Brandt

NÁVOD K OBSLUZE

Multifunkční horkovzdušná trouba
FC 1045

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.)

Váš Brandt

OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 3
UMÍSTĚNÍ A MONTÁŽ PŘÍSTROJE 4
Volba umístění 4
Instalace přístroje 4
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ 5
POPIS SPOTŘEBIČE 6
POPIS DISPLEJE 6
POUŽITÍ SPOTŘEBIČE 7
Nastavení hodin 7
Úprava nastavení hodin 7
Nastavení okamžitého spuštění pečení 8
Programování pečení - okamžité spuštění s nastavením doby pečení 9
Programování pečení - odložený start s nastavením konce pečení 10
Použití časovače 11
Nastavení displeje 12
ZPŮSOBY PEČENÍ 13
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE 14
Čištění spotřebiče 14
Servis 14
EKOLOGICKY VHODNÁ LIKVIDACE 15
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ 15

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

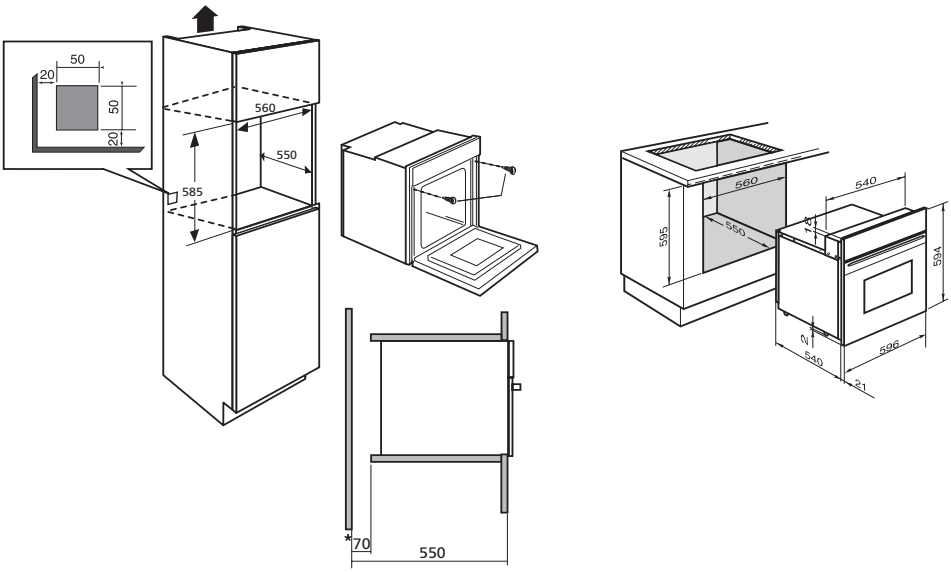
⚠ Důležité upozornění

Uschovejte pečlivě tento návod k obsluze vašeho spotřebiče. V případě, že byste spotřebič později prodali nebo přenechali jiné osobě, zajistěte, aby tento návod k obsluze byl předán spolu se spotřebičem.

Děkujeme Vám, že se s těmito pokyny podrobně seznámíte ještě dříve, než spotřebič nainstalujete a začnete používat. Tyto Bezpečnostní pokyny byly vypracovány pro Vaši bezpečnost i bezpečnost ostatních.

- Tento přístroj byl koncipován pro použití v domácnosti. Je určen výhradně pro úpravu potravin v kuchyni.
- Tento spotřebič neobsahuje žádné komponenty na bázi asbestu.
- Tento spotřebič smějí používat pouze dospělí. Dbejte, aby se jej nedotýkaly děti a aby si s ním nehrály. Zajistěte rovněž, aby děti nemanipulovaly s ovladači přístroje.
- Při převzetí spotřebiče tento ihned vybalte nebo zajistěte jeho vybalení co nejdříve. Zkontrolujte vnější stav spotřebiče. Případné výhrady uveďte písemně na dodací list, od něhož si uchovejte kopii.
- Váš spotřebič určen výhradně pro běžné použití v domácnosti. Nepoužívejte jej pro komerční nebo průmyslové účely ani pro jiné účely, které neodpovídají stanovenému způsobu použití.
- Zabraňte malým dětem v přístupu ke spotřebiči během jeho provozu. Tak se vyvarujete případného opaření nebo popálení následkem převrhnutí varných nádob. Navíc povrch vašeho spotřebiče je za provozu a během čištění pyrolýzou horký.
- Nikdy netahejte spotřebič za madlo dvířek.
- Před prvním použitím vaší trouby ji zapněte prázdnou na 15 minut a vyhřejte ji. Přesvědčte se, že příslušná místnost je dostatečně větraná. Po zapnutí trouby možná zjistíte určitý zápach nebo únik kouře. To je zcela v pořádku.
- Neměňte specifické parametry spotřebiče ani se o to nepokoušejte. Mohli byste tak přivodit nebezpečí.
- Během pečení musejí být dvířka trouby dobře zavřená, aby izolace na dvířkách dobře plnila svou funkci. , dohlédněte.
- Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se topných těles a horkých předmětů umístěných uvnitř trouby. Riskovali byste přitom těžké popáleniny.
- Při vkládání nebo vytahování plechů nebo pekáčů z trouby dbejte, abyste se rukama nepřiblížili k hornímu topnému tělesu, používejte kuchyňské rukavice.
- Po pečení neberte horké nádoby ani jiné předměty do holých rukou (mřížky, grilovací rošty,..).
- Nikdy nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno (do přímého kontaktu s deskou dna - viz kapitola Popis trouby), akumulované horko by mohlo způsobit poškození emailu.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte těžké předměty, dbejte, aby si děti na dvířka nemohly stoupat ani sedat.
- Abyste předešli nedodržení pokynů při obsluze spotřebiče, nenechávejte otevřená dvířka, dokud je spotřebič v provozu nebo je-li ještě horký.
- Pro usnadnění čištění vnitřních stěn trouby by trouba měla být odpojená.
- Intenzivní a dlouhé používání spotřebiče si může vyžádat dodatečné větrání (např. častější otevírání oken nebo dodatečné přidání mechanické ventilace).
- Používejte pouze příslušenství, které je součástí dodávky vaší trouby. Chcete-li přesto použít jiné plechy, musejí být žáruvzdorné (dodržujte pokyny výrobce).
- Po použití trouby se přesvědčte, že všechny ovladače jsou v poloze „vypnuto“.
- Nikdy při čištění trouby nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe (vzhledem k příslušným požadavkům bezpečnostních předpisů pro elektrická zařízení).

UMÍSTĚNÍ A MONTÁŽ PŘÍSTROJE



obr. 1

Volba umístění

Na přiložených nákresech jsou uvedeny rozměry kuchyňských skříněk, do nichž můžete troubu umístit. Troubu je možno instalovat buď pod pracovní desku nebo do vysoké skříňky (otevřené* nebo zavřené), která má vyhovující rozměry vnitřního otvoru (viz schéma nahoře). Vaše trouba je vybavena zařízením pro optimalizovanou cirkulaci vzduchu, která umožňuje dosáhnout dobrých výsledků pečení a dokonalého vyčištění, jestliže dodržíte následující pokyny:

- Umístěte troubu doprostřed otvoru ve skříňce tak, abyste zajistili minimální vzdálenost 5 mm od sousední skříňky.
- Skříňka, v niž bude trouba zabudována, má být vyrobená z materiálu odolného proti vysokým teplotám.
- Pro zajištění vyšší stability uchyťte troubu ve skříňce 2 šrouby do příslušných připravených otvorů v postranních stěnách (obr. 1).

Instalace trouby

Postup:

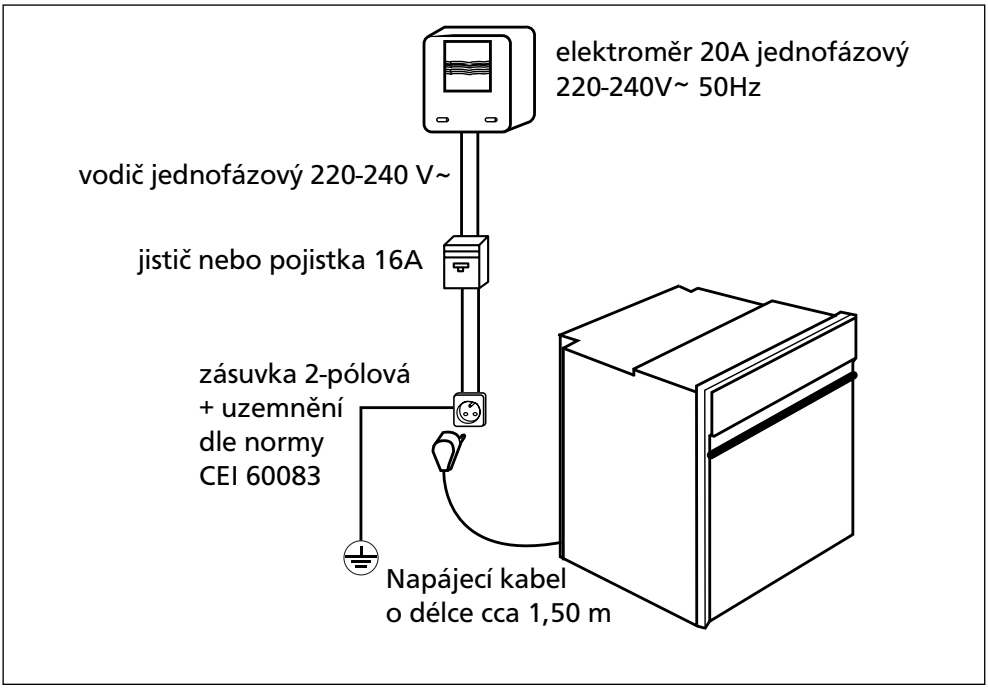
1) Vytáhněte gumové krytky šroubů, abyste se dostali k fixačním otvorům.
2) V postranici skříňky vyvrtejte otvor o průměru 3 mm, abyste zabránili popraskání dřeva.
3) Uchyťte troubu pomocí 2 šroubů.
4) Vraťte gumové krytky šroubů na původní místo (tyto slouží současně jako tlumicí prvky při zavírání dvířek trouby).

(*) je-li skříňka otevřená, měl by otvor měřit 70 mm (max.).

Doporučení

Abyste měli jistotu, že váš spotřebič byl nainstalován správně, neváhejte přivolat odborného elektroinstalatéra.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



Bezpečnost elektrického připojení musí být zajištěna správným provedením instalace. Během instalace a operací údržby musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě, pojistky by měly být vypnuté nebo vytažené. Elektrickou instalaci je třeba provést před umístěním spotřebiče do kuchyňské skříňky.

Zkontrolujte, zda:
- instalovaný výkon je dostatečný,
- napájecí kabely jsou v dobrém stavu,
- průměr vodičů vyhovuje instalačním předpisům.

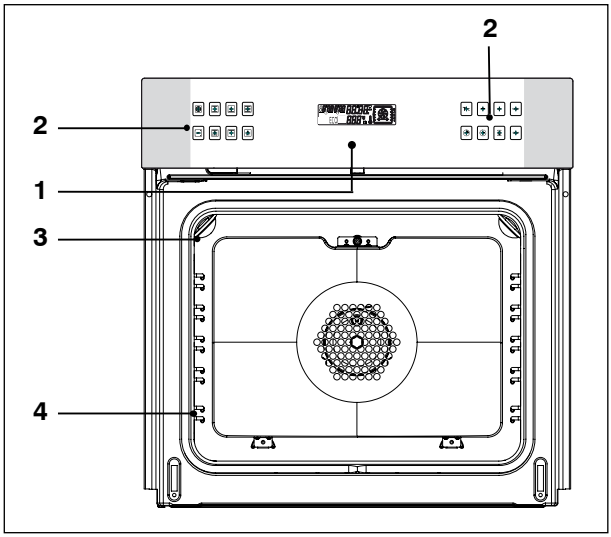
Vaše trouba musí být připojena pomocí napájecího kabelu (normalizovaného) s 3 vodiči o průřezu 1,5mm2 (1f + 1N + uzemnění), které je třeba připojit k síti el. napětí 220-240V~ (jednofázové) prostřednictvím el. zásuvky 1 fáze + 1 nulový + ochranný (normalizované uzemnění) CEI 60083 nebo omnipolárního stykače nebo spínače v souladu s příslušnými předpisy pro instalaci.

⚠ Upozornění

Ochranný vodič (žlutozelený) je spojen se zemnicí svorkou spotřebiče a měl by být propojen s nainstalovaným uzemněním ⏚. V případě zapojení prostřednictvím el. zásuvky by měla být tato přístupná i po provedení instalace.

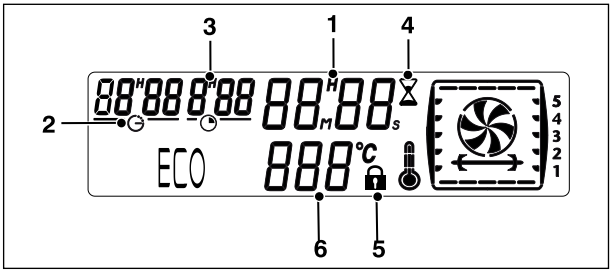
Pro instalaci použijte pojistku 16 A.
Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, musí být tento nahrazen novým kabelem nebo speciální sadou, která je k dispozici u výrobce nebo v poprodejním servisu.

POPIS SPOTŘEBIČE



1) Displej 2) Volič funkcí 3) Osvětlení 4) Vodicí lišty

POPIS DISPLEJE



1) Zobrazení hodin a doby pečení
2) Zobrazení konce pečení
3) Zobrazení doby pečení
4) Kontrolka časovače
5) Kontrolka uzamčení ovládacího panelu
6) Zobrazení teploty

⚠ Upozornění!
Tento návod k obsluze je vhodný pro více modelů. Můžete se proto setkat s menšími rozdíly v popisu a vašeho přístroje.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

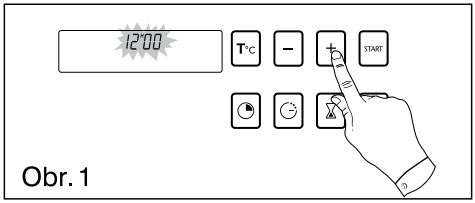
Nastavení hodin

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

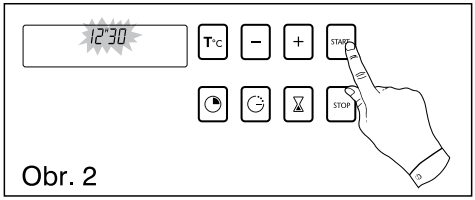
Nastavte čas pomocí tlačítek + nebo – (nastavení urychlíte přidržením tlačítek) **(Obr. 1)**.

Příklad 12h 30min

Pro potvrzení stiskněte tlačítko START **(obr. 2)**. Displej přestane problikávat.



Obr. 1



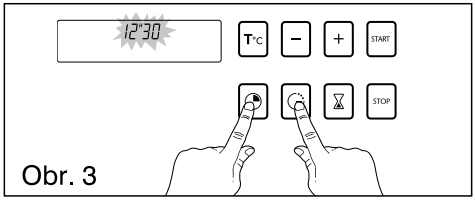
Obr. 2

Úprava nastavení hodin

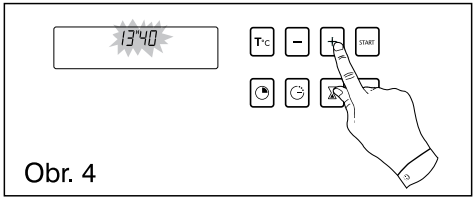
Stiskněte současně tlačítka ◔ a ◷ a přidržte na několik sekund **(Obr. 3)**, uvolněte je, jakmile bude údaj na displeji problikávat.

Zvukový signál vás vyzve k nastavení.

Přizpůsobte nastavení času pomocí tlačítek + nebo – **(obr. 4).**



Obr. 3



Obr. 4

⚠ Upozornění!
Pokud nastavení nepotvrdíte tlačítkem START zápis se provede automaticky po několika sekundách.

Nastavení okamžitého spuštění pečení

Displej musí zobrazovat pouze hodiny. Časový údaj nesmí problikávat.

Stiskněte příslušné tlačítko pro výběr požadované funkce.

Příklad: pozice ▭ **(obr. 1).**

Trouba automaticky doporučí vhodnou teplotu pro daný program **(obr. 2)**.

Nicméně, teplotu můžete nastavit podle vašich potřeb stisknutím tlačítka **T°C**. **(Obr.2)**.

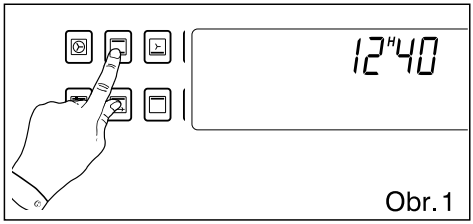
Upravte teplotu pomocí tlačítek + nebo – **(obr. 3)**.

Vložte pokrm do trouby na doporučené patro podle tabulky pečení.

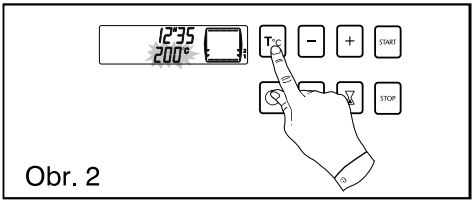
Po těchto krocích trouba se začne zahřívat a kontrolka teploty bude problikávat.

Jakmile trouba dosáhne požadované teploty, zazní série pípnutí. Displej přestane problikávat.

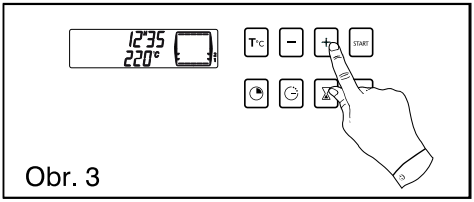
Pro zastavení pečení stiskněte tlačítko „STOP“ **(obr. 4)**.



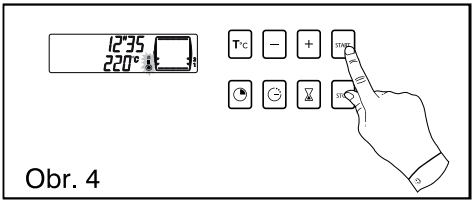
Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4

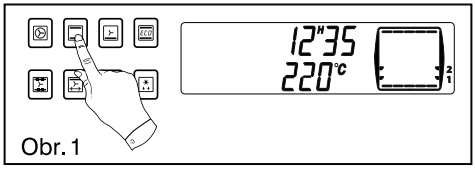
⚠ Upozornění!
Po ukončení pečení ventilátor bude ještě nějakou dobu pracovat až do konečného ochlazení trouby.

⚠ Upozornění!
Nezavěšujte utěrky nebo hadříky přes madlo trouby. Veškeré pečení probíhá se zavřenými dveřmi.

Programování pečení - okamžité spuštění s nastavením doby pečení

Zvolte požadovaný program pečení a upravte teplotu **(obr.1).**

Příklad: pozice ▭ teplota 220°C.

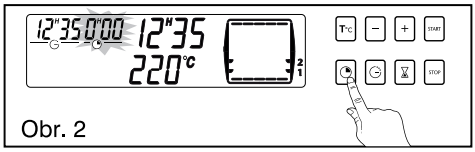


Obr. 1

Přidržte tlačítko ◔ dokud na displeji nezačne problikávat časový údaj.

Přidržte tlačítko „symbol" dokud na displeji nezačne problikávat údaj doby pečení 0h 00.

Problikávající údaj znázorňuje, že je možné provést nastavení. **(obr. 2)**.

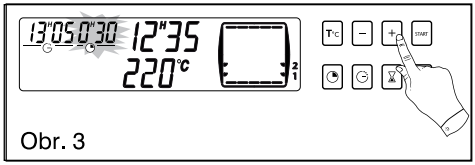


Obr. 2

Nastavte požadovaný čas pomocí voliče + nebo -.

Příklad: 30 min pečení **(obr. 3).**

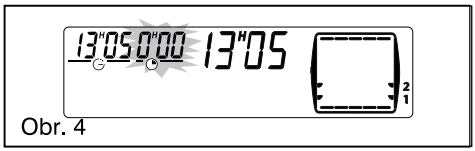
Registrace doby pečení se provede automaticky během několika sekund. Zobrazení doby pečení přestane problikávat.



Obr. 3

Odpočítávání doby pečení se spustí automaticky ihned po provedení nastavení.

Doba ukončení pečení se automaticky zobrazí na displeji, v tomto případě je doba ukončení pečení 13h05 **(obr. 3)**.



Obr. 4

Po těchto 3 krocích se trouba začne zahřívat.
Jakmile trouba dosáhne požadované teploty, symbol teploměru 🌡 bude zobrazovat nejvyšší hodnotu a zazní série pípnutí.

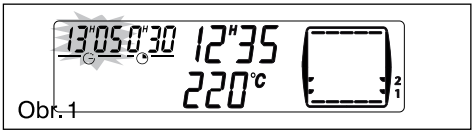
Na konci naprogramované doby pečení:

- Trouba se zastaví **(obr. 4).**
- Kontrolka doby pečení problikává.
- Trouba bude po několik minut vydávat sérii pípnutí. Sérii pípnutí můžete zastavit stisknutím tlačítka STOP.
- Displej bude zobrazovat aktuální čas.

Programování pečení - odložený start s nastavením konce pečení

Postupujte jako u programovaného pečení.

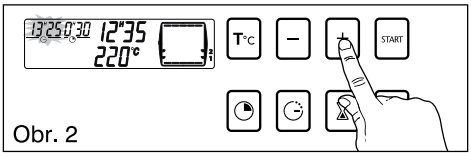
Po nastavení doby pečení přidržte tlačítko ⏲, dokud nezačne blikat ukazatel konce pečení **(obr. 1)**.



Obr. 1

Nastavení můžete provést, jakmile bude displej problikávat **(obr. 2).**

Nastavte požadovanou dobu pomocí voliče + nebo -.



Obr. 2

Příklad: doba konce pečení ve 13 hodin 25 minut **(Obr. 2).**

Registrace konce pečení proběhne automaticky po několika sekundách.

Displej přestane problikávat.

Po těchto 2 krocích spuštění cyklu pečení je odloženo tak, aby bylo ukončeno v požadovaných 13 hodin 25 minut.

Po ukončení pečení (naprogramovaný konec cyklu):

- Trouba se vypne.
- Kontrolka konce pečení problikává 0:00.
- Trouba bude vydávat po dobu několika minut sérii pípnutí. Sérii pípnutí můžete zastavit stisknutím kteréhokoli tlačítka.

Displej bude opět zobrazovat aktuální čas.
V případě naprogramovaného pečení je vnitřní prostor trouby osvětlen až do momentu spuštění programu a zůstává osvětlen až do ukončení pečení.

Použití časovače

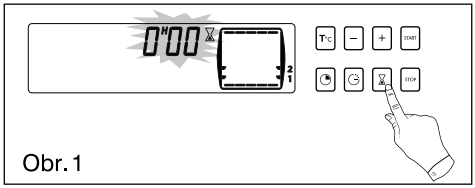
Volič programů vaší trouby můžete použít jako nezávislou minutku. Minutka odpočítává dobu bez nutnosti spuštění trouby.
V tomto případě je časovač prioritně zobrazen před časovým údajem.

Přidržte tlačítko ⧖ dokud kontrolka minutky a časový údaj 0h00 nezačne problikávat **(obr. 1)**.

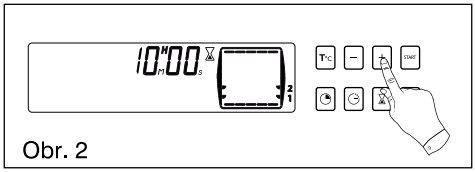
Nastavte požadovaný čas pomocí tlačítek + nebo – (max 60 minut) **(Obr. 2)**.

Pro potvrzení stiskněte tlačítko „START" , nebo vyčkejte několik sekund **(Obr. 3)**.

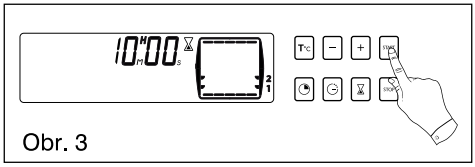
Displej přestane problikávat a časovač spustí odpočítávání doby po sekundách. Po vypršení doby časovač vydá zvukový signál. Zvukový signál se automaticky vypne po několika sekundách nebo jej můžete zrušit stisknutím tlačítka STOP .



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3

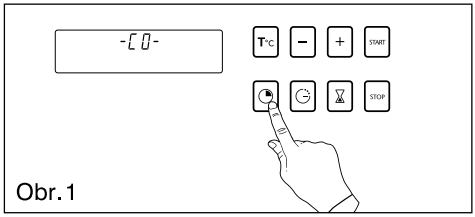
⚠ **Upozornění**
Naprogramovaný časovač můžete kdykoli změnit nebo zrušit.

Nastavení displeje

Můžete změnit intenzitu osvětlení displeje následujícím způsobem:

Nastavte na displeji hodiny na 0h 10 minut a potvrďte.

Zmáčkněte a podržte na několik sekund tlačítko doby pečení ◔, dokud se na displeji nezobrazí údaj [0 **(Obr. 1).**

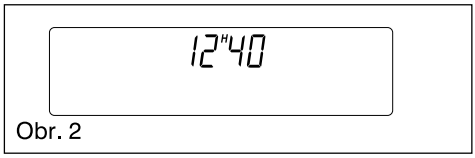


Obr. 1

Upravte intenzitu osvětlení pomocí tlačítek + nebo -.

Jakmile dosáhnete správného osvětlení, potvrďte uvolněním tlačítka doby pečení ◔.

Po nastavení intenzity osvětlení uveďte displej do režimu zobrazení hodin **(Obr. 2).**



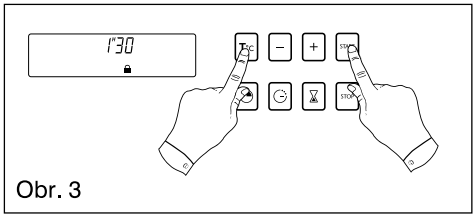
Obr. 2

Displej můžete uzamknout následujícím způsobem:

Přidržte na několik sekund tlačítka START a T °C, dokud se na displeji nezobrazí kontrolka zámku 🔒 **(Obr. 3).**

Na vteřinu se osvětlí všechna tlačítka. Displej je uzamčen.

Pro odemknutí, postupujte stejným způsobem jako pro uzamčení. Kontrolka zámku zmizí.



Obr. 3

ZPŮSOBY PEČENÍ

*	**HORKOVZDUCH** ***(doporučená teplota 180°C, min 35°C, max 235°C)*** Pokrm je ohříván kruhovým topným tělesem umístěným v zadní části trouby a ventilátorem. • Není nutné troubu předhřívat s výjimkou pokrmů, které vyžadují velmi krátkou sobu přípravy (cukroví pečené na několika patrech najednou). • Doporučuje se pro zamezení vysušení masa, zeleniny, ryb a multifunkční pečení až ve 3 patrech najednou.
	**TRADIČNÍ OHŘEV** ***(doporučená teplota 225°C – min 35°C, max 275°C)*** Pokrm je ohříván horním a spodním topným tělesem bez použití ventilátoru. • Troubu je nutno předehřát, aby dosáhla požadované teploty. • Vhodné pro pomalé pečení : např. zvěřiny, nebo pro dušení červeného masa. Pro pomalé vaření v uzavřených nádobách pokrmů připravovaných nejdříve na varné desce (kohout na víně, srnčí na víně).
	**SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM** ***(doporučená teplota 180°C, min 35°C, max 275°C)*** Pečení je střídavě regulováno spodním topným tělesem a ventilátorem. • Pečení od spodu s jemným propečením se shora. Do trouby umístěte rošt na spodní pozici. • Doporučeno pro přípravu jídel s velkým množstvím šťávy nebo tekutin, quiche a ovocných bublanin. Doporučeno pro kynuté těsto a pokrmy, které musí vyrůst (dorty, koláče, bábovky, atd.) a suflé, které nebude na povrchu slepené. Multifunkční pečení až ve 3 patrech najednou.
*	***TRADIČNÍ OHŘEV ECO** ***(doporučená teplota 200°C, min 35°C, max 275°C)*** Pokrm je ohříván horním a spodním topným tělesem bez použití ventilátoru. • Tento způsob pečení umožňuje ušetřit až 25% energie. Tento způsob byl použit pro testování a jako referenční na en.štítku. • Zajišťuje úsporu energie během celé doby pečení, ačkoli doba pečení může být delší.
	**UDRŽOVÁNÍ V TEPLE** ***(doporučená teplota 80°C, min 35°C, max 100°C)*** Slabý ohřev horním a spodním topným tělesem a ventilátorem. • Doporučeno pro nakynutí těsta na chleba, briošky, bábovku... teplota nepřekračuje 40°C. Lze použít pro ohřátí talířů, rozmrazování.
	**PULSNÍ GRIL** ***(doporučená teplota 200°C, min 180°C, max 230°C)*** Pečení je střídavě regulováno horním topným tělesem a ventilátorem. • Předehřátí trouby není nutné. Drůbež a pečeně budou šťavnaté a křupavé ze všech stran. • Otočný rožeň se otáčí až do momentu otevření dveří. • Na spodní patro vložte plech pro odchycení šťávy. • Doporučeno pro všechny druhy drůbeže nebo pečeně s použitím otočného rožně. Pro udržování a dobré pečení jehněčího stehna, hovězí pečeně. Rovněž vhodné pro udržení křehkosti rybích filetů.
	**GRIL** ***(doporučená teplota 275°C, min 180°C, max 275°C)*** Pečení je regulováno horním topným tělesem. • Nechte troubu nahřát 5 minut. Na spodní patro vložte plech pro zachycení šťávy. • Ideální pro grilování kotlet, párků, gratinování kůrky chleba....
	**ROZMRAZOVÁNÍ** ***(doporučená teplota 30°C, mini 30°C, max 50°C)*** Rozmrazování pokrmů se uskutečňuje nízkým příkonem tepla a ventilátorem. • Ideální pro křehké pokrmy (ovocné koláče, krémové ...) • Rozmrazování masa, rohlíků, atd. se provádí při 50°C (maso položte na rošt, vespod vložte plech pro zachycení šťávy z rozmrazování – není vhodná ke konzumaci).

*Hodnoty programu byly použity pro energetický štítek v souladu s evropskou normou EN 50304 a evropskou směrnici 2002/40/CE.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE

Čištění spotřebiče

Pro čištění ovládacího panelu a dvířek dveří použijte jemný hadřík napuštěný čističem na sklo.

Nepoužívejte abrazivní prostředky nebo drátěnky, mohou způsobit nenávratné poškrábaní povrchu.

K čištění Vašich spotřebičů doporučujeme používat prostředky zn. CLEARIT, za jejichž kvalitu ručíme. Objednat je můžete na www.elmax.cz nebo u Vašeho prodejce spotřebičů BRANDT. Za použití prostředků jiných značek výrobce neručí.
Je zakázáno používat agresivní čisticí prostředky, např. lešticí přípravky na čištění automobilů, drátěnky, tvrdé kartáče, houbičky s drsným povrchem, prostředky obsahujících abrazivní částice nebo rozpouštědla atp. Použitím těchto prostředků může dojít ke korozi nebo poškození povrchové úpravy spotřebičů. Případné škody způsobené těmito prostředky nebudou uznány jako předmět reklamace v záruční lhůtě.

Servis

Pokud budete kontaktovat servis, opište si údaje uvedené na typovém štítku spotřebiče. Tyto údaje nahlaste technikovi autorizovaného servisu. V případě nutnosti výměny některých součásti spotřebiče požadujte vždy originální náhradní díly.

⚠ Upozornění:
Veškeré opravy spotřebiče může provádět pouze autorizovaný servis pro značku Brandt. Neodborně provedené opravy mohou způsobit materiální škody nebo Vás dokonce ohrozit na životě.

Zde si poznačte informace uvedené na výrobním štítku vašeho výrobku:

Brandt
MADE IN FRANCE
220 - 240V ~ 50 Hz

BRANDT APPLIANCES SAS
7 rue Henri Becquerel
92500 RUEIL MALMAISON

CE

N° SER. _____
REF. _____
TYPE _____

CONS.N°214

EKOLOGICKY VHODNÁ LIKVIDACE

Obalový materiál jednoduše neodhoďte. 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 polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) a polystyren (PS) odevzdejte do sběren PE,PS k opětnému zužitkování.
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 příslušíte.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatři do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Recyklace spotřebičů organizovaná sběrným místem bude tak 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 likvidaci 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.

Brandt

Výhradní dovozce:
ELMAX STORE a.s.
Horní Těrlicko 777
735 42 TĚRLICKO
tel.: 599 529 262

CENTRÁLNÍ DISPEČINK SERVISU
tel.: 599 529 251, 254