

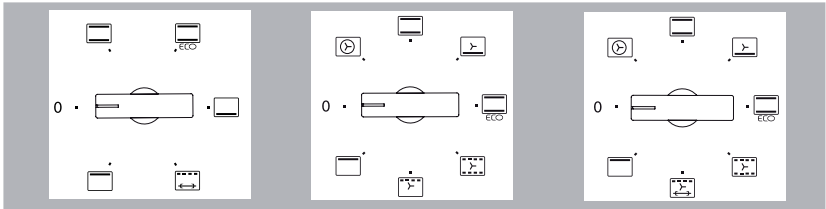
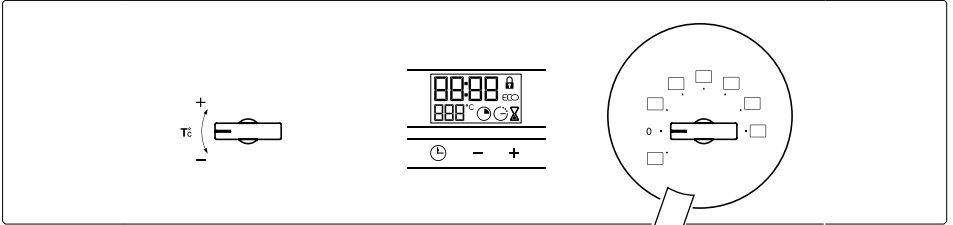
Brandt

UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA
MULTIFUNKČNÍ HORKOVZDUŠNÁ TROUBA

FP 1264

FP 1061

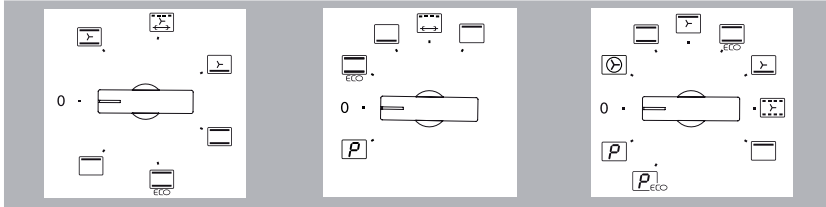




a

b

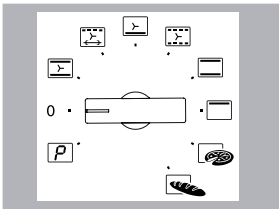
c



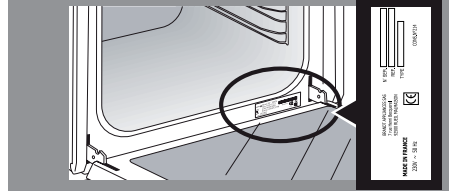
d

e

f

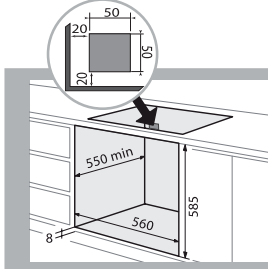


g

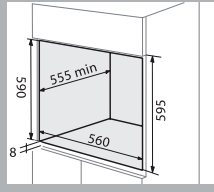


1.1

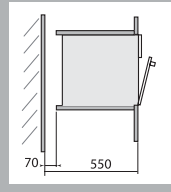
1.1.1



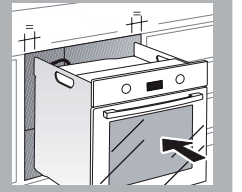
1.2



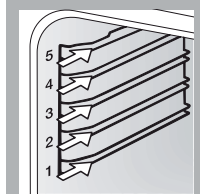
1.2.1



1.2.2

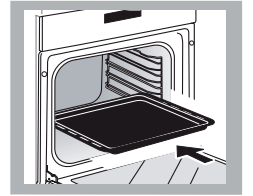


1.2.3



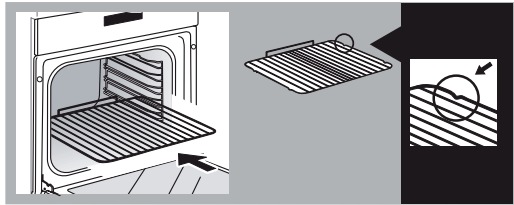
2.1

2.1.1



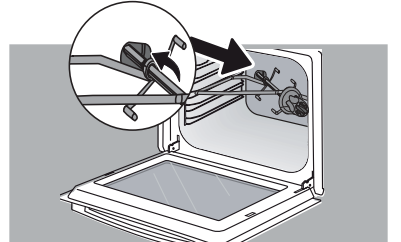
2.2

2.2.1

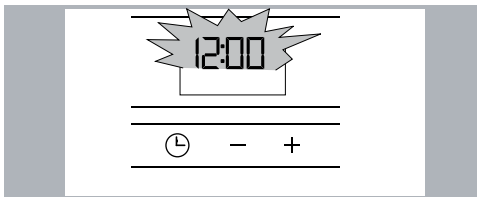


2.2.2

2.2.3

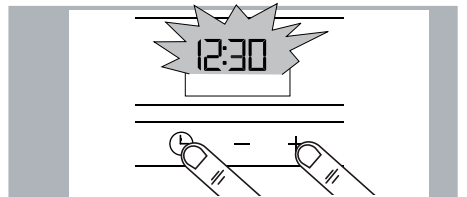


2.2.4

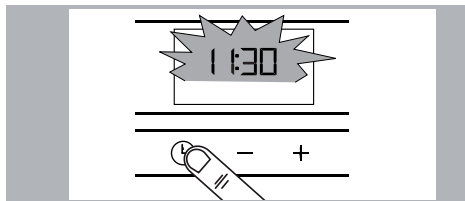


2.3

2.3.1

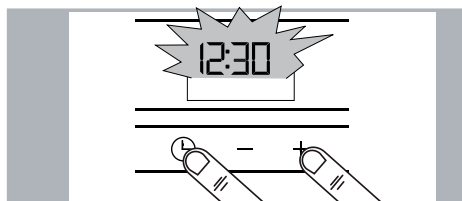


2.3.2

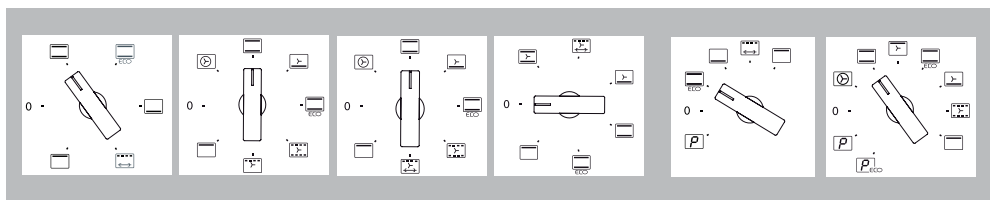


2.4

2.4.1



2.4.2



2.5

a

b

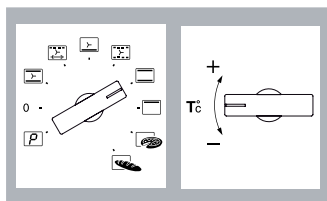
c

d

e

f

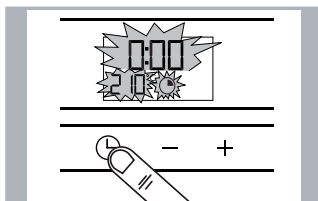
2.5.1



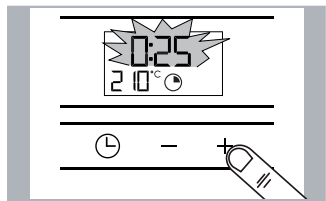
g

2.5.1

2.5.2

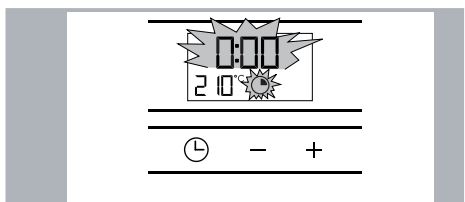


2.6

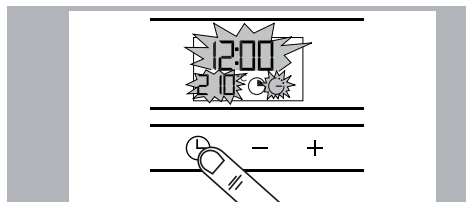


2.6.1

2.6.2

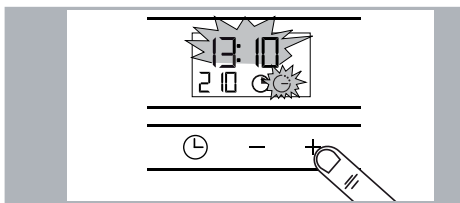


2.6.3

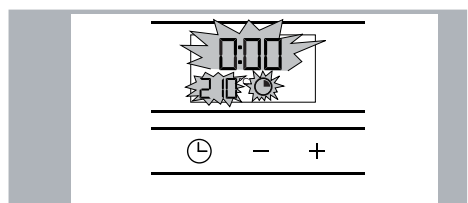


2.7

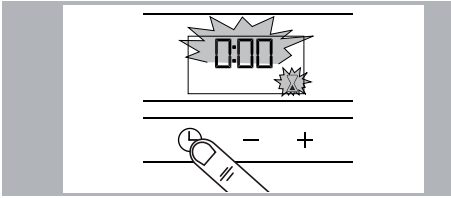
2.7.1



2.7.2

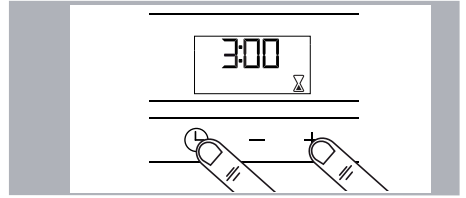


2.7.3

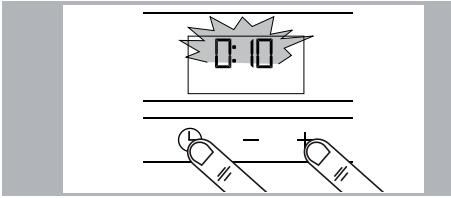


2.8

2.8.1

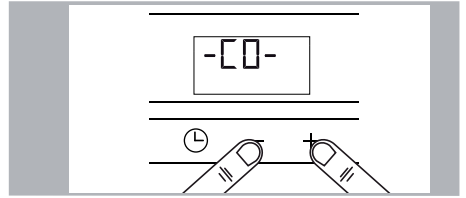


2.8.2

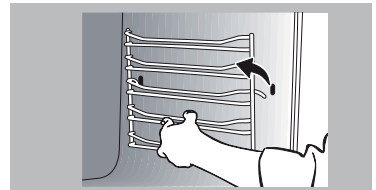


2.9

2.9.1

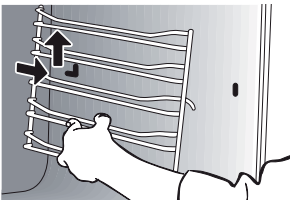


2.9.2

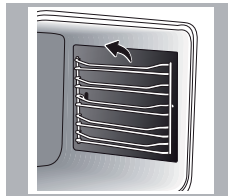


3.4

3.4.1

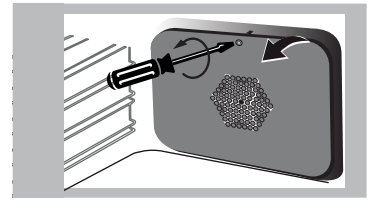


3.4.2



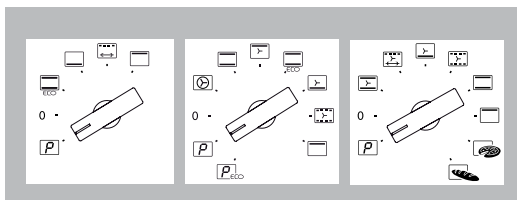
3.5

3.5.1



3.6

3.6.1



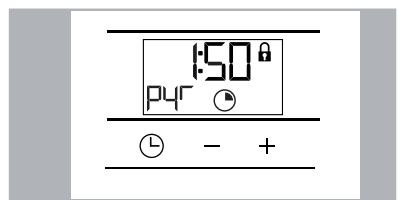
3.7

e

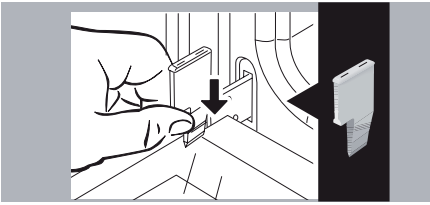
f

g

3.7.1

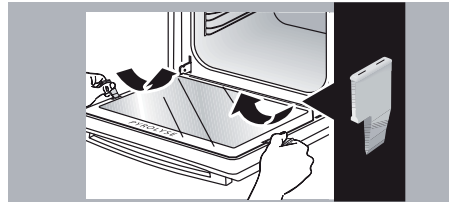


3.7.2

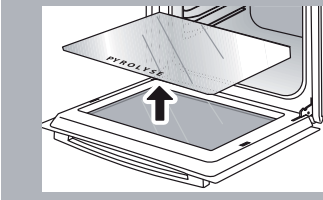


3.8

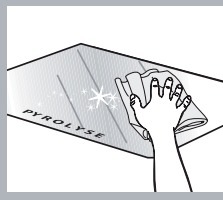
3.8.1



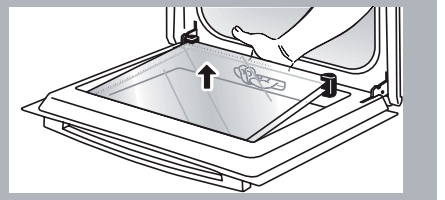
3.8.2



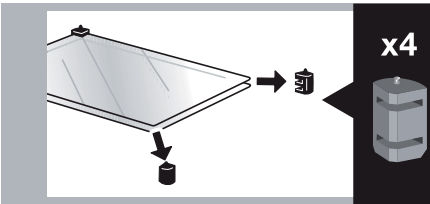
3.8.3



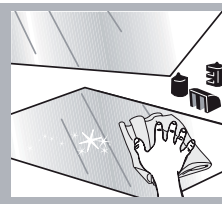
3.8.4



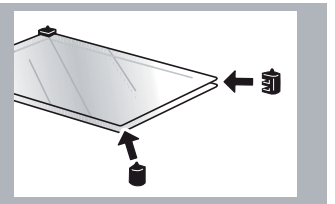
3.8.5



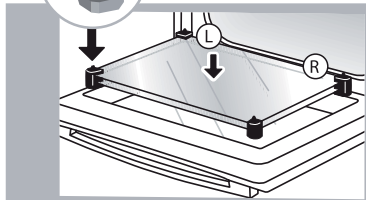
3.8.6



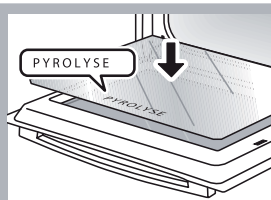
3.8.7



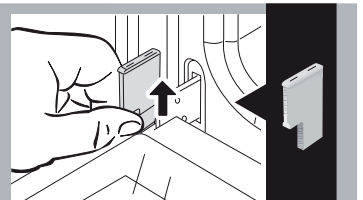
3.8.8



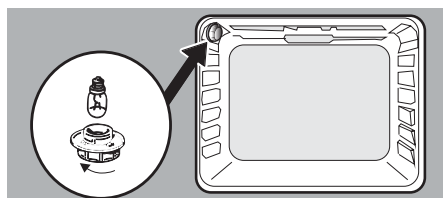
3.8.9



3.8.10

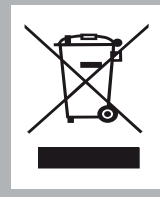


3.8.11



3.10

3.10.1



NÁVOD K POUŽITÍ



Odstraňte dokumentaci a příslušenství z vnitřku trouby.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY - Přečtěte si a uschovejte je pro budoucí použití.

Text je pro lepší srozumitelnost doplněn ilustracemi.

0

Identifikace spotřebiče



Určete model trouby (**a b c d e**) porovnááním ovládacího panelu spotřebiče s ilustracemi.


1

Instalace spotřebiče



1.1. Vybalení. Po převzetí spotřebiče důkladně zkontrolujte jeho celkový stav. Napište všechny zjištěné problémy na dodací list. Odstraňte všechny ochranné prvky obalu. Se spotřebičem zacházejte v souladu s parametry uvedenými na výrobním štítku spotřebiče (1.1.1).


1.2. Vestavba. Použijte skříňky správných rozměrů. Pokud se jedná o skříňku bez zadního dílu, musí být odstup od stěny maximálně 70 mm (1.2.2). Trouba musí být ve skřínce umístěna tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm mezi spotřebičem a okolím skříňky (1.2.3). Materiál skříňky v těsné blízkosti spotřebiče musí být odolný vůči vysokým teplotám (nebo potažený tepelně odolným materiálem). Pro zafixování pozice, přišroubujte troubu ke skřínce 2 šrouby přes otvory na bočních panelech.

1.3 Elektrické připojení. Trouba musí být zapojena standardním napájecím kabelem se 3 vodiči každý 1,5 mm² (L, N + E) a to k 220–240 V síti prostřednictvím standardizované IEC 60083 zásuvky nebo jednopólového vypínače v souladu s instalačními předpisy. Bezpečnostní vodič (zeleno-žlutý) je připojen k zemnicí sorce spotřebiče  a musí být připojen k zemnicímu vodiči v elektrické síti. Elektrická zásuvka musí zůstat přístupná i po instalaci spotřebiče. Musí být možné odpojit spotřebič z elektrické sítě, a to buď pomocí odpojení ze zásuvky, nebo montáží vypínače v souladu s platnými normami. Pojistka nebo jistič musí být dimenzován na 16 A. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem nebo jeho servisním střediskem, aby se zabránilo ohrožení zdraví. Výrobce neodpovídá za škody a úrazy zapříčiněné špatným připojením spotřebiče k elektrické síti.

2



Používání trouby






Před prvním použitím. Rozehřejte troubu na prázdko (bez jídla uvnitř,  na 250 °C) po dobu 30 minut. Ujistěte se, že místnost je dostatečně větrána. Můžete si všimnout mírného zápachu nebo také kouře. Je to zcela normální. Jakmile trouba po vypnutí zcela vychladne, otřete její vnitřek vlhkým hadříkem.

2.1 Umístění příslušenství. Tato trouba má pět pozic pro umístění plechů nebo roštu (2.1.1).




2.2 Příslušenství. V závislosti na modelu, je vaše trouba dodávána s plechem  (2.2.1) a drátěným roštem  (2.2.2). Ujistěte se, že drátěný rošt vybavený zárazkou proti vytažení, je správně umístěn (2.2.3). V závislosti na modelu mohou být trouby vybaveny také otočným rožněm (2.2.4). Při jeho použití umístěte plech na spodní polici, což umožní shromažďovat šťávy z pečeného jídla (nebo na dno trouby, v případě, že je rožněný pokrm příliš velký). Přišroubujte jednu vidlici na rožně, poté nabodněte pokrm a zajistěte druhou vidlici. Dbejte, aby byl pokrm umístěn na středu rožně. Pro lepší manipulaci s rožněm našroubujte rukojeť. Umístěte rožně do jeho pohonu v zadní části trouby a jemně zatlačte, aby hrot rožně zapadl do upínacího čtyřhranu. Odšroubujte rukojeť rožně, abyste mohli zavřít dveře trouby. Po dokončení pečení, našroubujte rukojeť zpět. Budete tak moci vytáhnout rožně aniž byste se popálili.

2.3 Nastavení času. Po zapnutí/zapojení do sítě, bude blikající displej ukazovat 12:00 (2.3.1). Nastavte čas stiskem tlačítek + nebo – (podržením tlačítka můžete urychlit nastavení času), stiskněte tlačítko hodin  pro potvrzení nastavení času (2.3.2).



2.4 Znovu nastavení času. Volič funkcí musí být nastaven na 0. Stiskněte tlačítko  po dobu několika sekund, až začne displej blikat (2.4.1) a poté jej uvolněte. Pípnutí oznámí, že můžete změnit nastavení času. Nastavte čas pomocí tlačítek + a –, a pak stiskněte tlačítko hodin  pro potvrzení (2.4.2).




POZNÁMKA: Nestisknete-li tlačítko hodin pro potvrzení, nastavení času se uloží automaticky po několika sekundách.

- 2.5 Okamžité pečení.** Čas musí být zobrazen a nesmí blikat. Vyberte požadovanou funkci pečení, v závislosti na modelu (2.5.1), viz tabulka Režimy pečení. Trouba navrhne nejlepší teplotu pro zvolený typ pečení. Teplotu pečení ale můžete upravit pomocí tlačítek + nebo – (2.5.2). Vložte pokrm do trouby, na základě doporučení uvedených v Průvodci pečením. Trouba se začne nahřívat a teplota na displeji bliká. Po zvukovém upozornění trouba dosáhla nastavené teploty. Displej s teplotou přestane blikat.

 **Tento spotřebič je přizpůsoben k pečení se zavřenými dvířky.**



Nastavování pečení.

- 2.6 Okamžitý start a nastavení času pečení.** Vyberte požadovaný způsob pečení a nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko , dokud ukazatel času pečení nezačne blikat  (2.6.1). Na displeji bliká 0:00, což znamená, že můžete nastavit čas pečení. Stiskem tlačítek + a – nastavte požadovaný čas (2.6.2). Doba pečení se automaticky uloží po několika sekundách. Zobrazení času pečení přestane blikat. Doba pečení se začne odpočítávat ihned po jeho nastavení. Trouba se nyní začne nahřívat: Dosažení požadované teploty trouby je oznámeno zvukovým upozorněním. Na konci pečení (konec nastaveného času) se trouba vypne, na displeji bliká 00:00 (2.6.3), po dobu několika minut zní zvukový signál. Tento signál lze vypnout stiskem libovolného tlačítka. Displej se vrátí k zobrazení času tím, že se volič funkcí vrátí do polohy 0.

- 2.7 Odložený start a nastavení konce pečení.** Postupujte jako u Programovaného pečení. Po nastavení doby pečení, stiskněte tlačítko , dokud ukazatel času konce pečení  nezačne blikat (2.7.1). Blikající displej znamená, že můžete nastavit čas konce pečení. Stiskněte tlačítko + nebo – pro nastavení požadovaného času konce pečení (2.7.2). Čas konce pečení se uloží automaticky po několika sekundách (nebo můžete dvakrát stisknout tlačítko  pro potvrzení). Zobrazení konce pečení přestane blikat (2.7.3).

Po provedení těchto kroků, je ohřev trouby zpožděn, aby se pečení dokončilo v naprogramovaném čase.

Po dopečení pokrmu (konec nastaveného času) se trouba vypne, indikátor doby pečení bliká a ukazuje 0:00 (2.7.4). Po dobu několika minut zní zvukový signál. Tento signál lze vypnout stiskem libovolného tlačítka. Displej se vrátí k zobrazení času tím, že se volič funkcí vrátí do polohy 0.

- 2.8 Časovač.** Časovač trouby může být použit jako samostatná minutka pro odpočítávání času vaření bez toho, aby musela být používaná trouba. V tomto případě, displej časovače má přednost před zobrazením hodin. Stiskněte tlačítko , dokud nezačne blikat symbol časovače (přesýpací hodiny), zároveň na displeji bliká hodnota 0.00 (2.8.1). Nastavte požadovaný čas stiskem tlačítek + nebo –, poté stiskněte tlačítko  pro potvrzení nebo jen počkejte několik sekund (2.8.2). Displej přestane blikat po několika sekundách a začne odpočítávání (po sekundách). Po uplynutí nastaveného času se ozve série zvukových signálů, které vás upozorní na uplynutí nastavené doby. Zvukový signál lze zastavit stiskem libovolného tlačítka. Zrušení nebo změnu nastavení časovače lze provést kdykoliv během odpočítávání.

2.9 Nastavení displeje.

Jas displeje můžete měnit a chcete-li to provést: Nastavte a následně potvrďte čas na časovači na 00:10 (2.9.1).

Stiskněte tlačítka + a – zároveň po dobu asi 10 sekund, až se na displeji zobrazí „CO“ čímž jste se dostali do režimu úprav (2.9.2). Stiskněte tlačítko + nebo – tlačítko pro získání požadovaného jasu. Po nastavení jasu podle potřeby, vyčkejte několik sekund a vraťte časovač k zobrazení času.



⚠ Před provedením jakéhokoliv čištění uvnitř trouby je nutné troubu vypnout. Před provedením jakékoli demontáže, nechte spotřebič zcela vychladnout a odpojte ho od napájení.

3.1 Údržba příslušenství. Příslušenství je možno mýt v myčce nebo ručně za pomoci malého množství čisticího prostředku. Při silném znečištění je vhodné nechat špínu odmočit.

Čištění vnitřku trouby:

Trouby bez pyrolýzy: Modely 

3.2 Modely s hladkým povrchem stěn. Vyčistěte mírně zahřátou troubu hadříkem namočeným v teplé mýdlové vodě.

3.3 Modely s hrubým povrchem stěn. Trouba má vnitřní prostor vybavený odnímatelnými panely pokrytými speciálním mikroporézním smaltem (tzv. katalytickým smaltem), který má samočisticí vlastnosti.

Nečistoty se vstřebávají do mikropórů, kde se postupně spálí (oxidují). Samočisticí smalt výborně funguje při pečení mastných jídel, ale při grilování není teplota stěn vždy dostačující k odstranění veškeré mastnoty. V tomto případě je vhodné po pečení nechat troubu zahřát na maximální teplotu na dobu 20 až 30 minut. Takto dojde ke spálení většiny nečistot usazených na katalytických panelech. Pokud i přes to zůstávají na panelech stopy nečistot, dojde k jejich samovolnému spálení při následném pečení.

Neseškrabujte nečistoty ze stěn drátěným kartáčem a špičatým nebo ostrým náčiním.

3.4 Drátěné vodící lišty s háčky uprostřed.

Chcete-li odstranit vodící lišty, zvedněte jejich přední část a vyjměte hák z otvoru v přední části stěny trouby (3.4.1). Potom opatrně vytáhněte vodící lišty směrem k sobě a vytáhněte zadní hák z otvoru v zadní části stěny trouby (3.4.2). Tímto způsobem odstraníte vodící lišty na obou protilehlých stěnách trouby.

3.5 Boční stěny s hrubým povrchem. Je doporučováno nahradit obě katalytické bočnice, pokud ztratí svou samočisticí funkci. Začněte tím, že odstraníte boční vodící lišty (viz předchozí bod). Dále odstraňte obě staré bočnice a nahradte je novými (3.5.1).

3.6 Zadní stěna. Před odstraněním zadní stěny, musí být spotřebič vypnutý. Vyšroubujte šroub v horní části zadní stěny. Nakloňte stěnu dopředu a vyjměte ji z trouby (3.6.1). Po vyčištění dejte zadní stěnu zpět na místo v souladu s pokyny.



Pyrolytické trouby: Modely 

3.7 Pyrolytické čištění. Před zahájením pyrolytického čisticího cyklu v troubě, odstraňte všechny rošty, nádoby, plechy a příslušenství. Opatrně ručně odstraňte větší zbytky jídel. Pokud má Vaše trouba smaltové rošty, nemusíte je z trouby odstraňovat.



Během čištění se může povrch trouby zahřát více než během normálního použití. Proto je vhodné, aby se během pyrolýzy malé děti nezdržovaly v blízkosti spotřebiče.



Pyrolýza je cyklus, kde se trouba zahřeje na velmi vysokou teplotu, která odstraní všechny nečistoty vzniklé v průběhu pečení. Veškerý zápach a výpary jsou zničeny při průchodu přes katalyzátor.



Provádění pyrolýzy není nutné po každém pečení, ale pouze tehdy je-li spotřebič silně znečištěn.

V rámci bezpečnostních opatření se během pyrolýzy automaticky uzamknou dvířka trouby v okamžiku, kdy teplota uvnitř trouby překročí teplotu běžnou při pečení.


Okamžitá pyrolýza:

V závislosti na modelu, jsou k dispozici dva čisticí cykly.

 : 1 ½ hodiny nebo  : 2 hodiny.

Zkontrolujte, zda displej zobrazuje čas a neblíká. Chcete-li začít pyrolýzu, otočte volič funkcí na  nebo  (3.7.1). Doba, po kterou nebude možné troubu použít je 2h nebo 2 ½ h (včetně doby ochlazení) a není možné ji měnit. Dvířka trouby jsou během pyrolýzy zamčené, což je indikováno symbolem visacího zámku nebo „Pyr“ na displeji (3.7.2). Když je proces čištění pyrolýzou automaticky ukončen, na displeji se zobrazí 0:00 a dveře se odemknou. Otočte volič funkcí zpět na 0.

Odložená pyrolýza:

Postupujte podle pokynů v odstavci „Okamžitá pyrolýza“ a podržte tlačítko  do doby, až začne ukazatel času konce vaření blikat, pak můžete nastavit čas. Stiskněte tlačítko + nebo – a nastavte požadovaný čas konce pyrolýzy. Jakmile tak učiníte, je začátek pyrolýzy zpožděn tak, aby se čištění dokončilo v naprogramované dobu. Když je proces pyrolýzy ukončen, vraťte volič funkcí na 0.

3.8 Čištění dveří (v závislosti na modelu). Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo tvrdé kovové škrabky pro čištění skleněných dveří trouby, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití dvířek. Před vyjmutím skla, nechte spotřebič vychladnout.

Demontáž. Otevřete dvířka úplně a zajistěte je pomocí dvou červených zárázek (3.8.1). Sklo odstraňte takto: Vložte další dvě červené zárážky do slotů vyhrazených k tomuto účelu. Použijte je jako páku k uvolnění skla (3.8.2, 3.8.3). Vyčistěte sklo pomocí měkké houby namočené do prostředku na mytí nádobí (3.8.4). Neponořujte sklo do vody a nepoužívejte abrazivní krémy nebo drátěnky. Opláchněte čistou vodou a osušte měkkým hadříkem. Pokud je to nutné, odstraňte všechna vnitřní skla ze dveří (3.8.5). Tento spotřebič obsahuje jedno nebo dvě skla (v závislosti na modelu) s černým gumovým těsněním v každém rohu (3.8.6).

Opětovná montáž. Po vyčištění (3.8.7), nasadte čtyři gumové rohy (3.8.8), přičemž dbejte, aby levá a pravá strana souhlasila se zobrazením strany na skle. (3.8.9). Vložte poslední okno s označením „PYROLYSE“ tak, aby tento nápis byl z vašeho pohledu čitelný (3.8.10). Odstraňte červené plastové zárážky (3.8.11). Váš spotřebič je nyní připraven k dalšímu použití.

3.9 Čištění vnějších částí trouby. Použijte měkký hadřík namočený v čisticím prostředku na sklo k čištění displeje. Nepoužívejte abrazivní krémy nebo drátěnky.

3.10 Výměna žárovky.

VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič odpojen od napájení ze sítě, aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem. Žárovku měňte pouze tehdy, je-li spotřebič zcela vychladlý!

Typ žárovky: 15W, 220-240V ~, 300° C, E14. Chcete-li žárovku vyšroubovat, použijte gumovou rukavici, která Vám demontáž usnadní (3.10.1).

4

Řešení problémů



Některé problémy můžete vyřešit sami:

- 4.1 Trouba nehřeje.** Zkontrolujte, zdali je trouba připojena k síti a že pojistka (jistič) je v pořádku. Zvyšte zvolenou teplotu.
- 4.2 Osvětlení trouby nefunguje.** Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba připojena.
- 4.3 Trouba vydává zvukový signál.** To znamená, že zvolená teplota pečení byla dosažena nebo že skončil pečící program.
- 4.4 Chladicí ventilátor běží i po vypnutí trouby.** To je normální, ventilátor může běžet až hodinu po vaření pro snížení vnitřní a vnější teploty trouby (lze otevřít dveře k urychlení chlazení). Pokud ventilátor běží déle než hodinu, obraťte se na servisní oddělení.
- 4.5 Čištění pyrolýzou se nespustí*.** Zkontrolujte, zdali jsou dvířka zavřená. Pokud je zamykání dveří nebo čidlo teploty poškozeno, zavolejte servisní oddělení.
- 4.6 Na displeji bliká symbol visacího zámku*.** Zamykání dveří se porouchalo. Zavolejte servisní oddělení.

* Pouze u modelů s pyrolýzou.



- Instalaci trouby může provádět pouze kvalifikovaný technik.
- Přístroj nesmí obsluhovat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými a smyslovými schopnostmi, nebo bez odpovídajících zkušeností, pokud nezajistíte dozor nebo přeškolení obsluhy osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Zajistěte, aby si děti se spotřebičem nehrály.
- VAROVÁNÍ: Přístupné části spotřebiče se mohou během používání ohřát. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles umístěných uvnitř trouby. Je vhodné, aby se malé děti zdržovaly v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Nepoužívejte parní čistíči (z důvodů vaší ochrany před úrazem elektrickým proudem).
- Tato trouba neobsahuje žádné azbestové komponenty.
- Opravy vašeho spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba. Neodborné opravy mohou způsobit úraz nebo poškození spotřebiče.
- Tento spotřebič je v souladu s následujícími evropskými směrnici:
 - Směrnice o nízkém napětí 2006/95/ES pro použití označení ES.
 - Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 89/336/EHS ve znění směrnice 93/68/EHS pro použití označení CE.
 - Nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.



Tato trouba byla vyrobena s ohledem na ochranu životního prostředí.

Dbejte na ochranu životního prostředí. Mnoho materiálů, které obsahuje (včetně jeho obalu) jsou recyklovatelné. Recyklujte prosím obal a pomáhejte chránit životní prostředí tím, že staré spotřebiče odložíte do kontejnerů určených k tomuto účelu.

Ekologická likvidace elektrických a elektronických zařízení.

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balicí prostředky spotřebičů Brandt, s výjimkou dřevěných materiálů, jsou recyklovatelné, a měly by být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Obal z polyetylénu (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 dále nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Ochrana životního prostředí



Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Recyklace spotřebičů organizovaná sběrným místem bude provedena v souladu s Evropskou směrnicí 2002/96/EC o Likvidaci elektrického a elektronického vybavení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Pohotovostní režim.

V zájmu omezení spotřeby energie, bude jas displeje po 30 sekundách nečinnosti slábnout. V závislosti na modelu trouby, když je naprogramován odložený start, bude se animace zobrazovat střídavě s časem. To znamená, že trouba je v „pohotovostním režimu“. Displej se vrátí do normálního nastavení, pokud použijete volič programu nebo pokud je stisknuto tlačítko.

REŽIMY PEČENÍ (v závislosti na modelu)



HORKOVZDUŠNÉ PEČENÍ

(doporučená teplota 180 °C, minimální 35 °C, maximální 235 °C)

- Pokrm je zahříván kruhovým topným tělesem s ventilátorem.
- Teplota se rychle zvyšuje: některé pokrmy je možno péct bez nutnosti předehřátí trouby.
- Doporučuje se pro udržení šťavnatého bílého masa, ryb a zeleniny. Pro vaření více pokrmů až na třech úrovních.



TRADIČNÍ KONVENČNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM

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

- Pokrm je zahříván horním a spodním topným tělesem s pomocí ventilátoru.
- Teplota se rychle zvyšuje: některé pokrmy je možno péct bez nutnosti předehřátí trouby.
- Doporučeno pro pečení mas, ryb, zeleniny v zapékacích nádobách.



GRIL S VENTILÁTOREM (střední nebo intenzivní) (+ otočný rožeň)

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

- Pokrm je zahříván střídavě horním topným tělesem s ventilátorem.
- Předehřívání trouby není potřeba. Pečeně a drůbež budou šťavnaté a křupavé.
- Otočný rožeň (v závislosti na modelu) se bude točit dál po dovaření, dokud se neotevřou dvířka trouby.
- Zasuňte odkapávací misku do spodní části trouby.
- Doporučuje se pro pečení veškeré drůbeže a rozněných mas, pro pečení jehněčí kýty, hovězích žeber a šťavnatých rybích steaků.



SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM

(doporučená teplota 205 °C, minimální 35 °C, maximální 275 °C)

- Pokrm je zahříván spodním topným tělesem s ventilátorem.
- Pečení odspodu. Umístěte rošt na spodní pozici.
- Doporučuje se pro vlhké pokrmy (Slané koláče Quiche, šťavnaté ovocné koláče, atd.). Kůra se důkladně tepelně upraví odspodu. Doporučuje se pro pokrmy, které se mají „zvednout“ jako jsou dorty, briošky a suflé, které nebude mít nežádoucí horní křustu.




SPODNÍ OHŘEV

(doporučená teplota 165 °C, minimální 35 °C, maximální 275 °C)

- Pokrm je zahříván spodním topným tělesem.
- Umístěte rošt na spodní pozici.
- Doporučuje se pro vlhké pokrmy (Slané koláče Quiche, šťavnaté ovocné koláče, atd.). Kůra se důkladně tepelně upraví odspodu. Doporučuje se pro pokrmy, které se mají „zvednout“ jako jsou dorty, briošky a suflé, které nebude mít nežádoucí horní křustu.



TRADIČNÍ (KONVENČNÍ) OHŘEV

(doporučená teplota 225 °C, minimální 35 °C, maximální 275 °C) **pouze model **

(doporučená teplota 240 °C, minimální 35 °C, maximální 275 °C) **zbylé modely**



ÚSPORNÝ TRADIČNÍ (KONVENČNÍ) OHŘEV

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

- Pokrm je zahříván horním a dolním topným tělesem bez ventilátoru.
- Vyžaduje se předehřátí před umístěním pokrmu do trouby.
- Doporučeno pro pomalé a mírné pečení: měkké zvěřiny... Pro pečinky z červeného masa. Pro pomalé vaření v uzavřeném kastrolu pokrmů předem připravených na varné desce (kohout na víně, zvěřinové ragú...).

REŽIMY PEČENÍ (v závislosti na modelu)



INTENZIVNÍ GRIL

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



STŘEDNÍ GRIL (otočný rožeň)

(doporučená teplota 225 °C, minimální 180 °C, maximální 275 °C)

- Pokrm je zahříván horním topným tělesem bez ventilátoru.
- Předehřejte troubu po dobu 5 minut.
- Zasuňte odkapávací nádobu na spodní pozici pro zachycení šťáv.
- Doporučuje se pro grilování kotlet, klobás, plátků chleba nebo krevet umístěných na roštu.



UDRŽOVÁNÍ V TEPLE

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

- Slabý ohřev horním a spodním topným tělesem a ventilátorem.
- Doporučeno ke kynutí těsta na chleba, mazance, bábovky (teplota 40°C), k udržování pokrmu teplého a rozmrazování.



PIZZA

(doporučená teplota 210 °C, minimální 35 °C, maximální 275 °C)

- Pokrm je zahříván horním a spodním topným tělesem s ventilátorem.
- Nechte troubu předehřát a vložte pizzu na třetí pozici.



CHLÉB

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

- Pokrm je zahříván horním a spodním topným tělesem s ventilátorem.
- Nechte troubu předehřát, vložte vespod zapékací mísu naplněnou vodou. Vložte do pece chléb na 1, nebo 2 pozici podle velikosti.

Program(y) použité k získání výsledků uvedených na energetickém štítku jsou v souladu s evropskou normou EN 50304 a v souladu s evropskou směrnicí 2002/40/ES.

V závislosti na modelu trouby.

a e	b c f	d	g

Brandt

Výhradní dovozce:

ELMAX STORE a.s.

Horní Těrlicko 777, 735 42 TĚRLICKO

tel.: 599 529 262

www.brandt.cz

CENTRÁLNÍ DISPEČINK SERVISU

tel.: 599 529 251, 254