protože mohou spotřebič odřít a způsobit skvrny.

**Důležité upozornění:**

Během čištění dvířek trouby, zabezpečte odvětrávání trouby od prosáknutí prostředkem.

**Důležité upozornění:**

Nepoužívejte čističe na bázi páry. Neostříkujte sporák vodou.

Jak postupovat

Korpus	Použijte houbičku navlhčenou ve vodě se saponátem pro mytí spodní části. Pokud je to nutné, při výskytu větších cákanců, použijte práškový neabrazivní krém vhodný pro čištění smaltových povrchů. Vyleštěte pomocí suchého hadříku nebo lépe semišem. Vyhněte se potřísnění smaltu kyselými tekutinami (citrónovou šťávou, octem...).
Skleněný průzor dvířek	Po pečení, které způsobuje značné znečištění, doporučuje se vyčistit vnitřní plochu dvířek vlhkou houbičkou s přídavkem saponátu.
Voliče	Použijte vlhkou houbičkou s přídavkem saponátu.

Pro ochranu vašeho spotřebiče doporučujeme používat čisticí prostředky značky Clearit.

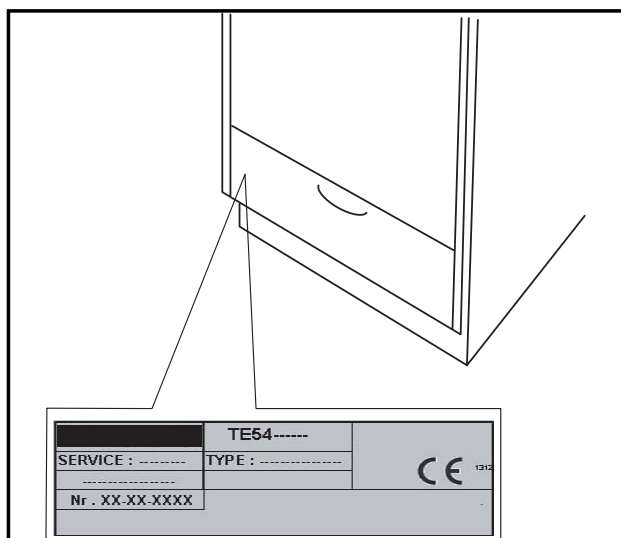


Profesionální péče pro domácí použití

Clearit vám nabízí profesionální produkty a řešení přizpůsobené pro každodenní údržbu elektrospotřebičů. Tyto produkty najdete v prodejní síti partnerů Brandt, na servisním oddělení nebo si je můžete objednat na www.brandt.cz

• OPRAVY

Případné opravy na vašem přístroji musí provádět kvalifikovaný personál spolupracující s dovozcem. Při telefonickém objednání zásahu uveďte kompletní údaje o vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo). Všechny tyto informace naleznete na výrobním štítku (otevřete schránku na příslušenství).

**• ORIGINALNÍ NÁHRADNÍ DÍLY**

Při zákroku v rámci údržby požadujte používání výlučně původních certifikovaných náhradních dílů.

Kontakt na centrální servis:
ELMAX STORE a.s.
Horní Těrlicko 777, 735 42 Těrlicko
Tel: 599 529 251, 254