Brandt

NÁVOD K OBSLUZE

Multifunkční horkovzdušná trouba
FP 1030 FP 630

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

OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 3
UMÍSTĚNÍ A MONTÁŽ PŘÍSTROJE 4
Volba umístění 4
Instalace trouby 4
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ 5
POPIS SPOTŘEBIČE 6
PŘÍSLUŠENSTVÍ 7
POPIS DISPLEJE 8
PROGRAMOVÁNÍ 9
Jak nastavit čas 9
Okamžitý start pečení 10
Pečení s okamžitým startem a naprogramovanou dobou 11
Pečení s odloženým startem a zvolenou dobou ukončení 12
Použití funkce minutky 13
Použití funkce BOOSTER 13
Nastavení intenzity osvětlení displeje 14
AUTOMATICKÉ FUNKCE PEČENÍ 15
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 17
Čištění pyrolýzou s okamžitým startem 17
Čištění pyrolýzou s odloženým startem 18
Čištění nerezových částí spotřebiče 18
Čištění dvířek 19
Čištění pyrolýzou 20
ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ 21
VÝMĚNA ŽÁROVKY 22
EASY COOK 23
REŽIMY PEČENÍ EASY COOK 25
RADY A TIPY 27
PÁR RECEPTŮ 28
POPRODEJNÍ SERVIS 31

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

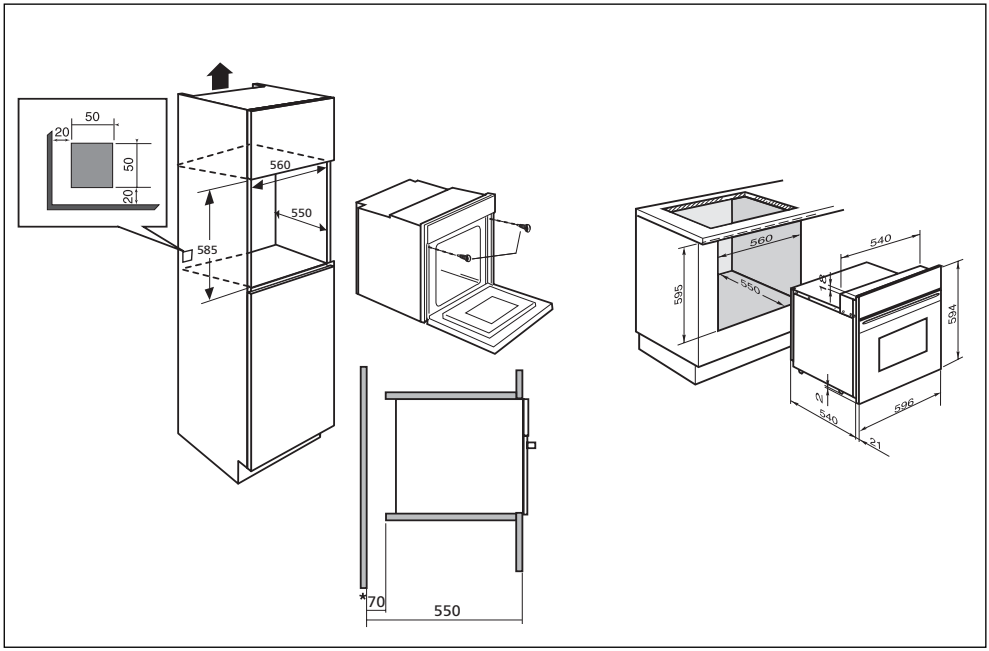
⚠ Důležité upozornění
Uschovejte pečlivě tento návod k obsluze vašeho spotřebiče. V případě, že byste spotřebič později prodali nebo přenechali jiné osobě, zajistěte, aby tento návod k obsluze byl předán spolu se spotřebičem.

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 spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Je určen výhradně pro přípravu potravin. Tato trouba neobsahuje žádné azbestové komponenty.
- Tento spotřebič smějí používat pouze dospělé osoby. Dbejte na to, aby se jej nedotýkaly děti a nepoužívaly jej jako hračku. Ujistěte se, že nemanipulují s ovládáním spotřebiče.
- Při převzetí spotřebiče jej ihned vybalte nebo nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady formulujte písemně do dodacího listu, jehož jeden výtisk si necháte.
- Váš spotřebič je určen pro běžné domácí použití. Nepoužívejte jej pro obchodní, průmyslové nebo jiné účely, než ke kterým je určen.
- Neměňte nebo nepokoušejte se měnit vlastnosti spotřebiče. Bylo by to pro Vás nebezpečné.
- Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od zapnutého spotřebiče. Tak se vyhnete riziku převržení horkých pokrmů a popálení. Čelní strana spotřebiče je při použití teplá.
- Nikdy spotřebič nevytahujte za madlo dvířek.
- Před prvním použitím troubu přibližně na 15 minut naprázdno zahřejte. Ujistěte se, že místnost je dostatečně odvětraná. Možná zaznamenáte určitý zvláštní pach nebo trochu kouře. Tento jev je zcela normální.
- Při pečení se ujistěte, že dvířka trouby jsou řádně zavřena, aby těsnění mohlo správně plnit svou funkci.
- Při používání se trouba zahřívá. Nedotýkejte se vyhřívacích článků uvnitř trouby. Mohli byste se vážně popálit.
- Při vkládání nebo vyjímání jídel nepřibližujte ruce k horním vyhřívacím článkům, používejte kuchyňskou chňapku.
- Po pečení dejte pozor na to, abyste opékací náčiní (rošt, mechanismus k otáčení rožně,..) neuchopili holýma rukama.
- Nikdy nepokládejte alobal přímo do kontaktu s vyhřívací plochou (viz kapitola s popisem trouby), akumulované teplo by mohlo poškodit smalt.
- Nepokládejte těžká břemena na otevřená dvířka trouby a přesvědčte se, že na troubu nemůže dosáhnout ani si na ni sednout malé dítě.
- Aby se nepoškodilo ovládání spotřebiče, nenechávejte dvířka otevřena, pokud je spotřebič v provozu nebo je ještě teplý.
- Při každém čištění vnitřních částí trouby musí být trouba vypnutá.
- Delší intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat dodatkové vyvětrání otevřením okna nebo zvýšením výkonu mechanické ventilace.
- Kromě příslušenství dodaného s troubou používejte pouze plechy odolné vůči vysokým teplotám (řiďte se pokyny výrobce).
- Po použití trouby se přesvědčte, že všechna tlačítka jsou v poloze „stop".
- Na čištění přístroje nikdy nepoužívejte parní nebo vysokotlaké přístroje (pokyny pro elektrickou bezpečnost).
- Trouba je kvůli vaší bezpečnosti vybavena AUTOMATICKÝM ZASTAVENÍM pro případ, že byste ji omylem zapomněli vypnout. Po 10 hodinách provozu se zapne funkce AS (Auto Stop) a trouba přestane péct. AS se zobrazí místo času a po určitou dobu se vydává série 2 zvukových signálů.

UMÍSTĚNÍ A MONTÁŽ PŘÍSTROJE

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 5mm 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).

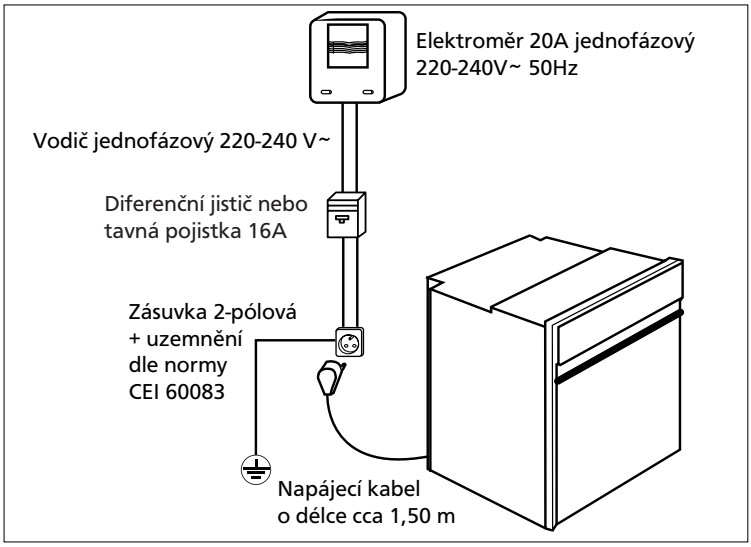
Instalace trouby
Postup:

1) Vytáhněte gumové krytky šroubů, abyste se dostali k fixačním otvorům.
2) V postranici skříňky vyvrtejte otvor o průměru 3mm, 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 70mm (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.

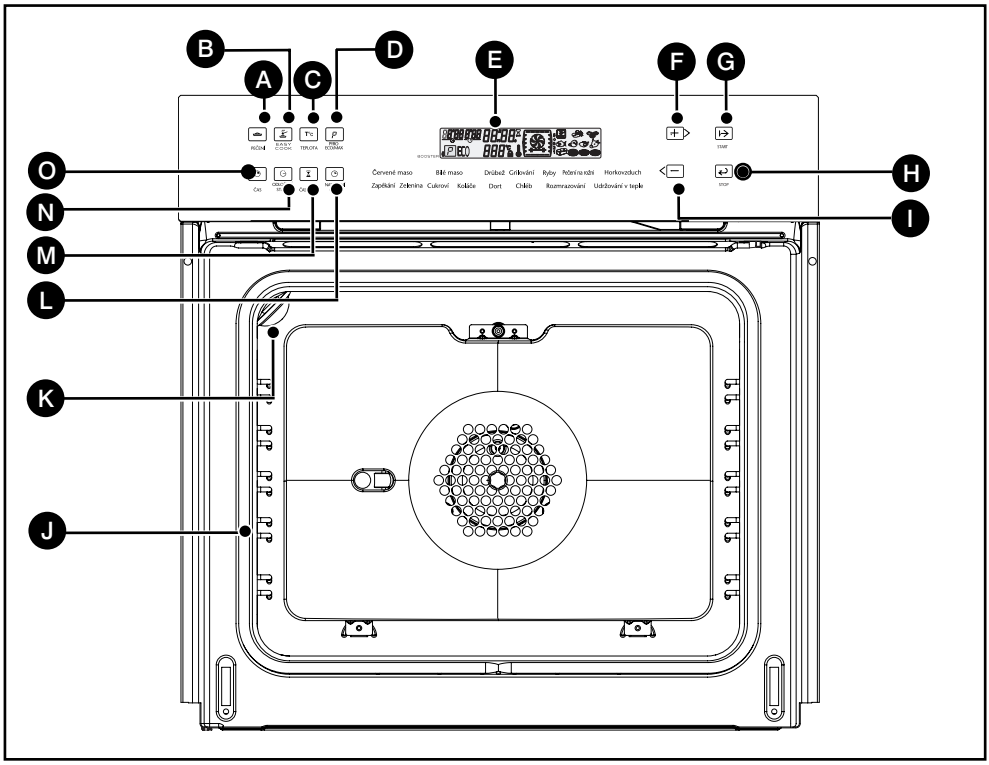
Zkontrolujte, zda: instalovaný výkon je dostatečný, napájecí kabely jsou v dobrém stavu, průměr vodičů vyhovuje instalačním předpisům.

Vaše trouba musí být připojena pomocí napájecího kabelu (normalizovaného) s 3 vodiči o průřezu 1,5mm^2 (1fáze + 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 nahrazen novým nebo speciální sadou, která dodává výrobce nebo autorizovaný servis, tuto činnost svěřte přislušnému servisu nebo kvlifikované osobě.

⚠ Upozornění
Neneseme odpovědnost za škody způsobené neexistujícím, vadným nebo nesprávným uzemněním. Vyžaduje-li elektroinstalace Vaší domácnosti pro připojení spotřebiče úpravu, zavolejte kvalifikovaného elektrikáře. Pokud trouba vykazuje jakékoliv známky poruchy, odpojte ji nebo vypněte jistič připojovacího vedení přístroje.

POPIS SPOTŘEBIČE



A) Tlačítko typu pečení
B) Tlačítko "EASY COOK"
C) Tlačítko teploty
D) Tlačítko pyro a pyro ECO
E) Programovací panel
F) Tlačítko pro nastavení "+"
G) Tlačítko pro potvrzení
H) Tlačítko STOP
I) Tlačítko nastavení "-"
J) Ukazatel vodící lišty
K) Žárovka
L) Tlačítko "Nastavení času"
M) Tlačítko "Minutka"
N) Tlačítko "Konec pečení"
O) Tlačítko "Doba pečení"

⚠ Upozornění
Tento návod k obsluze je platný pro více modelů. Můžete proto zaznamenat některé odlišnosti ve vybavení vaší trouby a popisem uvedeným v návodě.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

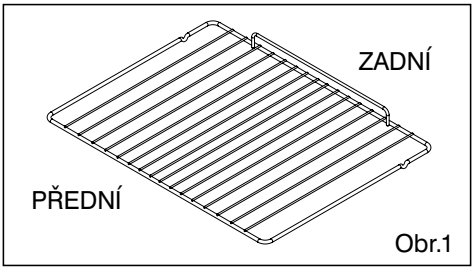
Bezpečnostní mřížka proti překlopení (obr.1)
Mřížka může být použita pro všechny plechy a formy s potravinami určenými k pečení nebo zapékání. Může se používat ke grilování (pokládat přímo na ni).

Víceúčelový plech (obr.2)
Slouží jako plech na moučníky a má zahnutý okraj. Používá se pro pečení cukrovinek, jako např. větrníčků s krémem, 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 napustit do poloviny vodou a péct ve vodní lázni. Nepokládejte masa a pečínky přímo na plech, protože tuk by silně stříkal na stěny trouby.

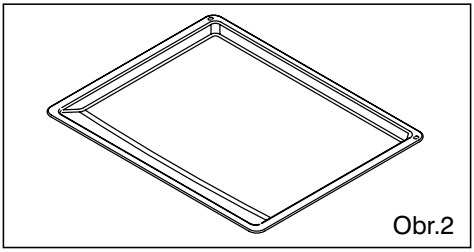
Výsuvný systém (obr.3)
Díky tomuto řešení můžete snadno vyjmout smaltované nádobí a pohodlně manipulovat s pokrmem během pečení.

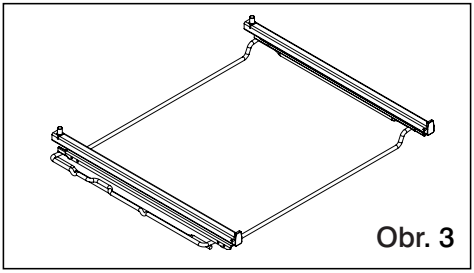
Otočný rožeň (obr.4)
Jak postupovat při používání otočného rožně:

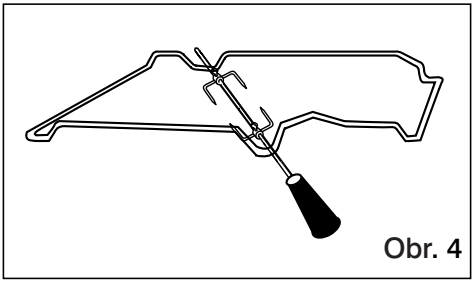
- Položte prázdnou nádobu na rošt (police č. 1), aby se mohly zachytit šťávy uvolněné během tepelné úpravy pokrmu. Pokud je pečený kus příliš velký, nádobu můžete umístit i na spodní topné těleso.
- Nasuňte jednu z vidliček na rožeň; propíchněte kus masa určeného k pečení; nasuňte druhou vidličku; vystřeďte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



Obr.1

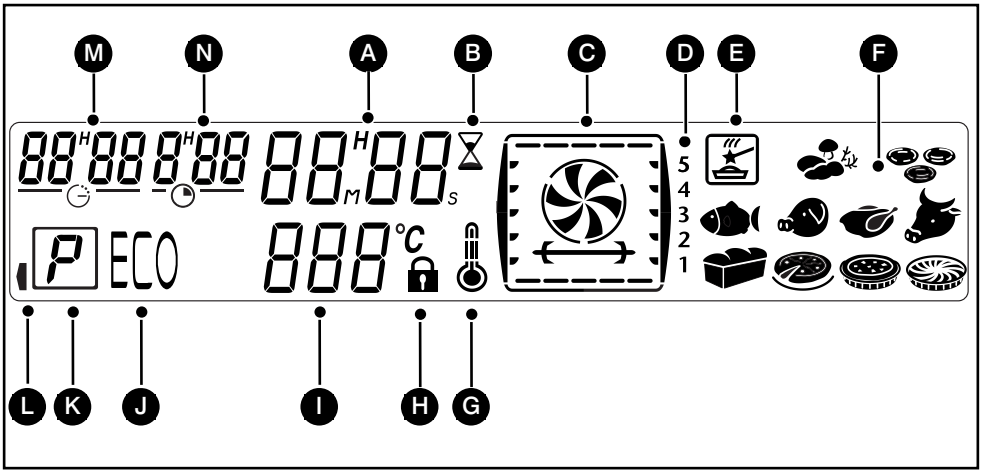

Obr.2


Obr. 3


Obr. 4

⚠ Upozornění
Je velmi důležité, aby při čištění pyrolýzou bylo veškeré příslušenství nekompatibilní s pyrolýzou vyjmuté z trouby (kolejničky, plech, chromové rošty), stejně jako veškeré nádobí.
Boční mřížky a deska speciálně potažená pyrolytickým smaltem jsou kompatibilní a mohou zůstat při pyrolýze v troubě.

POPIS DISPLEJE

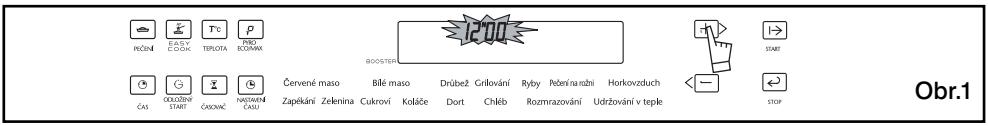


- **A** Zobrazení hodin a minut
- **B** Kontrolka minutky
- **C** Kontrolka režimů
- **D** Kontrolka vodící lišty
- **E** Kontrolka EASY COOK
- **F** Kontrolka pokrmů EASY COOK
- **G** Kontrolka zvyšování teploty
- **H** Kontrolka zamčených dvířek
- **I** Zobrazení teploty
- **J** Kontrolka ECO (pečení a pyrolýza)
- **K** Kontrolka pyrolýzy
- **L** Kontrolka BOOSTER
- **M** Zobrazení konce pečení
- **N** Zobrazení doby pečení

PROGRAMOVÁNÍ

Jak nastavit čas

Po zapojení do elektrické sítě
Na displeji bliká 12:00 (obr.1)



Obr.1

Nastavte hodinu stiskem tlačítka + nebo - (přidržením prstu na tlačítku umožníte rychlejší průběh hodin). ***Příklad: 12H30***



Obr.2

Potvrďte stiskem tlačítka "START" (obr.2).
Zobrazení na displeji přestane blikat.

Pro seřízení hodin
Stiskněte tlačítko "Nastavení času", pokud při nastavování svítí.
Zobrazení hodiny bliká, čímž Vám oznamuje, že lze provést nastavení.
Nastavte hodinu stiskem tlačítek pro nastavení + nebo – , čímž zvýšíte nebo snížíte zobrazenou hodinu (obr.1).



Obr.1

Potvrďte stiskem tlačítka "START" (obr.2).



Obr.2

⚠ Upozornění
Nepotvrdíte-li nastavení tlačítkem START, nastavení se za několik vteřin potvrdí automaticky.

Okamžitý start pečení

Programovací panel musí zobrazovat pouze hodiny. Ty nesmějí blikat.

Nastavte požadované pečení tlačítkem "PEČENÍ", a pak potvrďte tlačítky + nebo -.
Příklad: volba "Bílé maso" (obr.1). Po dobu nastavování bude tlačítko svítit.



Obr.1

Potvrďte stiskem tlačítka "START".
Na displeji trouby se nyní zobrazí zvolený režim pečení a prvky, které budou v provozu (topné těleso, gril, otočný rožeň,...) a doporučená teplota.
Trouba se zapne a zobrazí se kontrolka teploty.

Vložte pokrm do trouby podle pokynů uvedených na displeji.
Příklad: volba "Bílé maso"
Doporučené vodící lišty 2.

Trouba Vám nabídne teplotu nejčastěji používanou pro tento typ pečení.
Teplotu však můžete upravit tlačítkem "TEPLOTA" a pak tlačítky + nebo – na požadovanou hodnotu. Tlačítko "TEPLOTA" při nastavování svítí.
Příklad: volba "Bílé maso" upravená na 190°(obr.2).



Obr.2

Po těchto úkonech začne trouba hřát:
Kontrola zvyšování teploty ukazuje průběh zvyšování teploty v troubě.
Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se série zvukových signálů.
Zobrazuje se střídavě nastavená teplota a aktuální teplota v troubě.

⚠ Upozornění
Po dokončení cyklu pečení je chladicí turbína ještě po nějakou dobu v provozu, aby byla zaručena dobrá spolehlivost trouby.

⚠ Upozornění
Dbejte na to, aby byla dvířka při pečení zavřená.

⚠ Upozornění
Nezavěšujte prádlo nebo utěrku na držadlo trouby.

Pečení s okamžitým startem a naprogramovanou dobou

Vyberte si způsob pečení a nastavte teplotu (obr.1).

Příklad: volba "Bílé maso", Teplota 200°C.



Obr.1

Stiskněte tlačítko "Doba pečení" (obr.2).
Na displeji bliká 0h00, což Vám oznamuje, že lze provést nastavení.
Stiskněte tlačítko + nebo -, abyste nastavili požadovanou dobu pečení.
Příklad: Pečení po dobu 25 min. Tlačítko "Doba pečení" při nastavování svítí.



Obr.2

Doba pečení se po několika vteřinách automaticky nastaví nebo pro potvrzení stiskněte tlačítko "Start". Displej přestane blikat.
Doba pečení se začne odpočítávat ihned po nastavení.
Hodina konce pečení (hodina začátku + doba pečení se automaticky zobrazí.
V tomto případě: Konec pečení ve 13h.

Po těchto 3 úkonech začne trouba hřát:
Teploměr se začne plnit.
Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se série zvukových signálů.

Na konci pečení (konec naprogramovaného času)
- trouba se zastaví
- bliká 0:00.
- několik minut znějí zvukové signály. Zvukový signál zcela vypnete tlačítkem "STOP".

Pečení s odloženým startem a zvolenou dobou ukončení

Postupujte jako u naprogramovaného pečení.

Po nastavení doby pečení stiskněte tlačítko "Odložený start".
Hodina konce pečení bliká, čímž Vám oznamuje, že lze provést nastavení.
Stiskněte tlačítko + nebo - , čímž nastavíte požadovanou hodinu ukončení.
Příklad: konec pečení ve 13h (obr.1). Tlačítko "Konec pečení" bude při nastavování svítit.
Konec pečení se po několika vteřinách automaticky nastaví nebo pro potvrzení stiskněte tlačítko "Start".



Obr.1

Po těchto 3 úkonech je začátek vyhřívání odložen tak, aby pečení skončilo ve 13h30.

Na konci pečení (konec naprogramovaného času)
- trouba se zastaví,
- bliká 0:00,
- po několik minut se vydávají zvukové signály. Zvukový signál zcela vypnete tlačítkem "Stop".

Displej znovu ukazuje aktuální čas.
Dobu a konec pečení je možno nastavit před volbou režimu pečení.

Použití funkce minutky

Programátor Vaší trouby může být používán jako nezávislá minutka, umožňující odpočítávat čas, aniž by byla trouba zapnuta.
V tomto případě má zobrazení minutky přednost před zobrazením aktuálního času.
Stiskněte tlačítko "MINUTKA" (obr.1). Bliká symbol ⧖ a 0.00.
Upravte požadovanou dobu tlačítky + nebo – až pod nastavení požadované hodnoty (maximálně 60 minut).
Tlačítko "Minutka" při nastavování svítí.



Obr.1

Stiskem tlačítka "START" potvrďte nastavení nebo vyčkejte několik vteřin.
Displej přestane blikat, minutka se zapne a odpočítává čas ve vteřinách.
Po uplynutí doby začne časový spínač vydávat sérii zvukových signálů, aby Vás upozornil.
Zvukové signály vypnete tlačítkem "STOP" nebo se po několika vteřinách automaticky vypnou.

⚠ Upozornění
Naprogramování minutky lze kdykoliv změnit nebo zrušit.

Použití funkce BOOSTER

Otevřete-li v průběhu pečení dvířka trouby (například pro podlití kýty), unikne z trouby teplo.

Trouba je vyvinuta tak, aby dokázala kompenzovat velkou ztrátu tepla z důvodu otevření dvířek a aby se co nejrychleji vrátila k teplotě nastavené pro Vaše pečení.

Po zavření dvířek teplota v troubě opět rychle stoupne a kontrolka "Booster" vlevo na displeji svítí, dokud se opět nedosáhne nastavené teploty (obr.1). Takto uchováte kvalitu pečení.



Obr.1

🔍 Doporučení:
Funkce "BOOSTER" je aktivní pouze pro režimy: "Bílé maso, Ryby, Červené maso, Zelenina, Koláče, Briošky".

Nastavení intenzity osvětlení displeje

Chcete-li změnit jas displeje:

- Nastavte a potvrďte čas programovacího panelu na 0h10.
- Podržte několik vteřin tlačítko "Doba" až do zobrazení -[0- na displeji.
- Podržte několik vteřin tlačítka + nebo - , abyste dosáhli požadované intenzity osvětlení (obr.1).



Obr.1

Potvrďte tím, že pustíte tlačítko "Doba".

Po nastavení jasu opět nastavte programátor na aktuální čas (obr.2).



Obr.2

Chcete-li zamknout displej:

Podržte několik vteřin tlačítko "START", až se zobrazí 🔒. Všechna tlačítka se na 1 vteřinu rozsvítí.
Displej je nyní zamknut (obr.1).



Obr.1

Pro odemknutí proveďte stejný úkon. -> symbol zámku zmizí (obr.2).



Obr.2

AUTOMATICKÉ FUNKCE PEČENÍ



Červené maso - ***(doporučená teplota 240°C min. 35°C max. 275°C)***
- Pečení shora a zespodu bez rozhánění vzduchu ventilátorem.
- Před vložením pokrmu je troubu nutno předehřát.
- Doporučeno pro pomalé a mírné pečení: měkké zvěřiny... Pro pečínky z červeného masa. Pro pomalé vaření v uzavřeném kastrolu pokrmů předem připravených na varné desce (kohout na víně, zvěřinové ragú...).



Bílé maso - ***(doporučená teplota 200°C min. 35°C max. 275°C)***
- Pečení zespodu a shora s rozháněním vzduchu ventilátorem.
- Rychlý vzestup teploty: Některé pokrmy je možno vložit do nevyhřáté trouby.
- Doporučuje se pro maso, ryby, zeleninu vložené nejlépe do hliněné mísy.



Drůbež - ***(doporučená teplota 200°C min. 180°C max. 230°C)***
- Peče se střídavě, shora a pomocí vrtule pro rozhánění vzduchu.
- Předehřátí není nutné. Drůbež a pečínky šťavnaté a křupavé ze všech stran.
- Otočný rožeň je dále v provozu až do otevření dvířek.
- Zasuňte plech na zachytávání tuku do spodní vodící lišty.
- Doporučuje se pro drůbež nebo pečínky na otočném rožni, pro pečení kýty nebo hovězích žeber. Pro zachování šťavnatosti rybích steaků.



Grilované maso - ***(doporučená teplota 275°C min. 180°C max. 275°C)***
- Pečení shora bez rozhánění vzduchu ventilátorem.
- Nastavte předhřívání po dobu 5 minut. Zasuňte plech na zachytávání tuku do spodní lišty, aby se do něj zachytil tuk.
- Doporučuje se pro kotlety, klobásy, plátky chleba nebo tygří krevety položené na gril.



Ryby - ***(doporučená teplota 180°C min. 35°C max. 275°C)***
- Pečení zespodu a shora s rozháněním vzduchu ventilátorem.
- Rychlý vzestup teploty: Některé pokrmy je možno vložit do nevyhřáté trouby.
- Doporučuje se pro maso, ryby nebo zeleninu vložené nejlépe do hliněné mísy.



Pečínky - ***(doporučená teplota 210°C min. 180°C max. 230°C)***
- Peče se střídavě, shora a pomocí vrtule pro rozhánění vzduchu.
- Předehřátí není nutné. Drůbež a pečínky šťavnaté a křupavé ze všech stran.
- Otočný rožeň je dále v provozu až do otevření dvířek.
- Zasuňte plech na zachytávání tuku do spodní vodící lišty.
- Doporučuje se pro drůbež nebo pečínky na otočném roštu, pro pečení kýty nebo hovězích žeber. Pro zachování šťavnatosti rybích steaků.



Pečení několika pokrmů - ***(doporučená teplota 180°C min. 35°C max. 275°C)***
- Pečení zespodu a shora s rozháněním vzduchu ventilátorem.
- V této poloze můžete péct na několika úrovních (maximálně 2) stejné nebo různé pokrmy.
- Po předehřátí pečte podle příručky pečení.



Zapékání - ***(doporučená teplota 260°C min. 180°C max. 275°C)***
- Pečení shora bez rozhánění vzduchu ventilátorem.
- Nastavte předhřívání po dobu 5 minut. Zasuňte plech na zachytávání tuku do spodní vodící lišty.
- Doporučuje se pro grilování kotlet, klobás, plátků chleba nebo tygřích krevet položených na roštu.



Zelenina (ECO) - ***(doporučená teplota 200°C min. 35°C max. 275°C)***
- Pečení shora a zespodu bez rozhánění vzduchu ventilátorem.
- Tato poloha umožňuje dosáhnout úspory energie cca o 25% a přitom zachovat skvělé vlastnosti pečení. Poloha ECO se používá pro energetické etikety.
- Po celou dobu pečení budete spořit energii, ale doba pečení může být delší.



Cukroví - ***(doporučená teplota 170°C min. 35°C max. 275°C)***
- Pečení se provádí spodním vyhřívacím článkem a mírným dávkováním grilu s rozháněním vzduchu ventilátorem.
- Pečení zespodu s jemným grilováním shora. Zasuňte rošt do spodní vodící lišty.
- Doporučeno pro přípravu pokrmů s obsahem vody (slané koláče, koláče se šťavnatým ovocem...). Těsto se zespodu dobře propeče. Doporučuje se pro koláče, které zvětšují objem (dort, briošky, bábovka...) a pro suflé, která takto neomezí kůrka shora.



Koláč - ***(doporučená teplota 180°C min. 35°C max. 275°C)***
- Pečení se provádí spodním vyhřívacím článkem s mírným dávkováním grilu s rozháněním vzduchu ventilátorem.
- Pečení zespodu s jemným grilováním shora. Zasuňte rošt do spodní vodící lišty.
- Doporučeno pro přípravu pokrmů s obsahem vody (slané koláče, koláče se šťavnatým ovocem...). Těsto se zespodu dobře propeče. Doporučuje se pro koláče, které zvětšují objem (dort, briošky, bábovka...) a pro suflé, která takto neomezí kůrka shora.



Dort - ***(doporučená teplota 210°C min. 35°C max. 275°C)***
- Pečení zespodu a shora s rozháněním vzduchu ventilátorem.
- Po předehřátí pečte podle příručky pečení.



Chléb (briošky) - ***(doporučená teplota 165°C min. 35°C max. 275°C)***
- Pečení se provádí spodním vyhřívacím článkem s mírným dávkováním grilu s rozháněním vzduchu ventilátorem.
- Pečení zespodu s jemným grilováním shora. Zasuňte rošt do spodní vodící lišty.
- Doporučeno pro přípravu pokrmů s obsahem vody (slané koláče, koláče se šťavnatým ovocem...). Těsto se zespodu dobře propeče. Doporučuje se pro koláče, které zvětšují objem (dort, briošky, bábovka...) a pro suflé, která takto neomezí kůrku shora.



Udržení teplé trouby - ***(doporučená teplota 80°C min. 35°C max. 100°C)***
- Horní a spodní vyhřívací článek s rozháněním vzduchu.
- Doporučeno pro kynutí těsta na chléb, briošky, bábovky ..., protože se nepřekročí teplota 40° (ohřev talířů, rozmrazování).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění pyrolýzou s okamžitým startem

Zkontrolujte, zda programovací panel ukazuje hodiny a zda neblikají. Stačí 1x stisknout tlačítko "PYRO ECO/MAX" pro PYRO MAX nebo 2x pro "PYRO ECO (obr.1).



Obr.1

Potvrďte tlačítkem START.
Doba, po kterou je trouba mimo provoz, je 2h30 (2 hodiny pyrolýza + 30 minut chlazení) v režimu "PYRO MAX" nebo 2h (1h30minut pyrolýza + 30 minut chlazení) v režimu "PYRO ECO"(tuto dobu nelze měnit). Do této doby je zahrnuto vychlazení trouby až do odblokování dvířek.
Na displeji se zobrazí hodina, kdy bude trouba opět k dispozici.
Na displeji se zobrazí, zda běží cyklus pyrolýzy P nebo P ECO v cyklu pyrolýzy ECO.
V průběhu cyklu pyrolýzy se na displeji zobrazí 🔒, což znamená, že dvířka jsou zamknuta (obr.2).



Obr.2

Po ukončení cyklu pyrolýzy se na displeji zobrazí doba 0.00: viz (obr.3).



Obr.3

Jakmile na displeji není zobrazen zámek, dvířka lze otevřít (obr.4).



Obr.4

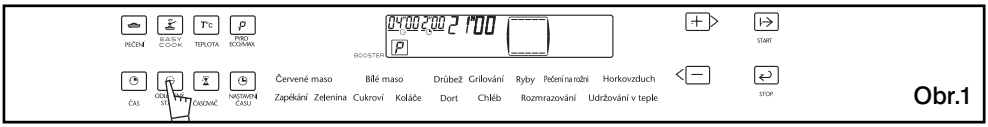
Stiskněte tlačítko "STOP". Zobrazí se aktuální čas.

Jakmile trouba vychladne, setřete vlhkým hadříkem bílý popílek. Trouba je znovu připravena k použití podle Vaší volby.

⚠ Upozornění
Před začátkem pyrolýzy vyjměte z trouby náčiní a odstraňte velké usazeniny, které mohly vzniknout.
Nezavěšujte prádlo nebo utěrku na držadlo trouby.

Čištění pyrolýzou s odloženým startem

Řiďte se pokyny v odstavci "Pyrolýza s okamžitým startem", a pak:
Stiskněte tlačítko "ODLOŽENÝ START".
Bliká údaj o konci pečení, čímž Vám oznamuje, že lze provést nastavení.
Stiskněte tlačítko + nebo - , čímž nastavíte požadovanou hodinu konce pečení.
Příklad: Konec pyrolýzy ve 4h (obr.1).



Obr.1

Potvrďte tlačítkem START.
Po těchto úkonech je začátek čištění pyrolýzou odložen a ukončí se ve 4h.
Jakmile se cyklus pyrolýzy ukončí, stiskněte tlačítko "STOP".

Čištění nerezových částí spotřebiče

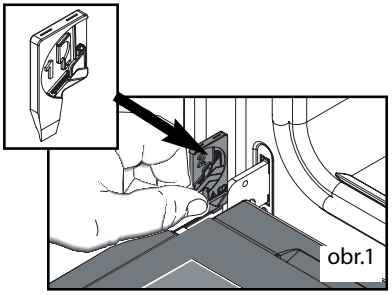
K čištění Vašich spotřebičů doporučujeme používat prostředky ***zn. CLEARIT***, za jejichž kvalitu ručíme. Objednat je můžete na ***www.elmax.cz*** nebo u Vašeho prodejce spotřebičů BRANDT. Za použití prostředků jiných značek výrobce neručí.
Je zakázáno používat agresivní čisticí prostředky, např. lešticí 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.

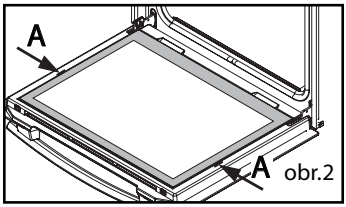
Čištění dvířek

⚠ Upozornění
Než přistoupíte k odcvaknutí okénka, nechte spotřebič vychladnout.

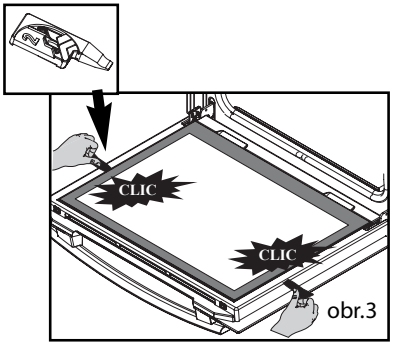
- Otevřete kompletně dvířka a zablokujte je pomocí dvou červených zarážek (obr.1), které jdou dodávány v plastovém obalu jako součást dodávky.
- Vysuňte první přicvaknuté okénko následujícím způsobem:
  Vložte dvě další červené zarážky do označeného místa A (obr.2). Jemně tyto součástky vypáčte, abyste odcvakli okénko (obr.3).
- Vyčistěte okénko jemnou houbičkou a prostředkem na nádobí.
  Neponořujte okénko do vody.
  Nepoužívejte leštící přípravky ani drsné houby.
  Opláchněte pod tekoucí vodou a setřete hadříkem bez chlupů.
- V případě potřeby vyjměte vnitřní skla z dvířek. Tato sada se skládá z jednoho nebo dvou skel podle modelu, a každé má v rohu černou pryžovou zarážku (obr.4).
- Po vyčištění znovu nasaďte čtyři pryžové rohy a dbejte na to, zda je na skle uvedeno:
  * vlevo nahoře: L
  * vpravo nahoře: R
- Je-li trouba vybavena jedním vnitřním sklem, musí být co nejblíže přicvaknutého skla.
- Umístěte vnitřní skla do dvířek tak, aby L a R byly na straně pantů.
- Přicvakněte poslední sklo s údajem "P.Y.R.O.L.Y.S.E" směřujícím k Vám (obr.5).
- Odejměte červené umělohmotné zarážky.

Vaše trouba je opět připravená péct.

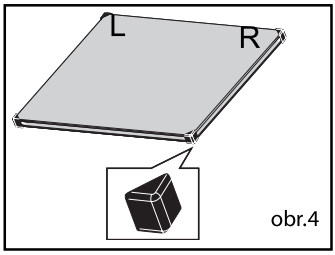

obr.1



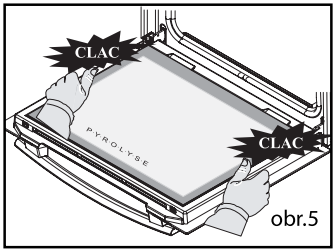
obr.2



obr.3



obr.4



obr.5

Čištění pyrolýzou

- Tento typ odstraňuje vysokou teplotou nečistoty z připečených nebo přeteklých pokrmů.
- Uvolňovaný kouř se odstraní při průchodu katalyzátorem.

Nečekejte s provedením tohoto čištění, až bude trouba zanesena tukem.

Kdy je vhodné provést pyrolýzu?

- Když trouba při předhřívání kouří nebo silně kouří při pečení.
- Když trouba za studena uvolňuje zápach z pečení různých pokrmů (skopové, ryby, grilované maso ...).

Pyrolýzu není nutno provádět po každém použití trouby, ale pouze v případě, že to vyžaduje stupeň znečištění trouby.

Pečení málo znečišťující	Piškoty, zelenina, cukrovinky, pizza, nákypy...	Pečení bez stříkanců: pyrolýza není zapotřebí.
Pečení znečišťující	Maso, ryby (na pekáči), plněná zelenina.	Pyrolýza se může provést po každém třetím použití trouby.
Pečení silně znečišťující	Velké kusy masa na rožni.	Po tomto typu pečení je možné provést pyrolýzu, pokud jsou v troubě stříkance.

Bezpečnostní pokyny

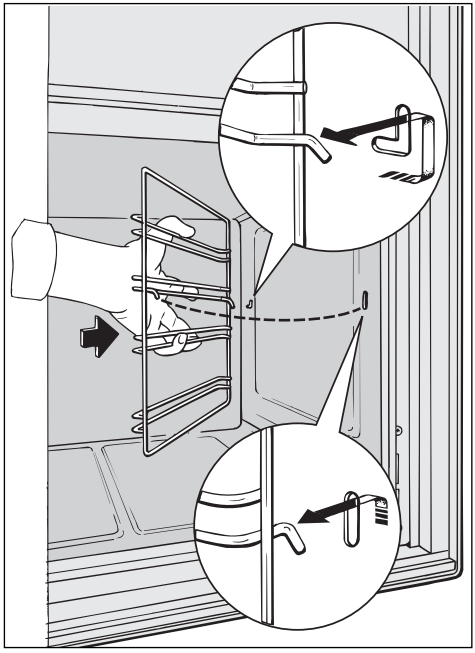
⚠ **Upozornění**

- **Před zahájením pyrolýzy vyjměte z trouby náčiní včetně nádobí a vodicích lišt (viz. obr.).**

- **Před zahájením pyrolýzy odstraňte případné silné usazeniny, aby se zabránilo riziku vznícení nebo nadměrného kouření.**

- **Během pyrolýzy jsou povrchy více horké než při běžném použit trouby, je tedy nutno zamezit přístupu dětí.**

- **Nezakrývejte vnitřek trouby alobalem proti znečištění: mohlo by to způsobit přehřátí a poškodit smalt uvnitř trouby**



ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH PROBLÉMŮ

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

Když zjistíte, že ...	Pravděpodobné příčiny	Co byste měli udělat
Trouba nehřeje	- Trouba není zapojena. - Pojistka trouby je nefunkční. - Zvolená teplota je příliš nízká.	- Zapojte troubu. - Vyměňte pojistku ve Vašem spotřebiči a zkontrolujte její hodnotu (16A). - Zvyšte zvolenou teplotu.
Problikává kontrolka uzamčení dvířek	- Chyba zavírání dvířek.	- Kontaktujte servis.
Světlo uvnitř trouby nesvítí	- Vadná žárovka - Přerušení v instalaci nebo vadná pojistka.	- Vyměňte žárovku. - Připojte troubu k síti nebo vyměňte pojistku.
Neprobíhá čištění pyrolýzou	-Dvířka jsou špatně zavřena. - Systém blokování dvířek je vadný.	- Zkontrolujte zavření dveří. - Obraťte se na servisní oddělení.
Trouba vydává zvuky - pípání	- V průběhu pečení. - Na konci pečení.	- Trouba dosáhla nastavené teploty. - Naprogramovaný cyklus pečení je ukončen.
Chladící ventilátor se točí i po vypnutí trouby	- Ventilace funguje maximálně 1 hodinu po skončení pečení nebo je-li teplota vyšší než 125°C. - Pokud se ventilace po hodině nevypne.	- Otevřít dvířka, aby trouba vychladla rychleji. - Obraťte se na servisní oddělení.
Trouba nehřeje a na displeji se každých 8 vteřin zobrazí "DEMO"	- Trouba je naprogramována na režim demo.	- Nastavte čas na 0h00. Podržte 10 vteřin tlačítko pro nastavení programu, dokud nezazní zvukový signál.

⚠ Upozornění
Veškeré opravy spotřebiče může provádět pouze autorizovaný servis pro značku Brandt. Samovolné opravy mohou být nebezpečné.

Doporučení
Pokud neodstraníte poruchu samostatně, podle výše uvedených pokynů, kontaktujte autorizovaný servis.

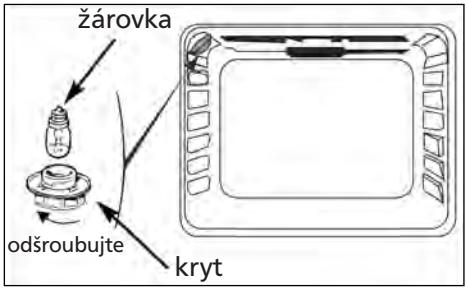
VÝMĚNA ŽÁROVKY

⚠ Upozornění
Před provedením výměny žárovky odpojte vždy přístroj ze sítě.

Doporučení
Pro odšroubování ochranného skla a žárovky použijte gumovou rukavici, která usnadní vymontování.

Žárovka je umístěna ve stropě vnitřního prostoru trouby.

a) odpojte přístroj ze sítě
b) odšroubujte kryt (obr.)
c) odšroubujte žárovku



Typ žárovky
- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- šroubení E14

d) vyměňte žárovku
e) přišroubujte kryt
f) připojte přístroj do sítě

EASY COOK

Výhody

Pečení v režimu "EASY COOK" musí začít ve studené troubě. Je vhodné vyčkat úplného vychlazení, než zapnete druhé pečení v tomto režimu (jinak bliká "[ ]" a doba pečení , na displeji se odvíjí "AUTO" a série zvukových signálů brání ve spuštění nového pečení).
Díky funkci "EASY COOK" už nebudete muset nastavovat teplotu a čas pečení.
Tyto dva parametry vypočítá automaticky Vaše trouba, aby se dosáhlo optimálního výsledku pečení.

Režim pečení "Master Chef" probíhá ve 2 fázích:

1) První fáze (získávání údajů), během níž trouba pomocí elektronických čidel uloží údaje o pečení specifické pro Váš pokrm. Tuto fázi symbolizuje fixní [ ] v pravé části displeje se zobrazeným „ - - ". Může trvat 5 až 40 minut podle požadovaného pečení.
   BĚHEM TÉTO FÁZE NEOTVÍREJTE DVÍŘKA, aby se nenarušily uložené údaje.
2) Ve druhé fázi (výpočet) trouba určí potřebný čas pečení. Na displeji se zobrazí "AUTO". Trouba uvádí zbývající čas pečení a skutečný čas pečení. Můžete otevřít dvířka, chcete-li zkontrolovat pokrm (podlít, otočit pokrm...).
3) Po ukončení pečení se ozve série zvukových signálů.

Okamžité pečení

1. Stiskněte tlačítko "EASY COOK".
2. Zobrazte symboly stiskem tlačítka pro nastavení " + " , abyste mohli vybrat pokrm (obr.1). Potvrďte stiskem tlačítka "START".



obr.1

Zasuňte jej do vodící lišty doporučené na displeji.

Zavřete dvířka.

Trouba začne péct.

Fáze vyhledávání se zahájí symboly na displeji: ***je navržen čas.***

Po ukončení pečení trouba vydá několik zvukových signálů.

Odložené pečení
Stiskněte tlačítko "EASY COOK".
Vyberte pokrm stiskem tlačítka pro nastavení " + ".
Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
1. Stiskněte tlačítko "Konec pečení".
2. Nastavte hodinu konce pečení tlačítky " + nebo - " (obr.1).

Příklad: Konec pečení v 19h30.



Obr. 1

Po provedení těchto úkonů je začátek pečení odložený.
Čas pečení se odhadne na základě průměrného času. Stejně jako u pečení s okamžitým začátkem se tento čas bude v průběhu pečení optimalizovat, a tedy hodina se může o několik minut změnit1 (směrem +nebo -) oproti původnímu nastavení.

Doporučení
Pokud na displeji již není zobrazen symbol „ - - ", můžete otevřít dvířka trouby (obr.1).



Obr. 1

Pokud však otevřete dvířka a symbol je ještě zobrazen, zazní varovný zvukový signál, "[symbol]" doba pečení bliká a na displeji se zobrazí "AUTO".
Pečení v režimu "EASY COOK" musí začít ve studené troubě. Je vhodné vyčkat úplného vychlazení, než zapnete druhé pečení v tomto režimu (jinak bliká "[symbol]" a doba pečení, na displeji se odvíjí "AUTO" a série zvukových signálů brání ve spuštění nového pečení).

Případné problémy

Když zjistíte, že ...	Pravděpodobné příčiny	Co byste měli udělat
Pípání+ symbol EASY COOK bliká	- Otevřeli jste dvířka během fáze vyhledávání: Program se zruší. - Trouba je teplá.	Před zahájením pečení nechte troubu vychladnout.

REŽIMY PEČENÍ EASY COOK

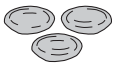


ZELENINA

- Plněná rajčaty, papriky....
- Lasagne (čerstvé nebo mražené).
- Sekaná, treščí pomazánka, zapékané těstoviny atd....

RADY:

- Zvolte vhodnou velikost plechu podle množství pokrmu, aby nepřekypovala šťáva.



DROBNÉ PEČIVO

- Samostatné koláčky: Drobné pečivo, koláčky, housky, Rozinkové šneky v krabici, zapékané sendviče se šunkou a sýrem.

RADY:

- Samostatné koláčky: Pokládejte vždy na smaltovaný plech.
- Pozor: těsto na větrníky je nutno péct jako "KOLÁČE" pro dosažení co nejlepších výsledků.



RYBY

- Celé ryby (pražma, treska...) nebo celé jednotlivé (pstruzi, makrely) s kořením a bílým vínem, pečené ryby.

RADY:

- Tuto funkci používejte pro celé ryby připravované naplocho (ryby grilované nebo pečené v papilotě vyžadují předehřátí trouby).



VEPŘOVÉ

- Vepřová pečeně, hřbet, plátky

RADY:

- Vyjměte maso z chladničky minimálně 1 hodinu před začátkem pečení: čím je maso studenější, tím je doba pečení delší.
- Použijte hliněnou nádobu. Přidejte 1 až 2 polévkové lžíce vody.
- Po ukončení pečení, před krájením, nechte maso odpočinout po dobu 7 až 10 minut zabalené v alobalu. Na konci pečení osolte.



KUŘE

- Kuře 1 kg až 1,7 kg.
- Kačenka, perlička....

RADY:

- Pečení na otočném rožni: nezapomeňte zasunout plech na zachytávání tuku do první vodící lišty.
- Pečení na plechu: dávejte přednost hliněným formám, abyste zabránili stříkání tuku.



HOVĚZÍ PEČENĚ

• Hovězí pečeně (maso uvnitř krvavé)

RADY:

- Dáváte-li přednost dobře propečenému masu, zvolte funkci tradičního pečení.
- Vyjměte maso z chladničky nejméně hodinu před začátkem pečení (viz rady na další stránce). Odstraňte co nejvíce tuku, vložte pečeni do pekáče s trochou vody a kávovou lžičkou oleje. Maso osolte až na konci pečení.



KOLÁČE

• Rodinné koláče: koláč (slaný, sladký), dort ze stejného dílu másla, cukru, mouky a vajec.

• Připravené hotové pokrmy balené v sáčcích.

RADY:

- Koláče pečené v dortové formě, okrouhlé, čtvercové... a vždy položené na rošt.
- Možnost pečení 2 moučníků ve formách vedle sebe.



PIZZA

• Čerstvá pizza

• Hotové těsto na pizzu

• "Domácí" těsto na pizzu

• Zmražená pizza (sýrová roláda, housky (v krabici)

RADY:

- Položte ji na rošt, chcete-li získat křupavou kůrku.
- Vložte pečeni do smaltovaného pekáče, chcete-li získat měkkou kůrku.



SLANÉ KOLÁČE

• Čerstvé nebo zmražené koláče

• Slané koláče

• Zmražené taštičky z listového těsta plněné masem

RADY:

- Použijte nepřilnavou hliníkovou formu: těsto bude zespodu křupavější.
- Zmražené kupované moučníky a slané koláče: než je položíte na mřížku, vyjměte hliníkovou vaničku.



SLADKÉ KOLÁČE

• Čerstvé nebo zmražené koláče

RADY:

- Použijte nepřilnavou hliníkovou formu: těsto bude zespodu křupavější.

RADY A TIPY

ZELENINA
U zapékaných brambor se doporučuje brambory předvařit nakrájené na kolečka v mléce nebo mléce + smetaně po dobu cca 20 minut.
Nadívaná rajčata: po odkrojení vršku vyjměte vnitřek, osolte je uvnitř a položte na rošt, aby z nich odkapala voda, než je budete nadívat.

RYBY
Při nákupu musí příjemně a slabě vonět po mořské vodě.
Musí mít pevné tělo, šupiny dobře přiléhající ke kůži, živé a vypouklé oči a lesklé a vlhké žábry.

KUŘE
Uzpůsobte plech velikosti kuřete, aby se nepřepaloval tuk.

HOVĚZÍ (OBECNĚ MASO)
Každý druh masa vyjměte z chladničky delší dobu před pečením: šokem z přechodu z chladna do tepla maso ztvrdne, kdežto tak budete mít hovězí pečínku zlatavou na povrchu, červenou uvnitř a dobře propečenou. Před pečením nesolte: Sůl pohlcuje krev a vysušuje kůži. Otáčejte maso pomocí dřevěné obracečky: propícháte-li jej, krev bude vytékat. Po pečení maso vždy nechte odpočívat 5 až 10 minut: zabalte jej do alobalu a položte dopředu do teplé trouby: krev, která se udrží na povrchu, tak bude pečeni zvlhčovat.
Používejte hliněné pekáče: sklo přispívá k vystřikování tuku.
Nepečte ve smaltovaném plechu na zachytávání tuku.

PIZZA
Aby sýr nebo rajčatová šťáva nevytékaly do trouby, můžete mezi mřížku a pizzu vložit pečicí papír.

SLADKÉ/SLANÉ KOLÁČE
Nepoužívejte příliš silné skleněné nebo porcelánové pekáče: prodlužují dobu pečení a těsto odspodu není křupavé.
U moučníků s ovocem je riziko, že se spodek moučníku rozmočí: Stačí přidat pár kávových lžiček jemné krupičky, nastrouhaných piškotů, mandlového nebo tapiokového prášku, které při pečení pohlcují šťávu.
Vodnatou nebo mraženou zeleninu (pórek, špenát, brokolice nebo rajčata) můžete posypat polévkovou lžící kukuřičné moučky.

PÁR RECEPTŮ

ZELENINA

Rajčata plněná teplým kozím sýrem.

8 rajčat.
300g čerstvého kozího sýru
4 lžíce olivového oleje.
1 svazeček bylinek (pažitka nebo bazalka).
Sůl, pepř.

Rajčata omyjte, odřízněte vršek a vyjměte vnitřek.
Nechte je dobře odkapat.
Vidličkou smíchejte sýr s olivovým olejem, přidejte jemně nasekané bylinky, sůl a pepř.
Nasaďte klobouček a naskládejte je na plech. Vložte do trouby.
Podávejte teplé na listu hlávkového salátu.

RYBY

Pražma s jablečným moštem: 1 pražma 1,5 kg.

500 g žampiónů.
2 kyselá jablka.
2 šalotky.
2 polévkové lžíce husté smetany.
100 g másla.
1/2 litru mladého vína.
Sůl, pepř.

Vykuchejte rybu a oškrabejte z ní šupiny. Vložte ji do pekáče vymazaného máslem na jemně nasekanou šalotku a žampióny nakrájené na plátky. Přidejte jablečný mošt, sůl a pepř a pár oříšků másla. Vložte do trouby. Upečte v másle brambory ve slupce nakrájené na čtvrtky. Na konci pečení odložte rybu do teplého pekáče, přepasírujte šťávu a zahustěte smetanou. Přidejte smetanu do šťávy, podávejte s jablky a žampióny.

HOVĚZÍ PEČENĚ s omáčkou.

Omáčka z BÍLÉHO VÍNA (SAUTERNES) A ROKFÓRU:

Nechte pustit 2 polévkové lžíce šťávy z nakrájené šalotky s máslem.
Přidejte 10 cl bílého vína, nechte odpařit.
Přidejte 100 g rokfóru, pomalu roztavte.
Přidejte 20 cl tekuté smetany, sůl, pepř. Nechte povařit.

Omáčka z KOŇAKU a ČERVENÉHO PEPŘE:

Z nakrojené šalotky odstřeďte 2 polévkové lžíce šťávy.
Přidejte 15 cl červeného vína, nechte odpařit.
Přidejte 1 žloutek, 1 lžíci kečupu, 200 g másla. Sůl, pepř.
Za stálého míchání přilijte 3 lžíce koňaku a 1 kávovou lžičku rozdrcených červených

HRUŠKOVÁ omáčka s ŘEŘICHOU:
Povařte 1 hrušku zalitou bílým vínem. Nechte okapat, rozmixujte.
Ovařte 1 svazku řeřichy, nechte okapat, nasekejte.
V páře povařte 1 polévkovou lžíci nasekané šalotky s máslem.
Zalijte vínem z pečínky. Nechte odpařit.
Přidejte hrušku, řeřichu a 20 cl tekuté smetany.
Osolte, opepřete, nechte mírně povařit.
Vložte do trouby. Pečte v másle neoloupaná jablka nakrájená na čtvrtky. Na konci pečení odložte rybu do teplého pekáče, přepasírujte šťávu a zahustěte smetanou. Přidejte smetanu do šťávy, podávejte s jablky a žampióny.

KUŘE
Vložte do něj svazeček čerstvého estragonu a obložte směsí 6 stroužků rozmačkaného česneku se špetkou hrubé soli a několika zrníčky pepře.

PIZZA Základ: 1 těsto na pizzu.
***zeleninová:** *6 polévkových lžic rajčatové šťávy + 100 g tykví nakrájených na kostky + 50 g paprik nakrájených na kostky + 50 g baklažánu na kolečka + 2 malá rajčata na kolečka + 50 g nastrouhaného sýra ementálského typu + oregano + sůl + pepř.*
***s rokfórem a uzeným:** *6 polévkových lžic rajčatové šťávy + 100 g uzeného + 100 g rokfóru nakrájeného na kostky + 50 g ořechů + 60 g nastrouhaného sýra ementálského typu.*
***s klobásou a tvarohovým sýrem typu žervé:** *200 g okapaného tvarohového sýru typu žervé namazaného na těsto + 4 klobásy nakrájené na kolečka + 150 g plátkové šunky + 5 oliv + 50 g nastrouhaného sýru ementálského typu + oregano + sůl + pepř.*

SLADKÉ / SLANÉ KOLÁČE Nelepivá hliníková forma o průměru 30 cm.
Jablkový koláč z listového těsta s mandlovou griliáží:
1 rozválené listové těsto, propíchané vidličkou.
200 ml smetany uveďte do varu se stonkem vanilky.
2 vejce rozšlehejte s 30 g cukru, přidejte vychlazenou smetanu.
2 jablka nakrájená na kostky obalená v 70 g mandlové griliáže.
Naneste krém + jablka. Vložte do trouby.

SLANÉ KOLÁČE: 1 hliníková forma o průměru 27 až 30 cm.
1 rozválené máslové těsto připravené k použití.
3 rozšlehaná vejce + 50 cl husté smetany.
sůl, pepř, muškátový oříšek.
Různé náplně: 200 g slaniny.
nebo - 1 kg vařené čekanky + 200 g strouhaného sýru Gouda
nebo - 200 g brokolice + 100 g slaniny + 50 g plísňového sýra
nebo - 200 g lososa + 100 g okapaného vařeného špenátu

ČOKOLÁDOVÉ PEČIVO 12 samostatných hliníkových formiček.
60 g másla.
200 g hořké čokolády (přes 50 % kakaa).
100 g práškového cukru, 4 vejce.
1 pytlík sušených kvasnic, 70 g proseté mouky.

Na velmi mírném ohni rozpusťte čokoládu s cukrem. Rozmíchejte vaječné žloutky s cukrem do hladká. Přidejte mouku, rozpuštěnou čokoládu s máslem a nakonec kvasnice. Ušlehejte sníh z bílků a opatrně přidejte do směsi. Vymažte a mírně vysypte moukou hliníkové formičky a nalijte do nich těsto (tak, aby nepřeteklo přes okraj). Položte formičky na smaltovaný plech do 2. vodící lišty a nastavte "KOLÁČ" sekvence "DROBNÉ PEČIVO". Vyklopte a nechte vychladnout na mřížce. Podávejte s vanilkovým krémem nebo kokosovou zmrzlinou.

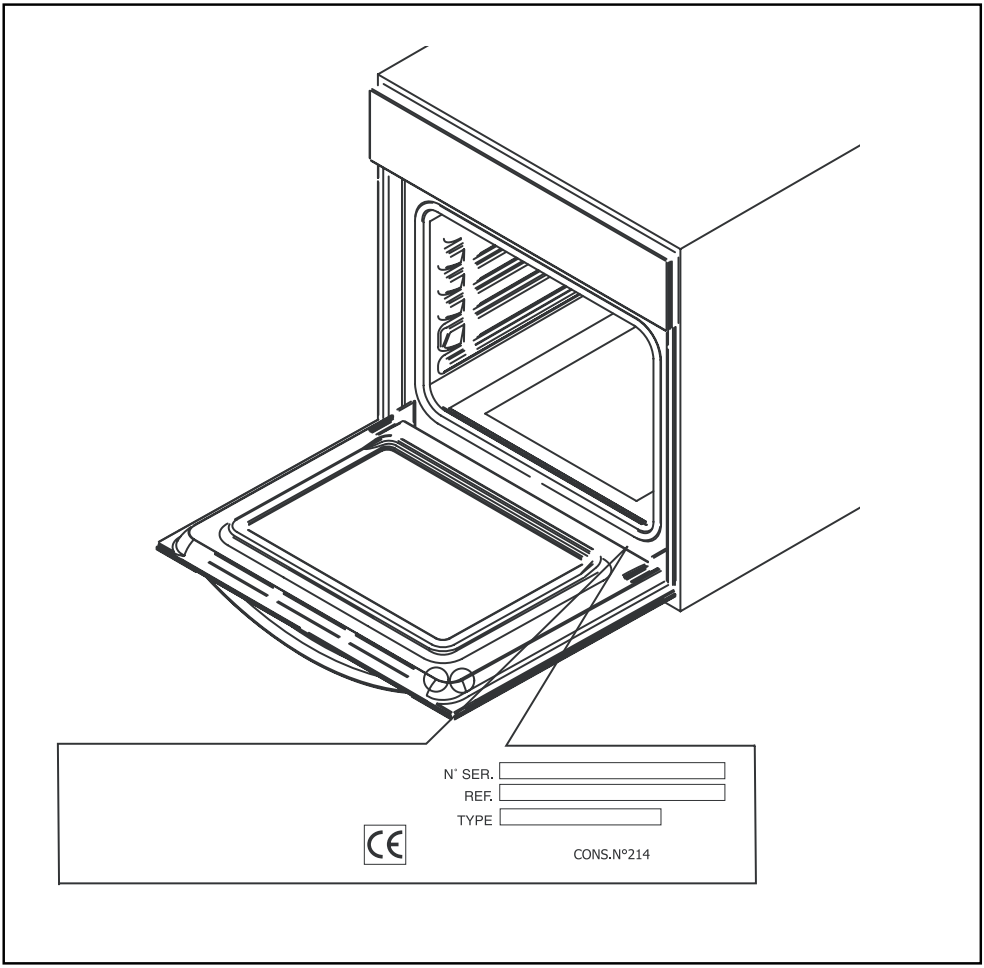
KOLÁČ S OVOCEM

Karamel: 20 kostek cukru (200 g)
Koláč: 4 vejce - 200g krystalového cukru - 200g mouky - 200g kvalitního másla
2 kávové lžičky kvasnic
Ovoce: 1 malá plechovka kompotovaného ovoce.

Ovoce nechte okapat. Připravte karamel. Jakmile se zbarví, vlijte jej do formy: nakloňte ji tak, aby se karamel dobře rozprostřel. Nechte vychladnout. V míse od elektrického robotu smíchejte změklé máslo s cukrem. Přidejte postupně celá vejce a prosetou mouku. Nakonec přidejte kvasnice. Čtvrtky ovoce naskládejte do růžice na karamel. Nalijte těsto. Vložte do trouby na „KOLÁČE". Vyklopte na hezkou mísu a podávejte studený. Ovocem mohou být jablka, hrušky nebo broskve.

POPRODEJNÍ SERVIS

Případné opravy na Vašem spotřebiči musí provádět kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem. Při telefonickém objednání zásahu uveďte kompletní údaje o vašem spotřebiči (model, typ, sériové číslo). Tyto informace jsou uvedeny na štítku ve spodní přihrádce spotřebiče (otevřete spodní dvířka nebo vytáhněte zásuvku).



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

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