Brandt

NÁVOD K OBSLUZE

Multifunkční horkovzdušná trouba
FP 1067

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 ... 7
POUŽITÍ SPOTŘEBIČE ... 8
- Nastavení hodin ... 8
- Úprava nastavení hodin ... 8
- Nastavení okamžitého spuštění pečení ... 9
- Programování pečení - okamžité spuštění s nastavením doby pečení ... 10
- Programování pečení - odložený start s nastavením konce pečení ... 11
- Ekonomické* pečení ... 12
- Funkce Gril ... 13
- Použití časovače ... 14
- Nastavení intenzity osvětlení displeje ... 14

ZPŮSOBY PEČENÍ ... 15
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE ... 16
- Samočisticí trouba ... 16
- Okamžité spuštění pyrolýzy ... 17
- Odložený cyklus čištění ... 18
- Čištění nerezových částí spotřebiče ... 18
- Servis ... 18

AUTO COOK ... 19
- Výhody a princip automatického pečení ... 19
- Použití a funkce automatického pečení ... 19
- Tipy ... 20
- V případě chyby ovládání ... 20

AUTOMATICKÉ REŽIMY PEČENÍ ... 21
TIPY A TRIKY ... 22
NĚKOLIK RECEPTŮ ... 22

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

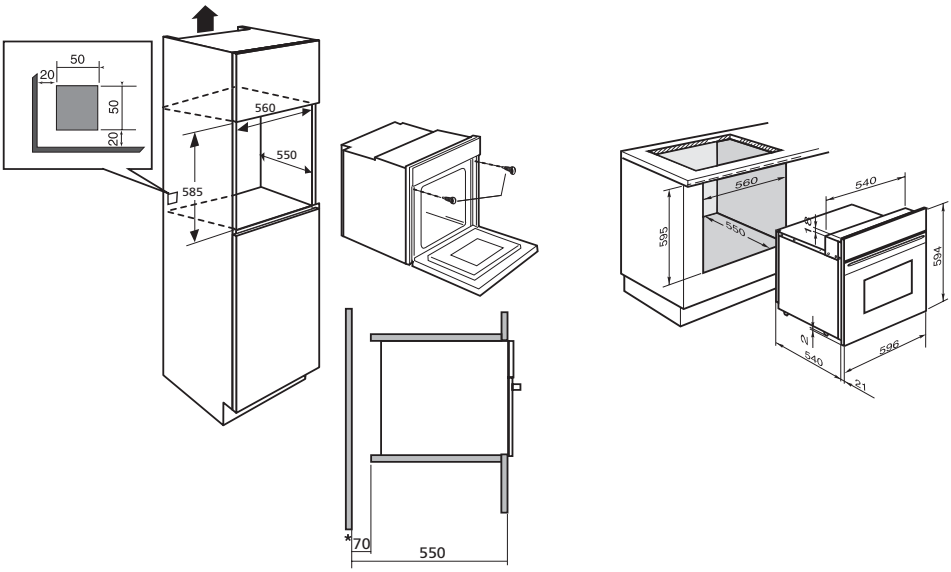
⚠ Důležité upozornění

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:

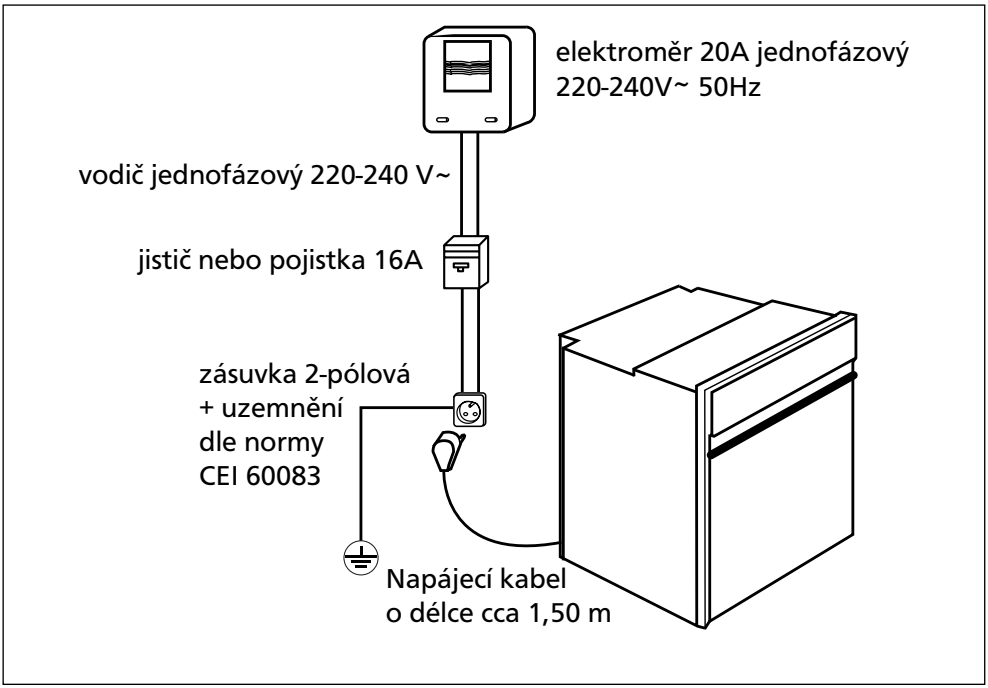
1) Vytáhněte gumové krytky šroubů, abyste se dostali k fixačním otvorům.
2) V postranici skříňky vyvrtejte otvor o průměru 3 mm, abyste zabránili popraskání dřeva.
3) Uchyťte troubu pomocí 2 šroubů.
4) Vraťte gumové krytky šroubů na původní místo (tyto slouží současně jako tlumicí prvky při zavírání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

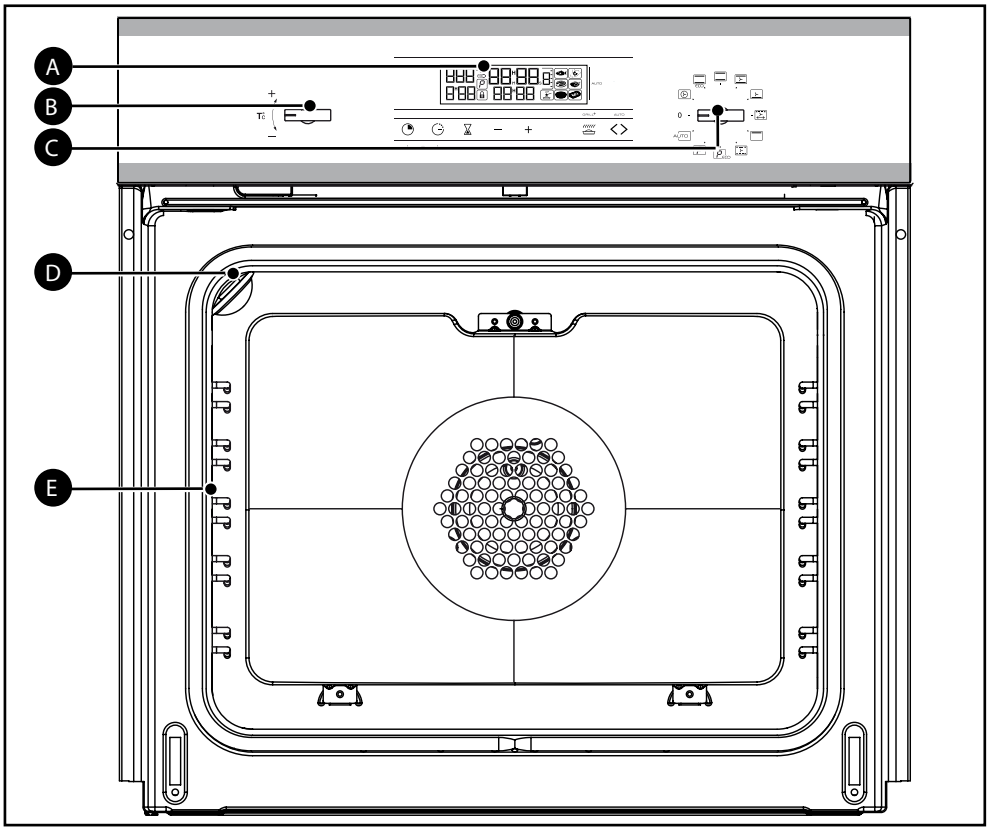
Vaše trouba musí být připojena pomocí napájecího kabelu (normalizovaného) s 3 vodiči o průřezu 1,5mm2 (1f + 1N + uzemnění), které je třeba připojit k síti el. napětí 220-240V~ (jednofázové) prostřednictvím el. zásuvky 1 fáze + 1 nulový + ochranný (normalizované uzemnění) CEI 60083 nebo omnipolárního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

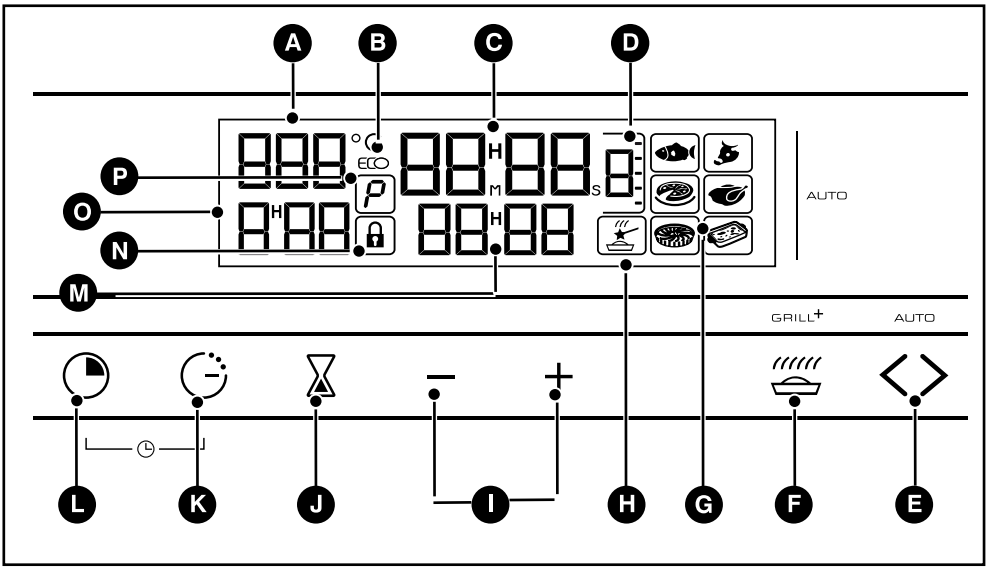
POPIS SPOTŘEBIČE



A) Displej
B) Volič teplot
C) Volič funkcí
D) Osvětlení
E) Vodicí lišty

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

POPIS DISPLEJE

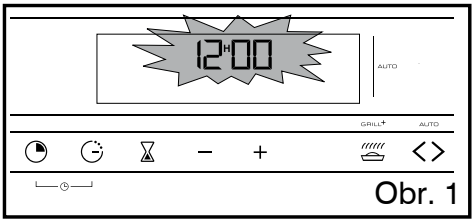


A) Zobrazení teploty
B) Kontrolka pečení ECO
C) Zobrazení hodin a doby pečení
D) Kontrolka patra
E) Tlačítko funkce AUTO
F) Kontrolka a tlačítko GRIL
G) Programy pečení Auto Cook
H) Kontrolka programu Auto Cook
I) Nastavení času
J) Nastavení časovače
K) Nastavení konce pečení
L) Nastavení doby pečení
M) Kontrolka konce pečení
N) Kontrolka zámku
O) Kontrolka doby pečení
P) Kontrolka samočištění

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Nastavení hodin

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

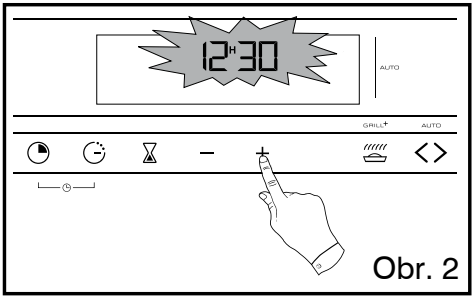


Obr. 1

Nastavte čas pomocí tlačítek + nebo – (nastavení urychlíte přidržením tlačítek) **(Obr. 2)**.

Příklad 12h 30min

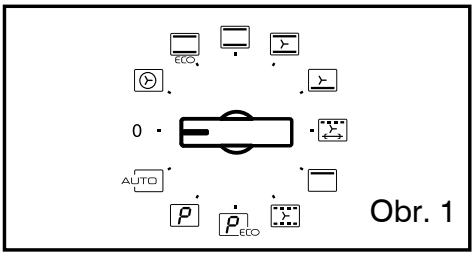
Nastavený čas se automaticky uloží po několika sekundách. Displej přestane problikávat.



Obr. 2

Úprava nastavení hodin

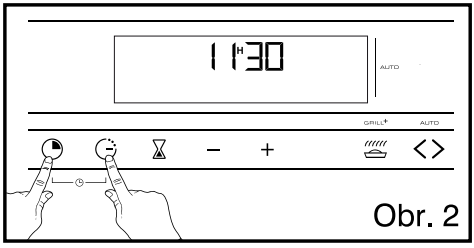
Volič funkcí musí být uvedený do pozice 0 **(obr. 1).**



Obr. 1

Stiskněte současně tlačítka ◔ a ◷ a přidržte na několik sekund **(Obr. 2)**, uvolněte je, jakmile bude údaj na displeji problikávat.

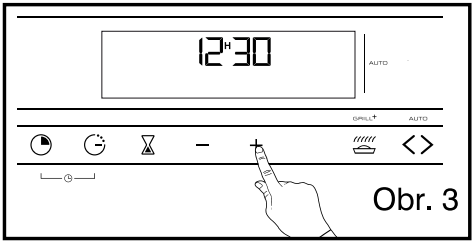
Zvukový signál vás vyzve k nastavení.



Obr. 2

Přizpůsobte nastavení času pomocí tlačítek + nebo – **(obr. 3).**

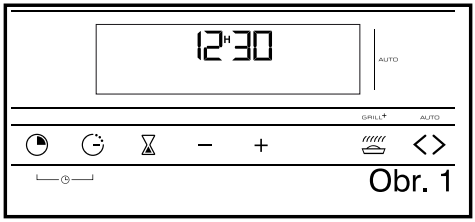
Nastavený čas se automaticky zaznamená po několika sekundách.



Obr. 3

Nastavení okamžitého spuštění pečení

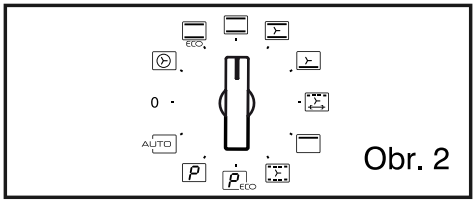
Displej musí zobrazovat pouze hodiny. Časový údaj nesmí problikávat **(obr. 1)**.



Obr. 1

Otočte voličem pro výběr požadovaného programu.

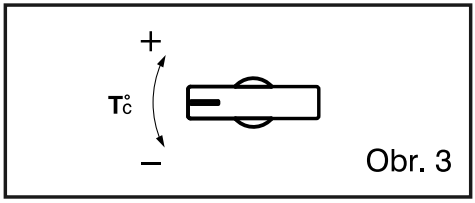
Příklad: pozice  **(obr. 2).**



Obr. 2

Trouba automaticky doporučí vhodnou teplotu pro daný program.

Nicméně můžete nastavit teplotu podle vašich potřeb pomocí voliče + nebo – **(Obr.3)**.

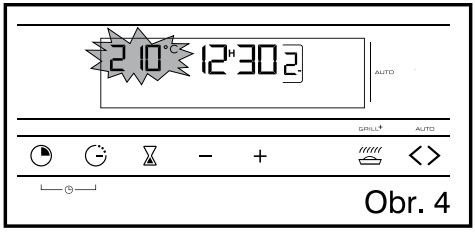


Obr. 3

Příklad: zvýšení na teplotu 210°C **(obr. 4)**.

Vložte pokrm do trouby na doporučené patro podle tabulky pečení.

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



Obr. 4

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

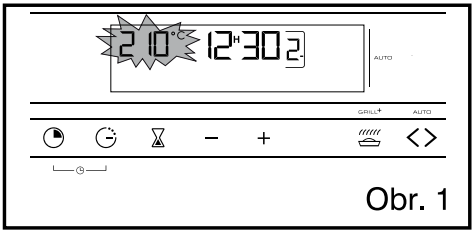
⚠ Upozornění
Po ukončení pečení ventilátor bude ještě nějakou dobu pracovat až do konečného ochlazení trouby.

⚠ Upozornění
Veškeré pečení probíhá se zavřenými dveřmi.

⚠ Upozornění
Nezavěšujte utěrky nebo hadříky přes madlo trouby.

Programování pečení - okamžité spuštění s nastavením doby pečení

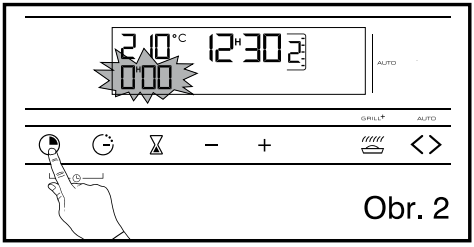
Zvolte požadovaný program pečení a upravte teplotu **(obr.1).**



Obr. 1

Přidržte tlačítko ◔ dokud na displeji nezačne problikávat časový údaj.

Nastavení je možné tehdy, když na displeji problikává časový údaj 0h00 **(Obr.2)**.



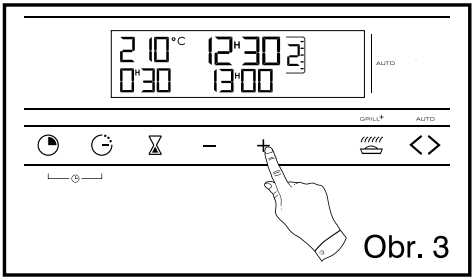
Obr. 2

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.

Odpočítávání doby pečení se spustí automaticky ihned po provedení nastavení.

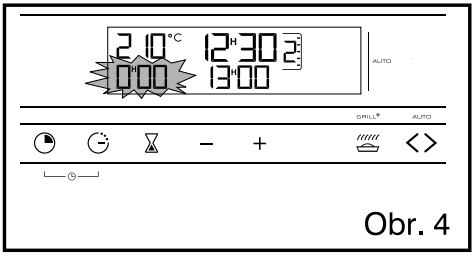


Obr. 3

Po těchto 3 krocích se trouba začne zahřívat.
Jakmile trouba dosáhne požadované teploty, zazní série pípnutí.

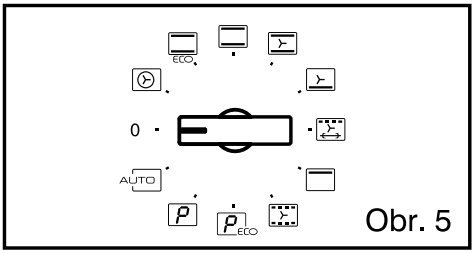
Na konci naprogramované doby pečení:

- Trouba se zastaví
- Na displeji se zobrazí údaj 0h 00 **(Obr.4).**
- Během několika minut trouba vydává sérii pípnutí. Tento zvukový signál můžete zastavit stisknutím kteréhokoli tlačítka.



Obr. 4

Po uvedení voliče programů do pozice 0 se na displeji zobrazí aktuální čas **(obr. 5).**



Obr. 5

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 (M).

Nastavení můžete provést, jakmile bude displej problikávat **(obr. 1).**

Nastavte požadovanou dobu pomocí voliče + nebo -.

Příklad: doba konce pečení ve 13h10 **(Obr. 2).**

Registrace konce pečení proběhne automaticky po několika sekundách nebo potvrzením pomocí tlačítka .

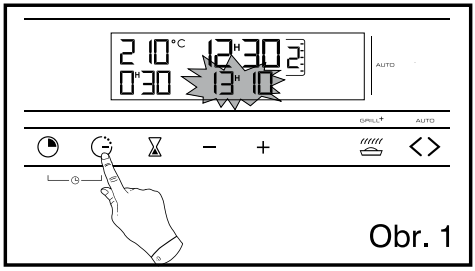
Displej přestane problikávat.

Po těchto 3 krocích spuštění cyklu pečení je odloženo tak, aby bylo ukončeno v požadovaných 13h 10 minut.

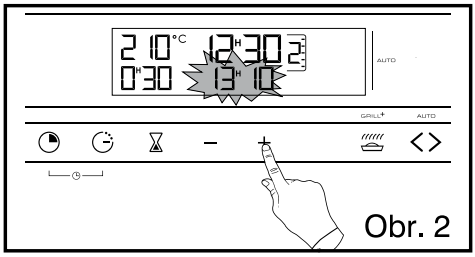
Po ukončení pečení (naprogramovaný konec cyklu):

- Trouba se vypne.
- Na displeji se zobrazí údaj 0:00 **(Obr. 3).**
- Trouba bude vydávat po dobu několika minut sérii pípnutí. Sérii pípnutí můžete zastavit stisknutím kteréhokoli tlačítka.

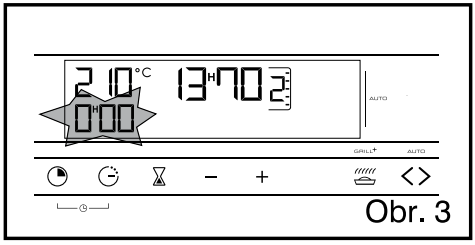
Po uvedení voliče programů do pozice 0, se na displeji zobrazí aktuální čas **(obr. 4).**



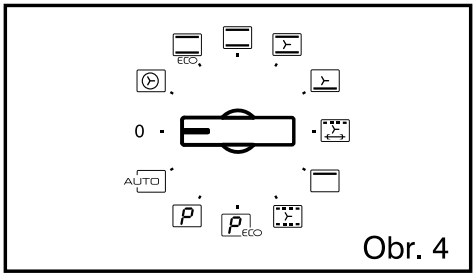
Obr. 1



Obr. 2



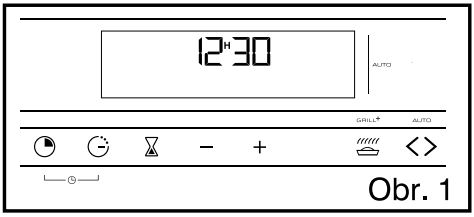
Obr. 3



Obr. 4

Ekonomické* pečení

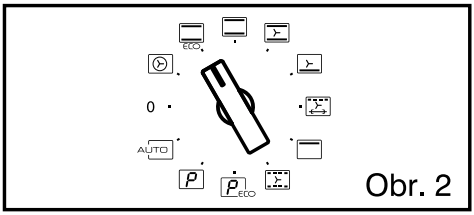
Displej zobrazuje pouze aktuální čas **(Obr. 1).**



Obr. 1

Otočte volič funkcí pro výběr pozice 

. Na displeji se rozsvítí kontrolka ECO **(obr. 2).**



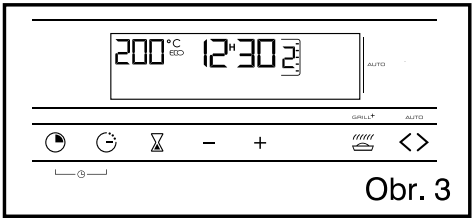
Obr. 2

Vložte plech na patřičné patro uvedené na displeji.

Příklad: pozice 

– doporučuje se 1. nebo 2. patro.

Trouba doporučí pro zvolený režim pečení optimální teplotu 200°C.

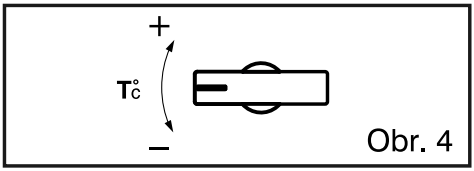


Obr. 3

Teplotu můžete nicméně upravit pomocí tlačítek + nebo – **(Obr.4).**

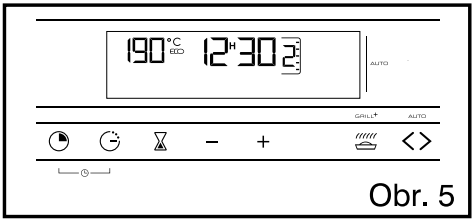
Příklad: pozice 

***nastavení na 190°C* (Obr.5).**



Obr. 4

Kontrolka teploty problikává. 3 pípnutí upozorní na dosažení nastavené teploty.



Obr. 5

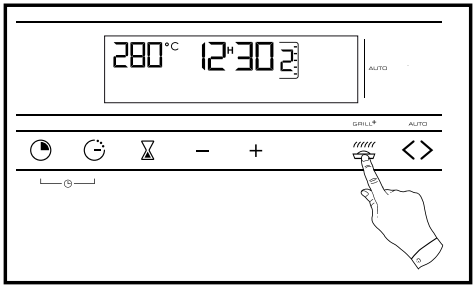
***Tato pozice umožňuje ušetřit až 20% energie při zachování stejných výsledků pečení.**

Pozice ECO byla použita pro dosažení hodnot uvedených na na energetickém štítku.

⚠ Upozornění
Po cyklu pečení ventilátor bude ještě chvíli pracovat pro zajištění ochlazení trouby.

Funkce Gril GRILL+

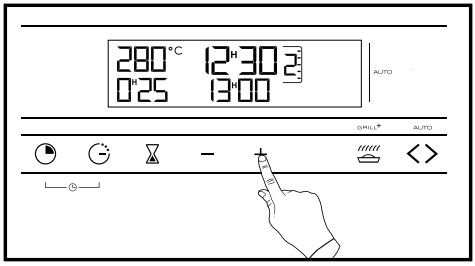
Tato funkce umožňuje kombinovat zvolený režim pečení s funkcí, která propeče pokrm na konci pečení dohněda. Tohoto výsledku docílíte zvolením funkce gril pro posledních pět minut na konci programu.



Tuto funkci lze kombinovat pouze s těmito režimy pečení: .

Funkci můžete naprogramovat na začátku pečení přidání 5 minut k době pečení nebo jednodušeji stisknutím tlačítka GRILL+ na konci pečení.

Nastavte požadovaný režim pečení a v případě potřeby upravte teplotu.



Stiskněte tlačítko GRILL+, na displeji bude problikávat doba pečení 0:05 (tato doba pečení je minimální pro aktivaci funkce GRILL+ pro zvolenou sekvenci pečení).

Pro nastavení doby pečení stiskněte tlačítko + nebo -. Nastavení se provede automaticky po několika sekundách. Displej přestane problikávat.

Po těchto 3 krocích se trouba začne nahřívat a na displeji svítí kontrolka GRILL+ upozorňující, že zvolená funkce je v činnosti.

Nevkládejte pokrmy do přímé blízkosti grilu, aby nezhnědl příliš brzy. Postupujte od 1. a 2. patra (odspodu).

Příklady pokrmů:
Propečení pečiva, květáku, čekanky, korýšů, drobenkového koláče, apod.

Příklad programování: zapékaná cibulová polévka:
Zvolte postup pečení a teplotu: 180°C, program GRILL+ a dobu přípravy 25 minut.
Pokrm se bude ohřívat 20 minut a propečení proběhne posledních 5 minut.

⚠ Upozornění
Při každé manipulaci voliče funkcí bude funkce GRILL+ deaktivována.

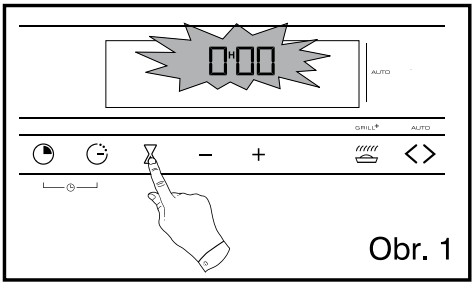
Doporučení
Funkci grilu můžete aktivovat a deaktivovat kdykoli v průběhu pečení použitím tlačítka GRILL+.
Funkci můžete také deaktivovat odložením doby pečení.

Použití časovače

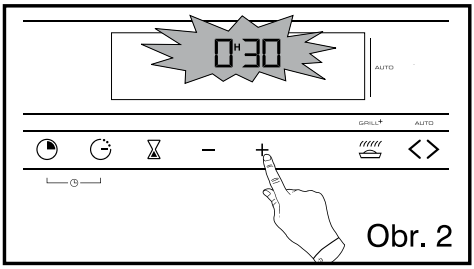
Volič programů vaší trouby můžete použít jako nezávislou minutku. Minutka odpočítává dobu bez nutnosti spuštění trouby.
V tomto případě je časovač prioritně zobrazen před časovým údajem.

Přidržte tlačítko ⧖ **(obr. 1)** dokud se na displeji nezobrazí údaj 0h00.
Nastavte požadovaný čas pomocí voliče + nebo – **(Obr. 2)** dokud nenastavíte požadovanou dobu (max 60 minut).

Displej přestane problikávat a časovač spustí odpočítávání doby po sekundách. Po vypršení doby časovač vydá zvukový signál. Zvukový signál zrušíte stisknutím kteréhokoli tlačítka.



Obr. 1



Obr. 2

⚠ Upozornění
Naprogramovaný časovač můžete kdykoli změnit nebo zrušit.

Nastavení intenzity osvětlení displeje

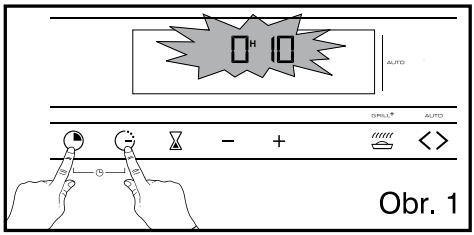
Můžete změnit intenzitu osvětlení displeje. Pro tento účel:

Nastavte a potvrďte na displeji čas 0h10 min **(Obr. 1).**

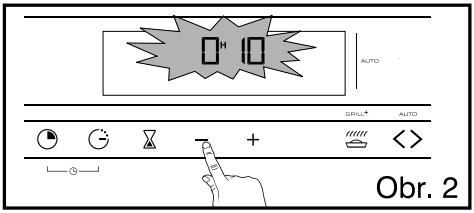
Přidržte současně tlačítka + a – na několik desítek sekund, dokud se na displeji nezobrazí údaj „CO" pro návrat k režimu nastavení **(Obr.2).**

Nastavte požadovanou intenzitu pomocí tlačítek + nebo -.

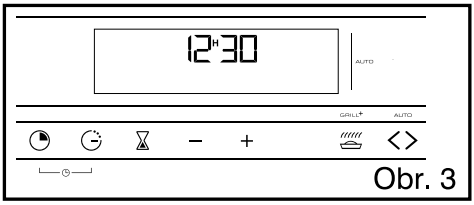
Po nastavení intenzity osvětlení vyčkejte několik sekund a uveďte volič do zobrazení aktuálního času **(Obr. 3).**



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3

ZPŮSOBY PEČENÍ

	**HORKOVZDUCH** ***(doporučená teplota 180°C, min 35°C, max 235°C)*** Pečení zajišťuje topné těleso umístěné v zadní části trouby a ventilátorem. • Předehřívání není nutné, kromě programů pečení vyžadujících velmi krátkou dobu (pečivo na několika úrovních). • Doporučeno pro zajištění jemnosti masa, zeleniny a ryb a pro multifunkční pečení ve třech patrech najednou.
	***TRADIČNÍ ECO** ***(doporučená teplota 200°C, min 35°C, max 275°C)*** Pokrm je ohříván horním a spodním topným tělesem bez použití ventilátoru. • Tento program uspoří až 25 % energie při zachování kvality pečení. Pozice ECO je použitá jako referenční pro energetický štítek. • Úsporu energie realizujete během celého cyklu při delší době pečení.
	**TRADIČNÍ OHŘEV** ***(doporučená teplota 240°C – min 35°C, max 275°C)*** Pokrm je ohříván horním a spodním topným tělesem bez použití ventilátoru. • Vyžaduje předehřátí před vložením pokrmu. • Doporučeno pro pomalé, jemné pečení: zjemnění zvěřiny např. Pro pečení pečeně z červeného masa. Pozvolné dušení pokrmu v uzavřené nádobě, které se nejdříve připravovalo na varné desce (kohout na víně, dušené maso).
	**TRADIČNÍ KONVENČNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM** ***(doporučená teplota 200 °C, min 35°C, max 275 °C)*** Pokrm je zahříván horním a spodním topným tělesem a pomocí ventilátoru. • Teplota se rychle zvyšuje: některé pokrmy je možno péct bez nutnosti předehřátí trouby. • Doporučeno pro pečení mas, ryb, zeleniny v zapékacích nádobách.
	**SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM** ***(doporučená teplota 205°C, min 35°C, max 275°C)*** Pečení je regulováno spodním topným tělesem a ventilátorem. • Pečení odspodu. Umístěte rošt na spodní pozici. • Doporučeno pro přípravu jídel s velkým obsahem tekutin, plněných koláčů a bublanin.
	**GRIL** ***(doporučená teplota 275°C, min 180°C, max 275°C)*** Pečení je regulováno horním topným tělesem bez použití ventilátoru. • Nechte troubu nahřát na 5 min. Vložte hluboký plech vespod pro zachycení šťávy. • Ideální pro grilování kotlet, párků, gratinování kůrky chleba položené na grilu.
	**UDRŽOVÁNÍ V TEPLE** ***(doporučená teplota 80°C, min 35°C, max 100°C)*** Slabý ohřev horním a spodním topným tělesem a ventilátorem. • Doporučeno ke kynutí těsta na chleba, mazance, bábovky (teplota 40°C), k udržování teplých pokrmů a rozmrazování.
	**PULSNÍ GRIL S OTOČNÝM ROŽNĚM** ***(doporučená teplota 200°C, min 180°C, max 230°C)*** Pečení je střídavě regulováno horním topným tělesem a ventilátorem. • Troubu není nutno předehřívat. Drůbež a pečeně bude rovnoměrně propečená ze všech stran. • Otočný rožeň se otáčí až do momentu otevření dvířek. • Vsuňte pod rožeň plech pro zachycení šťávy. • Doporučení pro všechny druhy drůbeže nebo pečeně na otočném rožni, pro přípravu a propečení jehněčího stehna, hovězích kotlet, pro zachování šťavnatosti ryb.

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE

Samočisticí trouba

Vaše trouba je vybavena systémem účinného automatického čištění, kdy vysoká teplota odstraní veškerou mastnotu a nečistoty a promění je na drobný prášek. Nepříjemné pachy jsou pohlcovány katalyzátorem. S čištěním nikdy neotálejte a nečekjte do okamžiku, kdy je trouba příliš zašpiněná.

Kdy je vhodné použít pyrolytické čištění ?

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

K dispozici jsou 2 pyrolytické cykly:

- Úsporný cyklus PYRO ECO trvající 90 minut (přičtěte ještě dobu nutnou k ochlazení trouby, celkový čas je tedy cca 2 hod.), jehož spotřeba je o 25% nižší než u standardního pyrolytického cyklu. Spusťte po 2 – 3 použitích trouby, když pečete maso.
- Standardní cyklus PYRO, trvající 2 hodiny (přičtěte ještě dobu nutnou k ochlazení trouby, kdy je trouba uzamčena, celkem cca 2,5 hod.). Tento cyklus je určen k čištění velmi znečištěné trouby.

Z bezpečnostních důvodů dochází při pyrolýze k uzamčení dveří, protože teplota je mnohem vyšší než při běžném pečení. Dveře trouby nelze odemknout ani vypnutím funkce pyrolýzy.

Jídlo, které neprská	Sušenky, zelenina, koláče, suflé apod.	Není nutno zapínat pyrolytické čištění
Jídlo, které prská	Maso, ryby (v otevřených nádobách), plněná zelenina	Použijte pyrolytické čištění po 3použitích
Mastné jídlo	Velké kusy masa s tukem	Pokud dojde značnému znečištění během přípravy, je nutno zapnout pyrolytické čištění po ukončení pečení. Vyčistěte troubu dříve než bude nános nečistot příliš velký.

⚠ Upozornění

- **Před spuštěním pyrolýzy vyjměte z trouby veškeré příslušenství.**
- **Před spuštěním cyklu pyrolýzy odstraňte velké nečistoty, které by mohly způsobit nadměrnou tvorbu kouře nebo vznícení.**
- **Během pyrolýzy se dvířka značně zahřejí, proto by děti neměly být v jejich blízkosti.**
- **Nevykládejte vnitřní část trouby alobalem pro zamezení znečišťování stěn. Alobal způsobí nadměrné teplo a můžete poškodit smalt vnitřní části.**

Okamžité spuštění pyrolýzy

Ujistěte se, že displej zobrazuje aktuální čas a neproblikává.

Otočte volič funkci pro výběr režimu samočištění [P] nebo samočištění ECO [P ECO] **(Obr.1)**.

Doba, po kterou trouba nesmí být používána je 2 h 30 min (2 hodiny čištění + 30 minut ochlazování) u režimu samočištění nebo 2 h (1 h 30 min čištění + 30 min ochlazování) u režimu samočištění ECO. Dobu čištění nelze změnit. Doba pečení zahrnuje dobu ochlazování až do momentu otevření dveří.

Displej vás bude informovat, kdy je možné troubu opět používat **(Obr.2)**.

Kontrolka [P] na displeji informuje, že je vchodu samočisticí funkce [P] nebo samočisticí funkce ECO.

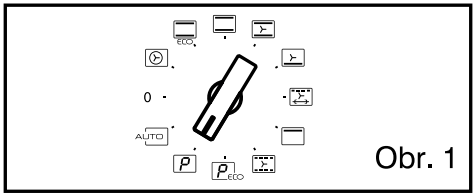
Během cyklu samočištění se na displeji zobrazí kontrolka zámku [🔒], pro upozornění, že dvířka jsou zamčená **(Obr. 3)**.

Na konci samočištění kontrolka zámku [🔒] na displeji zhasne a dvířka budou odblokována.

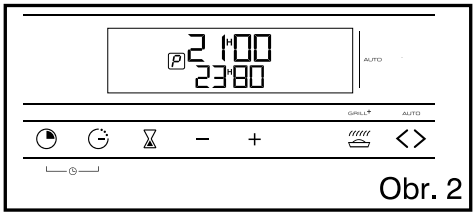
Uveďte volič funkcí do pozice 0 **(Obr.4)**.

Pokud je trouba chladná, použijte pro odstranění prachu vlhký hadřík.

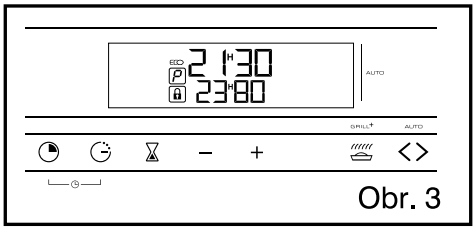
Trouba je nyní čistá a připravená opět k pečení podle vašich požadavků.



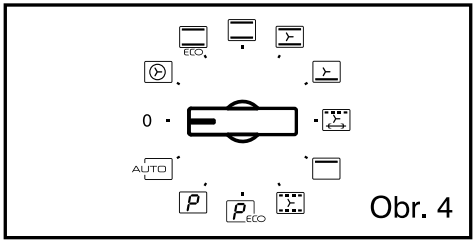
Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



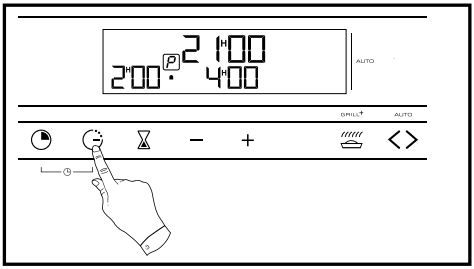
Obr. 4

⚠ Upozornění
Před spuštěním samočisticího cyklu odstraňte plechy, rošty a veškeré příslušenství.

⚠ Upozornění
Přes madlo nevěšťe žádné utěrky ani jiné předměty.

Odložený cyklus čištění

Postupujte podle instrukcí uvedených v kapitole Okamžité spuštění pyrolýzy a následně stiskněte tlačítko . Na displeji problikává kontrolka konce pečení, nyní je možné provést nastavení. Stiskněte tlačítko + nebo – pro nastavení požadovaného času.



Příklad: samočištění bude ukončeno v 16:00.

Samočištění je odloženo tak, aby bylo ukončeno v 16:00. Po ukončení cyklu pyrolýzy, vraťte volič funkcí do pozice 0.

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. leštící 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 hodláte 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.

AUTO COOK AUTO

Výhody a princip automatického pečení

Při použití funkce AUTO nemusíte již volit teplotu ani dobu pečení.

Tyto dva parametry trouba vyhodnotí automaticky pro zajištění optimálních výsledků pečení.

Tento AUTO program probíhá ve 2 krocích:

1. První krok (prověření), během kterého elektronické senzory trouby zaznamenají specifická data vašeho pokrmu.
   Během tohoto kroku v pravé části displeje problikává kontrolka , toto vyhodnocování může probíhat od 5 do 40 minut podle druhu zvoleného programu.

BÉHEM TÉTO FÁZE NEOTEVÍREJTE DVÍŘKA TROUBY! Můžete přerušit průběh vyhodnocování.

2. V druhé fázi (kalkulace) trouba nastaví potřebné parametry pečení. Z displeje zmizí ikona . Trouba zobrazí zbývající dobu pečení a aktuální čas na konci pečení. Pokud chcete přerušit pečení (podlití, otočení pokrmu, atd.) můžete dvířka otevřít.

Na konci pečení uslyšíte sérii pípnutí.

Použití a funkce automatického pečení

Okamžité pečení:

Uveďte volič funkcí do pozice AUTO AUTO.
Pro volbu druhu pokrmu použijte tlačítko <>. Umístěte pokrm do patra doporučeného na displeji. Zavřete dvířka. Trouba spustí cyklus pečení. Jakmile je pečení ukončeno, uslyšíte sérii pípnutí.

Odložené pečení:

Uveďte volič funkcí do pozice AUTO AUTO.
Pro volbu druhu pokrmu použijte tlačítko <>. Umístěte pokrm do patra doporučeného na displeji. Zavřete dvířka.
Stiskněte tlačítko . Pomocí tlačítek + nebo – nastavte požadovaný konec pečení.

Příklad: konec pečení 13:00 h.

Po těchto krocích je spuštění cyklu pečení odloženo.

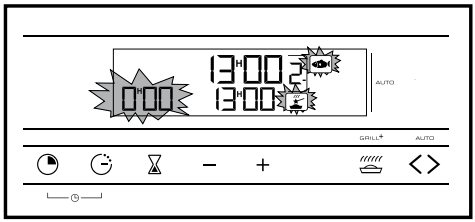
Doba konce pečení je odhadována na základě průměrné základní doby. Stejně jako u okamžitého spuštění, bude se tento čas optimalizovat během cyklu pečení; proto se tato doba může lišit o několik minut ve srovnání s původní zvolenou dobou.

Tipy

Jakmile přestane problikávat kontrolka, můžete otevřít dvířka.

Nicméně, pokud otevřete dvířka dokud kontrolka svítí, trouba vydá zvukový signál a ikona pokrmu bude problikávat.

Pečení s funkcí AUTO MŮŽE BÝT SPUŠTĚNO POUZE POKUD JE TROUBA CHLADNÁ. Před spuštěním následného AUTO cyklu pečení musíte vyčkat, dokud se trouba zcela neochladí (pokud tak neučiníte, budou na displeji problikávat kontrolky času, a druhů pokrmů zamezující spuštění pečení).



V případě chyby ovládání

Je třeba zkontrolovat	Možné příčiny	Co je třeba udělat
Zvukový signál doprovázený blikající kontrolkou AUTO	• Otevřeli jste dvířka během fáze vyhodnocování: program je zrušen. • Trouba je horká.	Před spuštěním cyklu nechte troubu vychladnout.

AUTOMATICKÉ REŽIMY PEČENÍ



RYBY

Celá ryba (mořský cejn, štiky, pstruh, makrela, atd.) s bylinkami a kořením a bílám vínem, opékaná ryba.

Doporučení:

Použijte tuto funkci pro pečení celých ryb, pečených v nádobě (grilovaná nebo pečená ve fólii, trouba se musí předehřát).



HOVĚZÍ PEČENĚ

Hovězí pečeně (krvavá až středně krvavá)

Doporučení:

Pokud upřednostňujete dobře propečenou pečeni, zvolte tradiční způsob pečení. Vyjměte pečeni z chladničky nejméně 1 hodinu před začátkem pečení (viz doporučení na další straně). Odstraňte části slaniny, umístěte pečeni na hliněný pekáč s malým množstvím vody a lžičkou oleje. Sůl přidejte až po ukončení pečení.



PIZZA

Čerstvá Pizza. Připravený pizza korpus. Speciální pizza těsto
Mražená pizza (posypaná sýrem), malé bochníky (balené)

Doporučení:

Pro křupavou kůrku umístěte pizzu na rošt.
Pro jemnou kůrku položte pizzu na smaltový plech.



DRŮBEŽ

Kuře od 1 do 1,8 kg
Kachna, perlička, apod.

Doporučení:

Pečení na otočném rožni: nezapomeňte vložit prvního patra plech pro zachycení šťávy. Pečení v nádobě: použijte přednostně hliněné nádoby pro zamezení ostřikování.
Propíchněte kůži drůbeže pro zamezení ostřikování.



KOLÁČE

Čerstvé koláče. Zmrazené koláče. Quiche – slané koláče
Syrové zmrazené masové rolády

Doporučení:

Použijte nepřilnavou hliníkovou formu: těsto bude zespodu křehké.
Připravené zmrazené koláče a quiche: odstraňte hlinikovou folii před vložením na rošt.



ZELENINA

Rajčata, plněné papriky
Lasagne (čerstvé nebo zmrazené)
Tvarohový koláč, gratinované pečivo, apod.

Doporučení:

Pečlivě zvolte vhodnou velikost nádoby podle množství pokrmu pro zamezení přetečení šťávy.

TIPY A TRIKY

Ryby
Zkontrolujte při nákupu, zda je ryba čerstvá, příp. zda má lehkou slanou vůni. Tělo ryby má být pevné s neporušenou kůží, šupiny pevně přisedlé ke kůži, oči lesklé a vyklenuté a žábry lesklé a vlhké.

Hovězí (maso obecně)
Je nezbytné, abyste maso vyjmuli z chladničky s dostatečným předstihem: při tepelném šoku maso ztuhne; takto připravíte maso, které bude zlatavé na povrchu, červené uvnitř a teplé uvnitř. Před pečením maso nesolte: sůl absorbuje krev a vysušuje maso. Pro otočení masa použijte obracečku: pokud maso propíchnete, krev vyteče. Po upečení nechte maso odstát po dobu 5 až 15 minut: zabalte jej do alobalu a umístěte do stále teplé trouby: tímto způsobem se krev rozmístí ke stranám a stáhne se zpět do středu a zjemní pečeni. Použijte hliněné nádoby: sklo podporuje ostřikování tuku. Maso nepečte pečeni na smaltovém hlubokém plechu.

Pizza:
Pro zamezení přetečení sýra nebo rajčat do trouby, můžete mezi pizzu a rošt vložit pečicí papír.

Drůbež:
Pro úpravu zvolte vhodnou nádobu odpovídající velikosti drůbeže, aby v ní nedocházelo k připalování tuků.

Koláče se sladkou/slanou náplní:
Vyhněte se použití skleněného nebo porcelánového nádobí: to má totiž silnější stěny a pečení se tak prodlužuje. Dno těsta pak není křupavé. Použijete-li na koláč ovoce, můžete zabránit, aby se těsto nerozmočilo: postačí, když posypete těsto koláče několika lžícemi jemné krupičky, strouhankou z rozdrobených piškotů nebo mletými ořechy/mandlemi, aby se šťáva z ovoce vsákla. U slaných koláčů s náplní vlhké nebo zmražené zeleniny (např. pórek, špenát, brokolice nebo rajčata) můžete posypat povrch asi lžící kukuřičné mouky.

Zelenina:
Pro přípravu zapékaných brambor, které více mastíte tukem, doporučujeme oloupané brambory pokrájené na kolečka předem povařit asi dvacet minut v mléce nebo mléce se smetanou. Pro přípravu plněných rajčat: nejprve odkrojte vrchní část rajčat (čepičku) a odstraňte dužinu, pak rajčata zevnitř osolte a položte na mřížku, aby okapala. Pak je můžete naplnit a zapékat.

NĚKOLIK RECEPTŮ

Ryby

Pražma šedá na jablečném moštu:
1 pražma o hmotnosti asi 1,5 kg.
500 g žampiónů
2 kyselá jablka
2 cibule šalotky
2 polévkové lžíce husté smetany.
100 g másla
1/2 litru jablečného moštu (vína), sůl, pepř.

Rybu vykuchejte a oloupejte šupiny. Položte ji do pekáčku vymazaného máslem a vysypaného na jemno nasekanou šalotkou a žampióny pokrájenými na plátky. Podlijte moštem, přidejte sůl a pepř a několik oříšků másla. Vložte do trouby.

Čtvrtky neoloupaných jablek poduste na másle. Ke konci pečení přendejte rybu do vyhřátého pekáče, přeceďte na ni šťávu a přidejte smetanu. Smetanu se šťávou lehce promíchejte. Rybu podávejte obloženou jablky a žampióny.

Hovězí pečeně (vhodné omáčky)

Omáčka SAUTERNSKÁ (=bílé víno) s petrželkou a rokfórem:
2 polévkové lžíce na jemno nasekané cibule šalotky nechte zesklovatět na másle.
Přidejte 1 dl bílého vína Sauternes, nechte je vydusit. Přidejte 100 g rokfóru, nechte jej pozvolna rozpustit. Přidejte 2 dl tekuté smetany, sůl, papriku. Povařte.

Omáčka koňaková na růžovém pepři:
2 polévkové lžíce nasekané cibule šalotky nechte podusit. Přidejte 1,5 dl červeného vína, nechte vydusit. Přidejte 1 vaječný žloutek, 1 lžíci kečupu, 200 g másla, sůl, papriku.
Omáčku rozmíchejte a přilijte 3 lžíce koňaku a 1 kávovou lžičku drcených bobulí růžového pepře (Schinus terebinthifolius).

Omáčka ovocná na hruškách s řeřichou:
Poduste 1 hrušku, podlévanou bílým vínem. Nechte odkapat a rozmixujte. Nechte spařit 1/2 svazečku řeřichy, nechte odkapat a posekejte. 1 polévkovou lžíci nasekané cibule šalotky nechte podusit na másle. Rozřeďte povařeným vínem a nechte vydusit. Přidejte hrušku, řeřichu a 2 dl tekuté smetany. Osolte, přidejte pepř, nechte lehce povařit.

Vložte do trouby. Čtvrtky neoloupaných jablek poduste na másle. Ke konci pečení přendejte maso do vyhřátého pekáče, přeceďte na ně šťávu a přidejte smetanu. Smetanu se šťávou lehce promíchejte. Pečeni podávejte obloženou jablky a žampióny.

PIZZA základ:
1 hotové těsto na pizzu
*zeleninová:
6 polévkových lžic rajčatové omáčky
100 g cukety nakrájené na kostky
50 g papriky nakrájené na kousky
50 g lilku nakrájeného na kolečka
2 malá rajčata nakrájená na kolečka
50 g strouhaného ementálu
oregano + sůl + pepř

* s rokfórem a uzeným bůčkem:
6 polévkových lžic rajčatové omáčky
100g uzeného bůčku
100g rokfóru pokrájeného na kostky
50g vlašských ořechů
60g strouhaného ementálu.

* s klobásou a tvarohem:
200g tvarohu (čerstvého sýra - cottage cheese) rozetřít nebo rozprostřít na těsto
4 klobásy pokrájené na kolečka
150g šunky nakrájené na proužky
5 oliv + 50g strouhaného ementálu
oregano + sůl + pepř

Kuře
Naplňte kuře plnou hrstí estragonu nebo je potřete směsí z 6 stroužků oloupaného česneku rozetřeného se špetkou hrubé soli a několika rozemletými zrnky pepře.

Koláče se sladkou/slanou náplní:
Hliníková forma s nepřilnavým povrchem o průměru 30 cm.

Koláč z listového těsta plněný jablky v griliáži:
1 listové těsto tence vyválet (položit na papír na pečení), propíchat vidličkou.
200ml smetany povařit s vanilkovým luskem. 2 vejce ušlehat s 30g cukru, přidat vychlazenou smetanu.
2 jablka nakrájená na kolečka vyválet v 70g griliáže.
Těsto poklademe šlehaným krémem + jablky s griliáží.
Vložíme do trouby.

Slaný koláč:
Základ: 1 Hliníková forma o průměru 27 až 30 cm. 1 hotové těsto vyválet. 3 vejce ušlehat + 5 dl husté smetany. Sůl, pepř, muškát.
Oblohy různého druhu: 200 g opečené slaniny nakrájené na plátky, nebo - 1 kg pokrájených čekankových puků + 200 g strouhaného sýra gouda nebo - 200 g brokolice + 100 g slaniny nakrájené na plátky + 50 g modrého plísňového sýra nebo - 200 g lososa + 100 g sekaných špenátových listů (okapaných)

Zelenina:
Plněná rajčata zapečená s kozím sýrem.
8 rajčat
300g čerstvého kozího sýra
4 polévkové lžíce olivového oleje
1 malá snítka jemných bylinek (pažitka nebo bazalka)
sůl, pepř

Umyjte rajčata, skrojte čepičku a opatrně vyprázdněte vnitřek. Dejte je řádně okapat.
Vidličkou promíchejte sýr s olivovým olejem, přidejte na jemno nakrájené bylinky, sůl a pepř.
Přiklopte na rajčata čepičky a naskládejte je do pekáčku. Vložte do trouby.
Rajčata podávejte teplá na listu zeleného salátu.

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