

FR

CS

EN

HU

PL

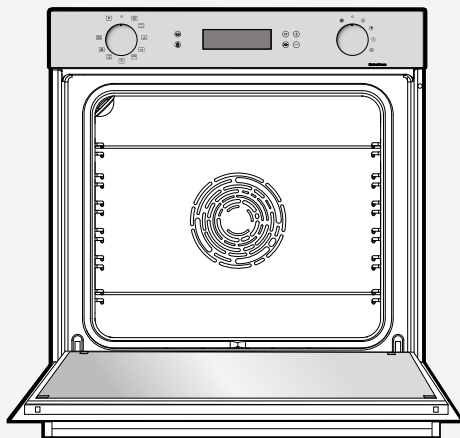
SK

Brandt



INSTRUCTIONS UTILISATEUR FR
NÁVOD K OBSLUZE CS
USER INSTRUCTION EN
HASZNÁLATI UTASÍTÁS HU
INSTRUKCJA OBSŁUGI PL
NÁVOD NA OBSLUHU SK

FOUR
TROUBA NA PEČENÍ
OVEN
SÜTŐ
PIEKARNIK
RÚRA NA PEČENIE



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

CZ2100134-02

BYCert.6011825

Chère Cliente, Cher Client,


Vous venez d'acquérir un produit **BRANDT** et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Nous avons conçu et fabriqué ce produit en pensant à vous, à votre mode de vie, à vos besoins, pour qu'il réponde au mieux à vos attentes. Nous y avons mis notre savoir-faire, notre esprit d'innovation et toute la passion qui nous anime depuis plus de 60 ans.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez nos dernières innovations, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT est heureux de vous accompagner au quotidien et vous souhaite de profiter pleinement de votre achat.

	<p>Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. La marque BRANDT est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.</p>
---	--

Retrouvez-nous sur

<https://brandt.fr/>



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE	7
Environnement	7
Conseil d'économie d'énergie.....	7
INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	7
Choix de l'emplacement et encastrement.....	8
Raccordement électrique.....	10
DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	11
Présentation du four	11
Afficheur et touches de commandes	12
Accessoires	13
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	15
Réglages.....	15
Menu réglages.....	16
Les modes de cuisson	18
Démarrage d'une cuisson	19
La fonction Guide Saveur.....	22
ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	22
Nettoyage intérieur - extérieur.....	22
Anomalies et solutions.....	26
SERVICE APRÈS-VENTE	27
Interventions	27
Relations consommateurs FRANCE	27
AIDE A LA CUISSON	28
Tableaux de cuissons.....	28
Recettes avec levure	30
Essais d'aptitude a la fonction.....	31



Instructions de sécurité importantes lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

A la réception de l'appareil

Déballer-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

Avant la 1ère utilisation

Chauffez votre four à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

Informations importantes

Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact

avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêté.

Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une



surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISE EN GARDE :

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

- Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

- Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.

- Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les enfants.

- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

MISE EN GARDE :

- S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

- La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.

- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.



Instructions de sécurité

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.



ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne en vigueur sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.





CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de \varnothing 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis.
Remplacez les butées caoutchouc.



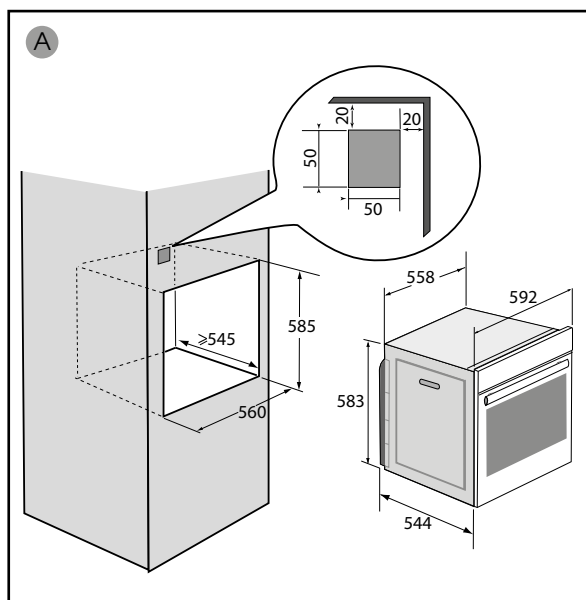
Conseil :

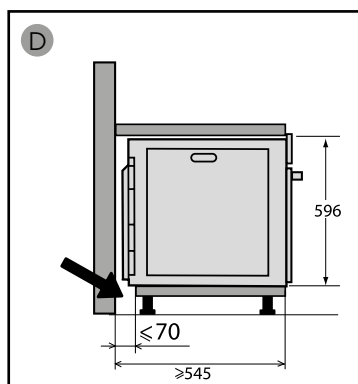
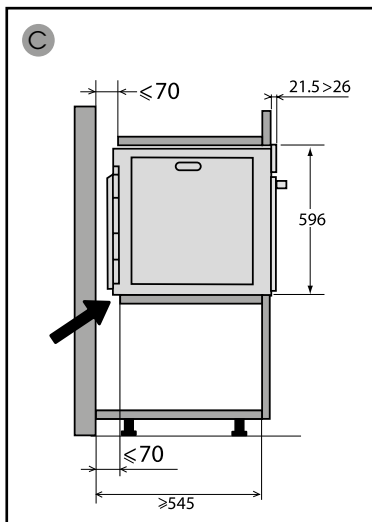
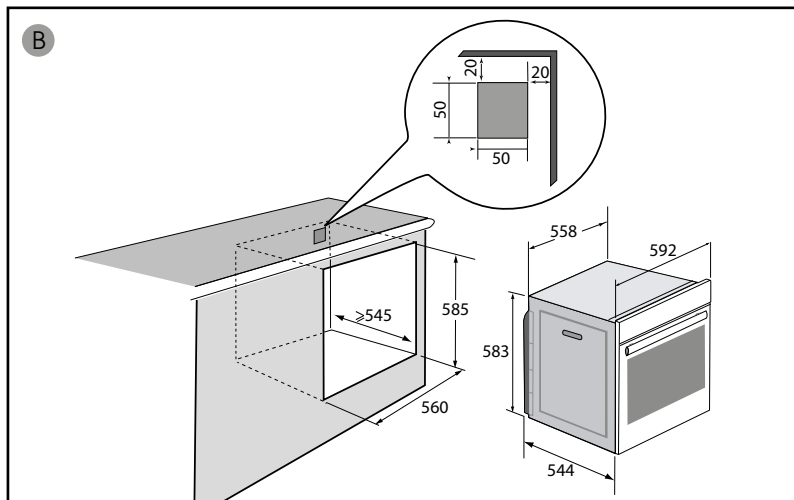
Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste de l'électroménager.



Attention :

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.








RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

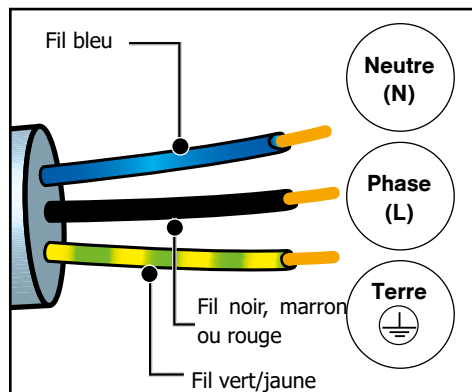
Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

• Avant la première utilisation

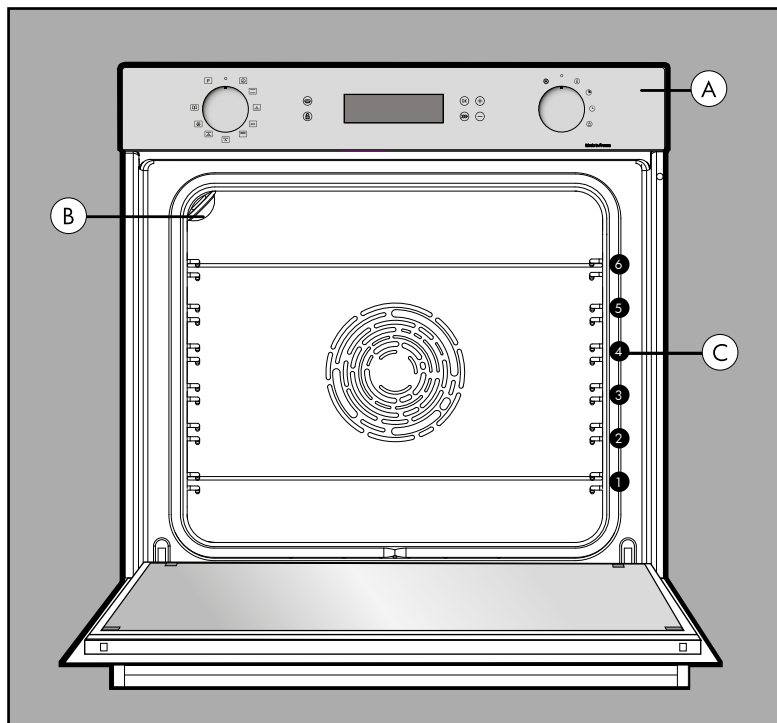
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la température la plus élevée. afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager au début une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.





Présentation de votre appareil

PRÉSENTATION DU FOUR



- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Gradins fils (6 positions)

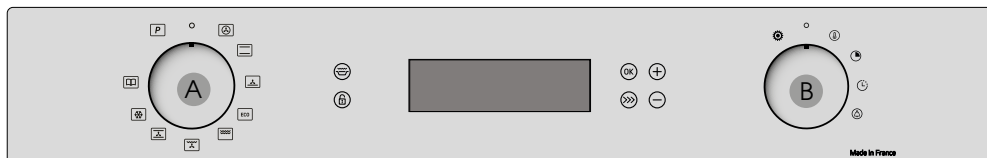
Ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires : gradins de 1 à 6.



Présentation de votre appareil

AFFICHEUR ET TOUCHES DE COMMANDES

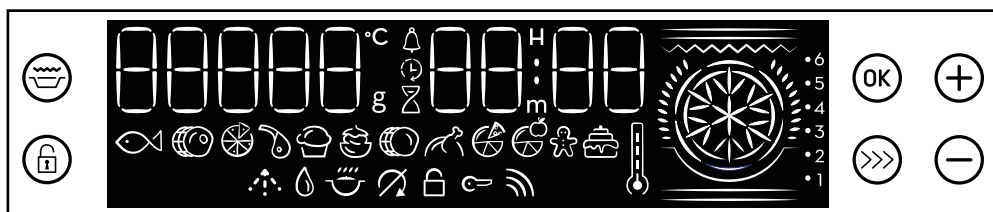
• Bandeau de commande



A MANETTE DE SÉLECTION DE MODES DE CUISSON

B MANETTE DE RÉGLAGES

• Afficheur



MINUTERIE



FIN DE CUISSON



DURÉE DE CUISSON



INDICATEUR DE TEMPÉRATURE



INDICATEUR GRIL SAVEUR



POIDS



VERROUILLAGE CLAVIER



VERROUILLAGE PORTE



INDICATEUR DE MONTÉE EN TEMPÉRATURE

• Touches



Gril Saveur



Validation



Touche +



Verrouillage clavier



Booster (accélère la montée en température)



Touche -

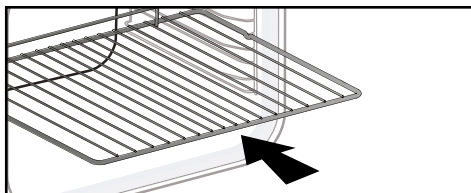


ACCESSOIRES (Selon modèle)

• Grille sécurité anti-basculement

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Insérer la grille, sécurité anti-basculement vers le fond du four.



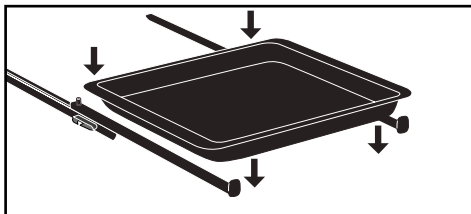
• Plat multi usages lèche-frites 45mm

A insérer dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



• Système de rails coulissants

Grâce au système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement. De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.



Conseil :

Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.



Mise en garde :

Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.



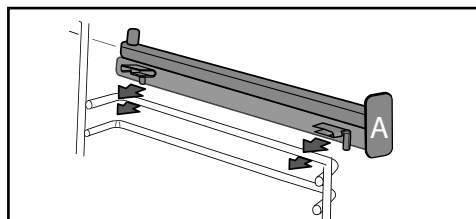
Mise en garde :

Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.



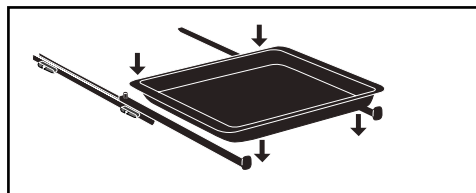
INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans le gradin-fil. Procédez de la même façon pour le rail droit.



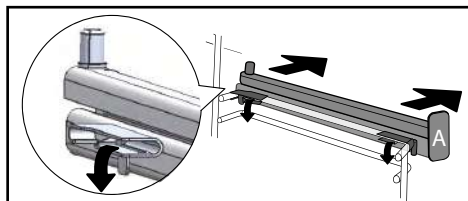
NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée **A** se trouve face à vous.

Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation.



Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

Écartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.



Conseil :

Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.

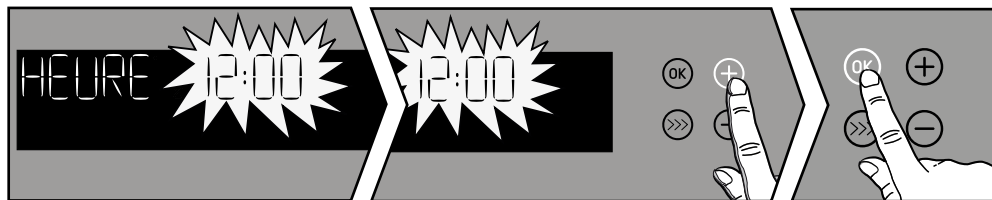


Utilisation de votre appareil

RÉGLAGES

• Mise à l'heure

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.

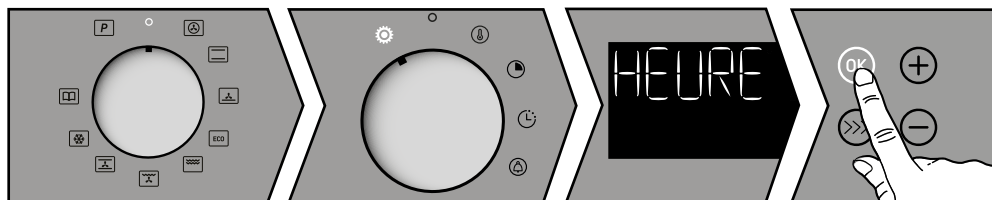


Réglez l'heure à l'aide des touches + et -. Validez avec la touche **OK**.

En cas de coupure de courant l'heure clignote. Procédez au même réglage.

• Modification de l'heure

La manette de fonctions doit obligatoirement être sur la position 0.

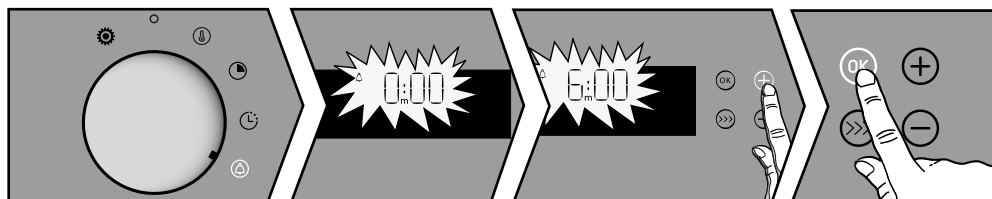


Tournez la manette de réglages sur la position "**RÉGLAGES**".

A l'aide des touches + et - naviguez dans les différents paramètres, sélectionnez "**HEURE**" et validez à l'aide de la touche **OK**. Modifiez l'heure et validez avec la touche **OK**.

Rammener la manette en position zéro.

• Minuterie





Tournez la manette de réglages sur la position "**MINUTERIE**". La minuterie clignote.



Réglez la minuterie avec les touches + et -. Validez avec la touche **OK** le compte à rebours se lance. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche. Pour annuler la minuterie, ramenez la manette en position zéro.



• Verrouillage clavier (sécurité enfants)

Appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran.



Pour le déverrouiller, appuyez de nouveau sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.




MENU RÉGLAGES

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four pour cela:

Tournez la manette de réglages sur la position "RÉGLAGES". A l'aide des touches + et - naviguez dans les différents paramètres défilant à l'écran.








Appuyez sur la touche **OK** pour valider votre choix. A l'aide des touches + et - activez ou désactivez les différents paramètres, voir tableau.

	HEURE : Permet le réglage ou la modification de l'heure.
	VEILLE DE LA LAMPE : Position ON, en mode cuisson, la lampe reste toujours allumée (sauf mode ECO) Position AUTO, en mode cuisson, la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes.
	SONS - BIPS - TOUCHES : Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.



Utilisation de votre appareil

MENU RÉGLAGES

	MODE DEMO : Position ON , fonction activée, mode démonstration utilisé en exposition. Position OFF , fonction désactivée, votre four est opérationnel.
	LUMINOSITÉ : Permet de régler la luminosité de l'afficheur.
	VEILLE AFFICHEUR: Position ON , extinction de l'afficheur après 90 secondes. Position OFF , réduction de la luminosité de l'afficheur 90 secondes.
	LANGUE : FR/EN/OFF(pas de texte affiché)
	DIAGNOSTIC: En cas de problème et d'appel du SAV, relevez les différentes valeurs données par votre four (puissance, version, ...). Ces informations serviront à identifier l'origine du défaut.

Pour sortir du "Menu réglages" mettre la manette sur la position 0.



Important :

La veille afficheur : Après 90 secondes d'inactivité l'afficheur s'éteint.

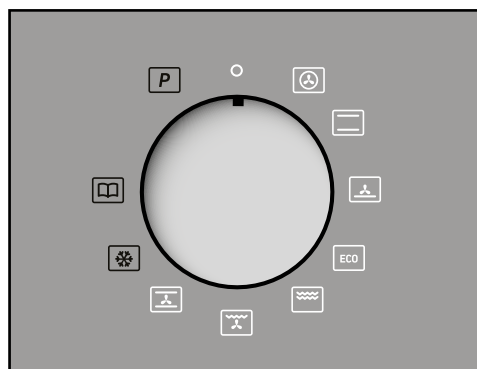
• **Fonction AUTO-STOP**

Cette fonction de sécurité arrête la cuisson du four lorsque vous n'avez pas programmé de durée de cuisson et que votre four fonctionne à plus de 100°C depuis plus de 4 heures ou à moins de 100°C depuis plus de 10 heures.

«**STOP**» s'affiche alors à l'écran.



LES MODES DE CUISSON



Conseil

Préchauffer votre four avant d'enfourner vos plats.



CHALEUR TOURNANTE*

(température mini 35°C maxi 250°C)

Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

Montée rapide en température : certains plats peuvent être enfournés four froid.



TRADITIONNEL*

(température mini 35°C maxi 275°C)

Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux et légumes... Pour saisir rôtis de viandes rouge. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).



Système "Smart Assist"

Votre four est équipé de la fonction "Smart Assist" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.



SOLE PULSÉE

(température mini 75°C maxi 250°C)

Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.



CUISSON ECO*

(température mini 35°C maxi 275°C)

Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Toutes les cuissons se font sans préchauffage.



GRIL

(position 1 à 4)



GRIL VENTILÉ

(température mini 100°C maxi 250°C)

Recommandé pour toutes les volailles et rôtis (juteux et croustillants sur toutes les faces) et pour saisir et cuire à coeur les gigots et côtes de boeuf. Glissez la lèche-frites au gradin du bas.



TRADI-VENTILÉ

(température mini 35°C maxi 275°C)

***Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE .**

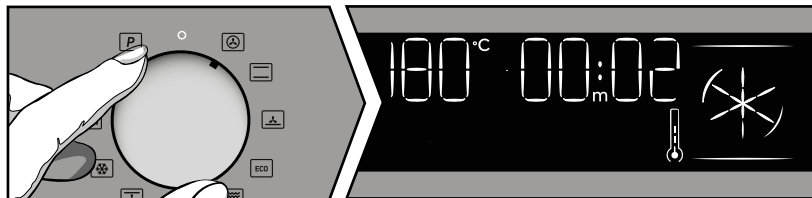


DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

• Démarrage d'une cuisson immédiate

L'afficheur ne doit pas clignoter.

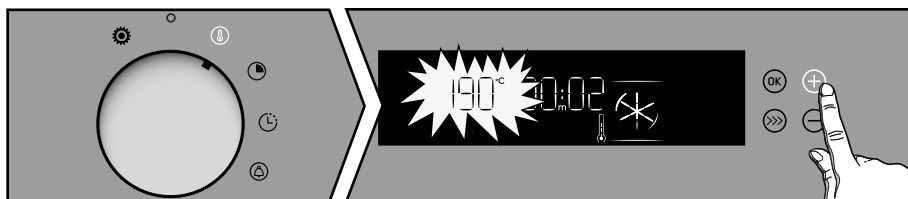
Tournez la manette de fonctions sur le mode de cuisson de votre choix.



La montée en température démarre immédiatement. L'indicateur de durée vous indique depuis combien de temps le four à démarré. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

• Modification de la température

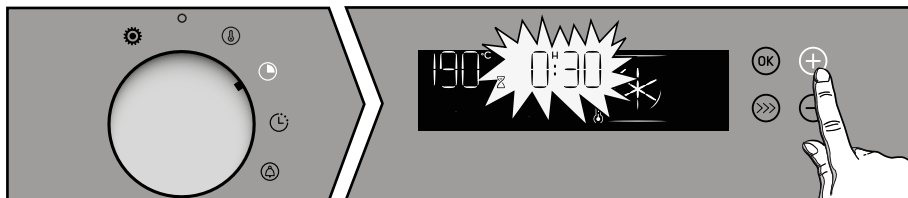
Tournez la manette de réglages sur température. L'affichage de la température clignote, ajustez la température avec les touches + et -. Validez en appuyant sur **OK**.



• Modification de la durée

Tournez la manette de réglages sur durée.

L'affichage de la durée clignote, le réglage est alors possible. Ajustez avec les touches + et - pour régler la durée de cuisson, validez avec la touche **OK**.





Système "Smart Assist"

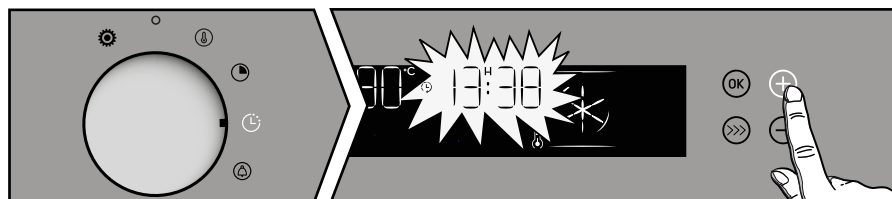
Votre four est équipé de la fonction "Smart Assist" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

FONCTION DE CUISSON (selon modèle)	PRÉCONISATION DE TEMPS
VIANDE ROUGE - LEGUMES	30 min
PIZZA - TARTE	30 min
VIANDE BLANCHE - POISSON - BISCUITS	30 min
GATEAUX - BRIOCHE	30 min
ECO CUISSON ECO	30 min
GRATIN	10 min
GRILLADES	7 min
VOLAILLE - PIECE A ROTIR	15 min

• Modification de l'heure de fin de cuisson

Tournez la manette de réglage sur heure de fin. L'affichage de l'heure de fin clignote, le réglage est alors possible. Ajustez avec les touches + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson, validez avec la touche **OK**.



• Utilisation de la fonction Boost

Vous avez la possibilité de préchauffer rapidement votre four avec la fonction "BOOSTER" . Démarrez une cuisson et appuyez sur la touche . Le four monte rapidement en température et le symbole **BOOST** s'affiche en alternance avec la température à l'écran.

NOTA : La fonction «Booster» est disponible pour les fonctions : , , , .

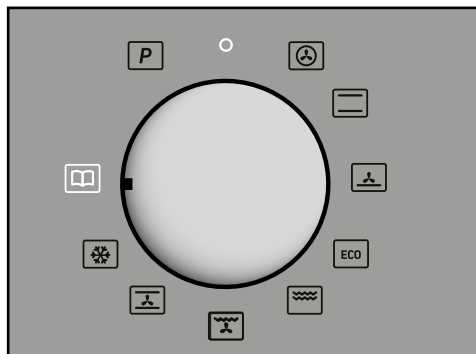
• Utilisation de la fonction Gril saveur

Vous avez la possibilité de gratiner un plat en fin de cuisson avec la fonction "Gril SAVEUR" . Sélectionnez une fonction de cuisson, ajustez la température et programmez une durée de cuisson. Sélectionnez ensuite la fonction "Gril SAVEUR" en appuyant sur la touche . Votre cuisson démarre. Le symbole s'affiche.

NB : "Gril SAVEUR" n'est pas disponible sur le modes de cuisson Eco et décongélation.



LA FONCTION GUIDE SAVEUR



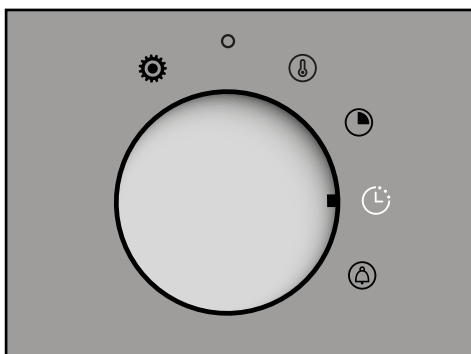
La fonction «**Guide saveur**» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer, de son poids et du type de plat.

Tournez le sélecteur de fonctions sur **Guide saveur**. Vous devez choisir à l'aide des touches + et - un aliment préprogrammé parmi la liste suivante :

- P01:** Saumon
- P02:** Boeuf à point
- P03:** Pizza
- P04:** Epaulé d'agneau
- P05:** Soufflé
- P06:** Tomates farcies
- P07:** Rôti de porc
- P08:** Poulet
- P09:** Quiche
- P10:** Tarte aux fruits
- P11:** Biscuits
- P12:** Gâteau

Validez en appuyant sur la touche **OK**. Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de l'aliment avec les touches + et - puis validez en appuyant sur **OK**. La durée de cuisson idéale s'affiche, elle est calculée automatiquement. Le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat. Enfourez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 6 en haut) Le four démarre.

• Modification de l'heure de fin de cuisson



Tournez la manette de réglage sur heure de fin. Réglez l'heure fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches +/- puis validez en appuyant sur **OK**. La cuisson programmée s'affiche, votre cuisson se finira à l'heure choisie.



Important :

Certaines recettes peuvent nécessiter un préchauffage.



NETTOYAGE INTÉRIEUR - EXTÉRIEUR

- **Autonettoyage de la cavité par pyrolyse**



Attention

Retirez les accessoires et les gradins-fils du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage par pyrolyse ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.

Cycles d'autonettoyage :

- **Pyro Max**, un nettoyage classique en 2 heures pour un four sale (ou très sale).
- **Pyro Express** un nettoyage rapide en 59 minutes pour un four peu sale, disponible lorsque le four est déjà chaud !
- **Pyro Eco** intervient uniquement en remplacement de la Pyro Express dans le cas où votre four n'est pas suffisamment chaud. La durée du nettoyage est alors d'1h30.




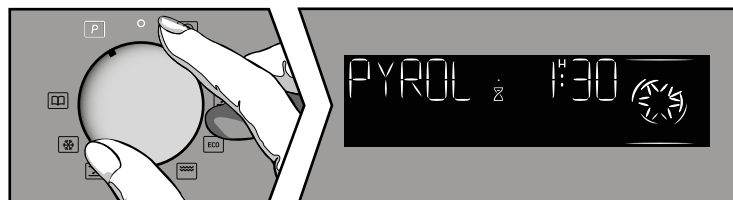
Conseil

Lancez une pyro Express juste après une cuisson pour profiter de la chaleur accumulée dans la cavité. Le four détermine alors si la chaleur résiduelle est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, une Pyro Eco se lance automatiquement.

- **Démarrage d'une pyrolyse**

Le programmateur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Pour activer la pyrolyse, tournez le sélecteur de fonctions sur Nettoyage Pyrolyse. Sélectionnez à l'aide des touches + et - le programme pyrolyse souhaité puis validez avec la touche **OK** la pyrolyse démarre.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, le symbole  apparaît dans l'afficheur, il est impossible de déverrouiller la porte. A la fin du nettoyage l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille après refroidissement du four. Ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.





Conseil

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche déposée à l'intérieur.

• Pyrolyse différée

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" et reportez-vous au chapitre «heure de fin cuisson» pour régler l'heure de fin de la pyrolyse.

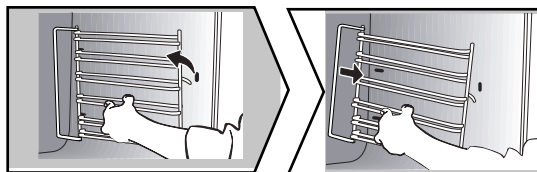
Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonction sur 0.

• Nettoyage de la surface extérieure

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

• Nettoyage des gradins-fils

Démontez les gradins-fils pour les nettoyer. Soulevez la partie avant du gradin vers le haut ; poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Tirez ensuite légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrières de leur logement. Retirez ainsi les 2 gradins.



• Nettoyage des vitres de la porte



Attention :

Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

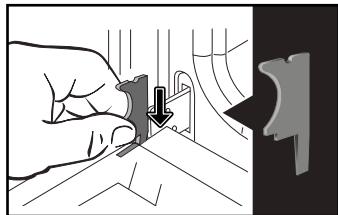
Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :



• Nettoyage des vitres de la porte

Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide de la câle plastique fournie dans la pochette plastique de votre appareil.



Retirez la première vitre clipée : appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements (A) afin de déclipper la vitre puis retirez-la.

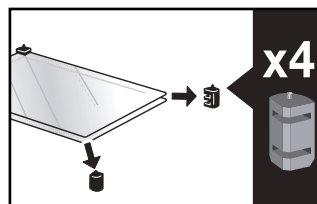
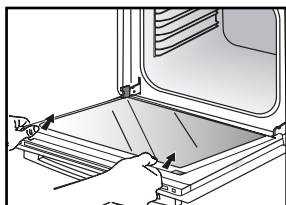
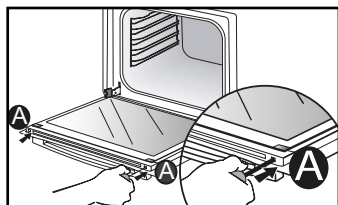


Important :

Veillez à bien repérer le sens de montage de cette 1ère vitre (face brillante vers vous)

Selon modèle la porte est composée de deux vitres supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

Ne pas immerger les vitres dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

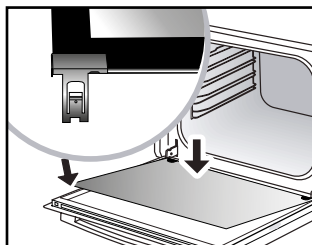
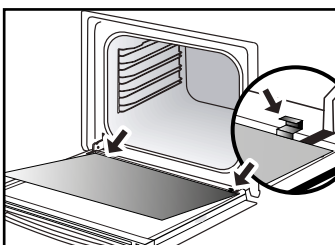
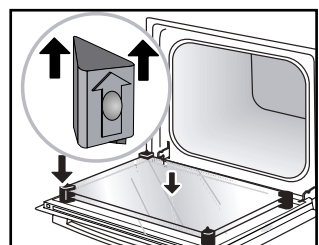


• Remontage des vitres de la porte

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées en caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des vitres.

Engagez la dernière vitre dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, face brillante vers vous. Retirez la câle plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



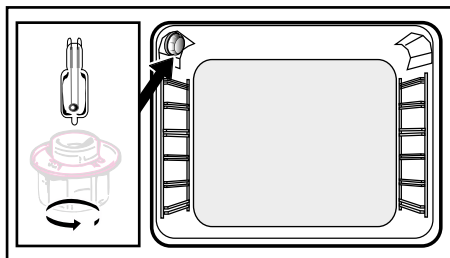


• Remplacement de la lampe



Important :

Assurez-vous que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.



Caractéristiques de l'ampoule :

25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et replacez le hublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



ANOMALIES ET SOLUTIONS

«Auto Stop» s'affiche (système Auto Stop).

Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRÊT.

Code défaut commençant par un «F».

Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum. Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.

Le four ne chauffe pas.

Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée.

La lampe du four ne fonctionne pas.

Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.

C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à une heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après Vente.

Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.

Vérifiez la fermeture de la porte. Il peut s'agir d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température. Si le défaut persiste, contactez le Service Après-Vente.

Le symbole clignote dans l'afficheur.

Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après Vente.

Bruit de vibration.

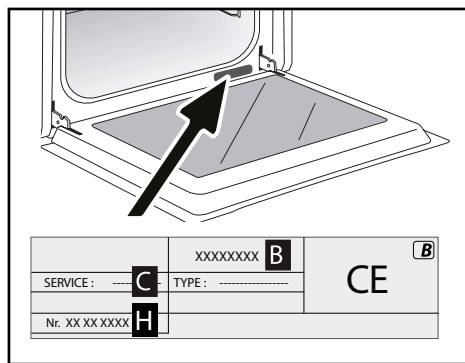
Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière.

Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Remplacez votre four.



INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



B : Référence commerciale
C : Référence service
H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25

**Service gratuit
+ prix appel**

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

www.brandt.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, www.brandt.com

rubrique «SERVICES».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 01

**Service 0,50 € / min
+ prix appel**

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.





PLATS	* * * * * * *														min	
Viandes																
Rôti de porc (1kg)	200	2						180	2							60
Rôti de veau (1kg)	200	2						180	2							60-70
Rôti de boeuf	240	2														30-40
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220							200	2			60
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2				210	3			60
Volailles grosses pièces	180	1														60-90
Cuisses de poulet					220	3						210	3			20-30
Côtes de porc / veau					210	3										20-30
Côtes de boeuf (1kg)					210	3						210	3			20-30
Côtes de mouton					210	3										20-30
Poissons																
Poissons grillés					275	4										15-20
Poissons cuisinés	200	3					180	3								30-35
Poissons papillottes	220	3					200	3								15-20
Légumes																
Gratins (aliments cuits)					275	2										30
Gratins dauphinois	200	2					180	2								45
Lasagnes	200	3					180	3								45
Tomates farcies	170	3					160	2								30
Pâtisseries																
Biscuit de Savoie - Génoise			180	2									180	2		35
Biscuit roulé	220	3											180	2		5-10
Brioche	180	1	210										180	2		35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									180	2		45-50
Clafoutis	200	2					180	3								30-35
Crèmes	165	2											150	2		30-40

* Selon modèle



PLATS	* * * * * * *											min	
Pâtisseries													
Cookies - Sablés	175	3										15-20	
Kugelhopf			180	2							180	2	40-45
Meringues	100	2									100	3	60-70
Madeleines	220	3				200	3						5-10
Pâtes à choux	200	3				180	3				180	3	30-40
Petits fours feuilletés	220	3				200	3						5-10
Savarin	180	3									175	3	30-35
Tarte pâte Brisée	200	1				195	1						30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1				200	1						20-25
Tarte pâte à levure	210	1				200	1						10-30
Divers													
Brochettes	220	3			210	4							10-15
Pâté en terrine	200	2					190	2					80-100
Pizza pâte Brisée	200	2											30-40
Pizza pâte à pain													15-18
Quiches													35-40
Soufflé											180	2	50
Tourtes	200	2											40-45
Pain	220					200		220					30-40
Pain grillé	180				275	4-5							2-3
Cocottes fermées (daube)	180	2									180	2	90-180

* Selon modèle



Toutes les T°C et temps de cuisson sont donnés pour des fours préchauffés

N.B: Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.

EQUIVALENCE : CHIFFRES T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

Recette avec levure (selon modèle)

Ingrédients:

- Farine 2 kg ● Eau 1240 ml ● Sel 40 g ● 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.

Procédure: Pour les recettes de pâtes à base de levure. Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.




















Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laissez lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.





ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

SELON LA NORME CEI 60350

ALIMENT	*Mode de cuisson	NIVEAU	Accessoires	°C	DUREE min.	PRECHAUF-FAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3		150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

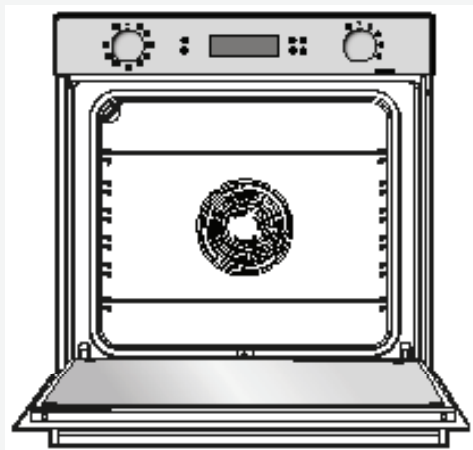
* Selon modèle

NOTA : Pour les cuissons à 2 niveaux, les plats peuvent être sortis à des temps différents.



NÁVOD K OBSLUZE CZ

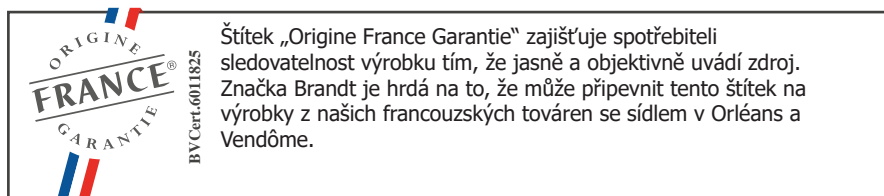
TROUBA NA PEČENÍ



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Vážený zákazníku,

právě jste získal produkt značky **BRANDT** a rádi bychom vám poděkovali. Tento produkt jsme navrhli a vyrobili s ohledem na vás, váš životní styl a vaše požadavky tak, aby splňoval vaše očekávání. Věnovali jsme své know-how, našeho inovativního ducha a vášně, která nás provází více než 60 let. Ve snaze zajistit, aby naše produkty co nejlépe splňovaly vaše požadavky, je vám k dispozici naše oddělení vztahů se zákazníky, které vám odpoví na všechny vaše dotazy a vyslechne si všechny vaše návrhy. Navštivte naši webovou stránku **www.brandt.com** kde naleznete naše nejnovější inovace, jakož i užitečné a doplňující informace. Společnost **BRANDT** je ráda, že vám může pomoci každý den, a doufá, že ze svého nákupu vytěžíte maximum.



<https://brandt.com/>



 **Důležité:**

Před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod k obsluze, abyste se rychleji seznámili s jeho fungováním.



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	7
RADY TÝKAJÍCÍ SE ÚSPORY ENERGIE.....	7
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A ÚSPORA ENERGIE	7
VOLBA MÍSTA UMÍSTĚNÍ A MONTÁŽE.....	8
INSTALACE SPOTŘEBIČE	8
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	10
PŘEDSTAVENÍ TROUBY	11
POPIS SPOTŘEBIČE	11
DISPLEJ A OVLÁDACÍ TLAČÍTKA.....	12
OVLÁDACÍ PANEL.....	12
DISPLEJ.....	12
TLAČÍTKA	12
PŘÍSLUŠENSTVÍ	13
INSTALACE A DEMONTÁŽ VÝSUVNÉ KOLEJNIČKY	14
NASTAVENÍ.....	15
POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE	15
MĚNU NASTAVENÍ	16
REŽIMY PEČENÍ	18
ZAHÁJENÍ PEČENÍ	19
FUNKCE „FLAVOR GUIDE“	21
ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO - VNĚJŠÍHO PROSTORU	22
PÉČE O SPOTŘEBIČ	22
PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ	26
KONTAKTOVÁNÍ SERVISU	27
ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY	27
POPRODEJNÍ SERVIS	27



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY - POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento návod lze stáhnout z webové stránky značky.

Důležité:

Jakmile spotřebič dostanete, vybalte jej nebo jej nechte vybalit. Zkontrolujte jeho celkový vzhled. Případné výhrady si poznamenejte na dodací list a ponechte si kopii. Před spuštěním spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod k instalaci, abyste se rychle seznámili s jeho obsluhou. Tento návod k obsluze si uschovejte spolu se spotřebičem. Pokud bude spotřebič někdy předán nebo převeden na jinou osobu, ujistěte se, že nový majitel obdrží tento návod k obsluze. Před instalací a používáním vaší trouby se seznamte s těmito doporučeními. Byly napsány pro vaši bezpečnost a bezpečnost ostatních.

— Tato trouba byla navržena k používání soukromými osobami v jejich domácnostech. Tato trouba neobsahuje žádné komponenty na bázi azbestu.

— Váš spotřebič je určen pro běžné použití v domácnosti. Nepoužívejte jej pro komerční nebo průmyslové účely ani pro jiný účel, než pro který byl navržen.

— Neupravujte ani se nepokoušejte upravovat žádné vlastnosti tohoto spotřebiče. Bylo by to nebezpečné pro vaši bezpečnost.

— Nikdy neumísťujte alobal přímo do kontaktu se dnem trouby, protože nahromadění tepla může poškodit smalt.

— Na otevřená dvířka trouby nepokládejte těžká břemena a dbejte na to, aby děti na ně nemohly vylézt ani si sednout.

— Troubu nepoužívejte jako spíž ani k odkládání předmětů po použití.

— Po použití trouby se ujistěte, zda jsou všechny ovládací prvky v poloze zastavení.

— Trouba musí být při čištění vnitřku trouby vypnuta.

— Před demontáží skleněného okna dvířek trouby nechte spotřebič vychladnout.



Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud byly příslušným způsobem informovány nebo trénovány pro bezpečné použití spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená.



Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Děti nesmí provádět čištění ani uživatelskou údržbu spotřebiče bez dozoru odpovědné osoby.

— Na děti je třeba dohlížet, aby se zabránilo tomu, že si budou hrát se spotřebičem.



VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby. Děti mladší 8 let nesmí mít do blízkosti trouby povolen přístup, pokud nejsou neustále pod dohledem.

— Tento spotřebič je určen k vaření se zavřenými dvířky.

— Před pyrolytickým čištěním trouby odstraňte veškeré příslušenství a hrubé usazeniny.

— Během čištění mohou být povrchy teplejší než za běžných podmínek používání. Doporučuje se držet děti mimo spotřebič.

— Nepoužívejte parní čistič.

— Před demontáží zadní stěny musí být spotřebič vypnutý. Po vyčištění se zadní stěna musí vrátit na místo v souladu s pokyny.

— Na čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani škrabky z tvrdého kovu, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.



VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, zda je spotřebič odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Světlo vyměňujte pouze tehdy, když je spotřebič vychladlý. K odšroubování průhledného krytu a světla použijte gumovou rukavici, která usnadní demontáž.

Po instalaci musí být elektrická zástrčka přístupná.

Spotřebič musí být možné odpojit od zdroje napájení a to buď pomocí zástrčky, nebo zapojením vypínače do systému pevného zapojení v souladu s pravidly instalace.

Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo nebezpečí.

— Tento spotřebič lze nainstalovat buď pod pracovní plochu, nebo do sloupku skříňky, jak je uvedeno na schématu instalace.

— Vycentrujte troubu v jednotce tak, aby byla zajištěna minimální vzdálenost 10 mm mezi spotřebičem a okolní jednotkou.



Bezpečnostní pokyny

Materiál jednotky nesoucí spotřebič musí být tepelně odolný (nebo pokrytý žáruvzdorným materiálem). Pro větší stabilitu připevněte troubu k jednotce 2 šrouby přes otvory na bočních panelech.

Aby se zabránilo přehřátí, nesmí být spotřebič nainstalován za ozdobnými dvířky.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Recyklujte je a pomozte chránit životní prostředí jejich uložením do komunálních kontejnerů k tomu určených.



Váš spotřebič také obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, aby naznačovalo, že použité spotřebiče se nesmí míchat s jiným odpadem.

Recyklace spotřebiče organizována vaším výrobcem bude proto probíhat v optimálních podmínkách v souladu s evropskou směrnicí o odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Obrátte se na své místní zastupitelstvo nebo na svého prodejce a vyhledejte nejbližší místa předání použitých spotřebičů.

Děkujeme vám za pomoc při ochraně životního prostředí.

RADY TÝKAJÍCÍ SE ÚSPORY ENERGIE

Během pečení nechte dvířka trouby zavřená.



VOLBA MÍSTA UMÍSTĚNÍ A MONTÁŽE

Schémata znázorňují rozměry skříňky, do které se vám vejde vaše trouba. Tento spotřebič lze nainstalovat buď pod pracovní plochu (A), nebo do skříňky (B). Je-li skříňka otevřena, její otvor vzadu musí být maximálně 70 mm. Nainstalujte troubu do nábytku. Za tímto účelem odstraňte gumové zarážky a vyvrtejte do stěny nábytku díru o průměru 2 mm, abyste se vyhnuli štípání dřeva. Troubu připevněte dvěma šrouby. Změňte polohu gumových zarážek.



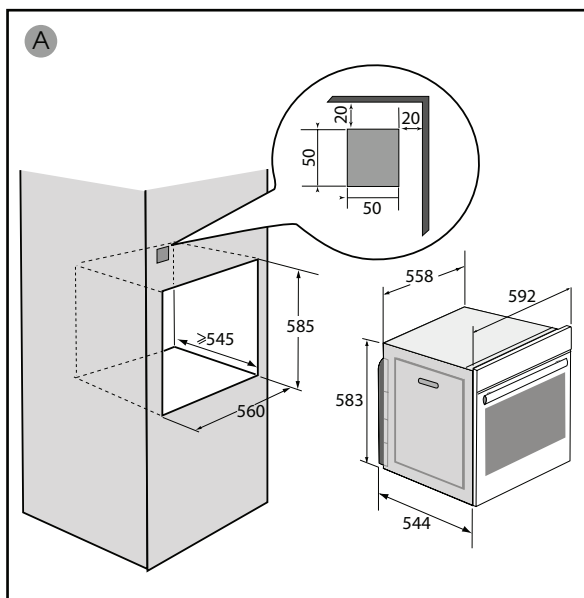
Tip

Abyste si byli jisti, že jste spotřebič správně nainstalovali, neváhejte a zavolejte odborníka na domácí spotřebiče.



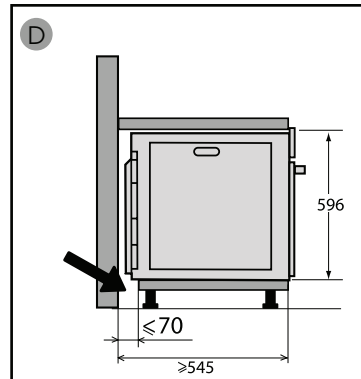
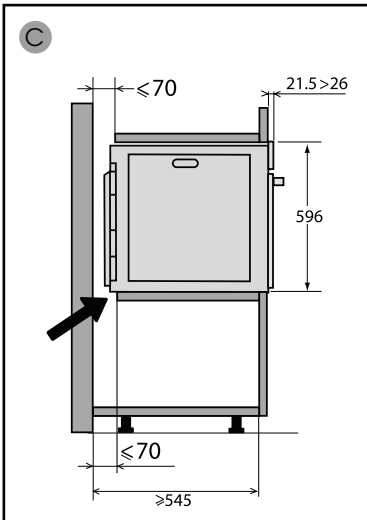
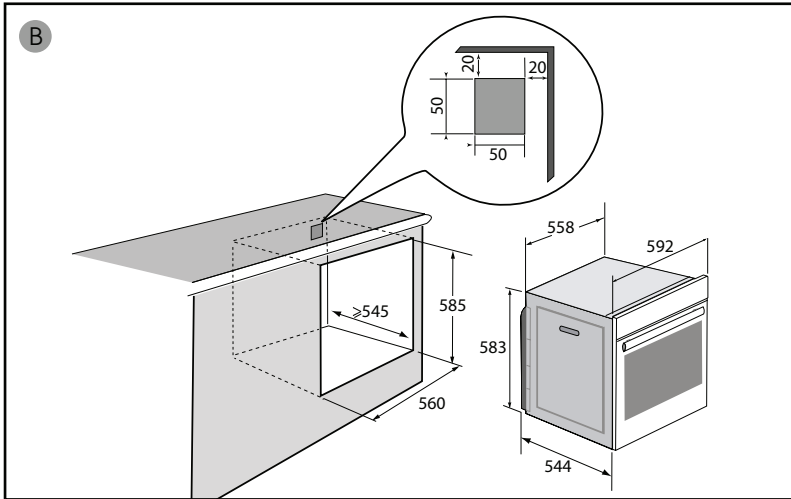
Varování:

Pokud elektrická instalace ve vašem bydlišti vyžaduje jakékoli změny, aby bylo možné připojit váš spotřebič, kontaktujte profesionálního elektrikáře. Pokud trouba jakýmkoli způsobem nefunguje, odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo vyměňte pojistku odpovídající sektoru, ve kterém je trouba zapojena.





Instalace spotřebiče





ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Vaše trouba musí být připojena (standardním) napájecím kabelem se 3 vodiči 1,5 mm² (1 fáze + 1 nulák + uzemnění), který musí být připojen k jednofázové síti s napětím 220-240 V ~ pomocí standardní zásuvky CEI 60083 (1 fáze + 1 nulák + uzemnění) nebo prostřednictvím odpojovacího zařízení se všemi póly v souladu s instalačními normami.

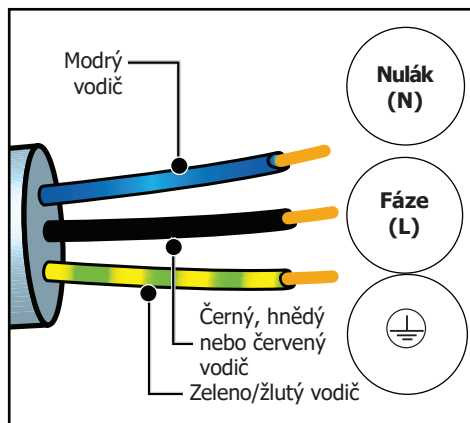
VAROVÁNÍ

Bezpečnostní vodič (zeleno-žlutý) je zapojen do svorky spotřebiče \oplus a musí být zapojen do uzemňovací svorky elektrického zařízení. Pojistka ve vaší soustavě musí mít hodnotu 16 A.

Nezodpovídáme za žádnou nehodu vyplývající z neexistujícího, vadného nebo nesprávného uzemnění.

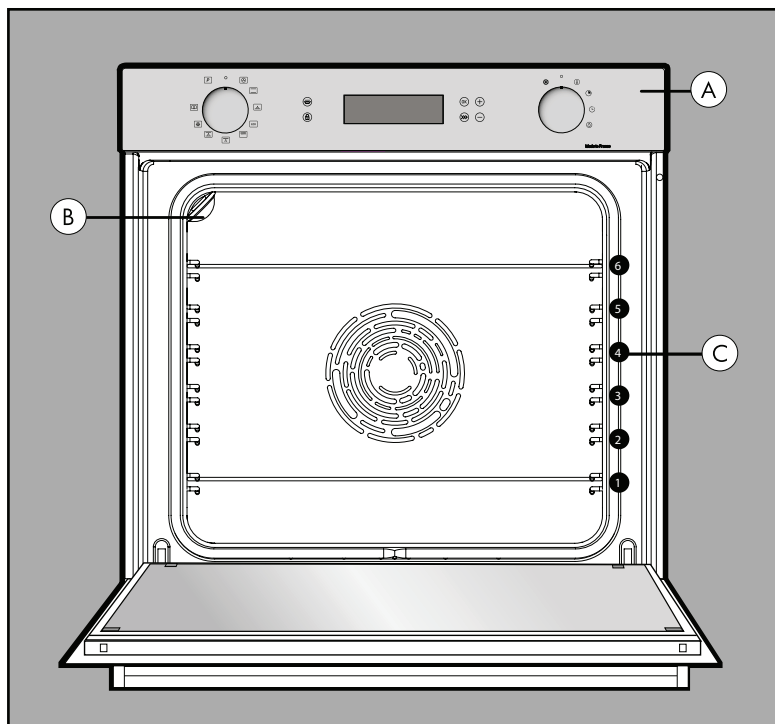
• Před prvním použitím

Před prvním použitím troubu zahřejte na přibližně 15 minut při nejvyšší teplotě a zavřete dvířka. Minerální vlna obklopující dutinu trouby může zpočátku vydávat určitý zápach kvůli svému složení. Můžete si také všimnout tvorby kouře. Toto je normální.





PŘEDSTAVENÍ TROUBY



- A** Ovládací panel
- B** Osvětlení trouby
- C** Drátěné držáky regálů (6 pozic)

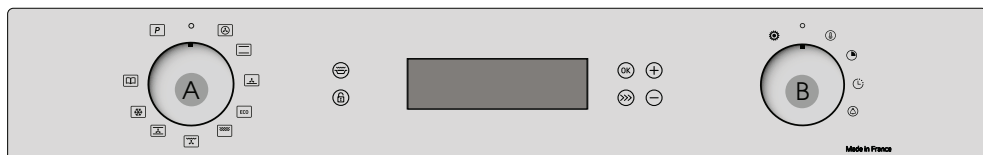
Tato trouba má 6 pozic pro příslušenství: držáky regálů 1 až 6.



Popis spotřebiče

DISPLEJ A OVLÁDACÍ TLAČÍTKA

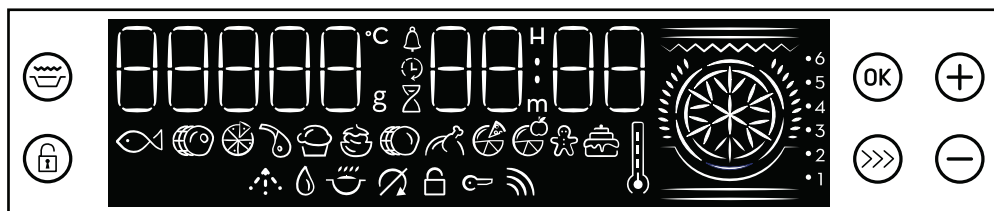
• Ovládací panel



A VOLIČ REŽIMU PEČENÍ

B VOLIČ NASTAVENÍ

• Displej



 ČASOVAČ

 KONEC PEČENÍ

 ČAS PEČENÍ

 INDIKÁTOR TEPLoty

 INDIKÁTOR GRILU

 HMOTNOST

 UZAMČENÍ TLAČÍTEK

 ZÁMEK DVÍŘEK

 INDIKÁTOR ZVÝŠENÍ TEPLoty


• Tlačítka

 Gril

 Potvrzení

 Tlačítko +

 Uzamčení tlačítek

 Booster (urychluje nárůst teploty)

 Tlačítko -

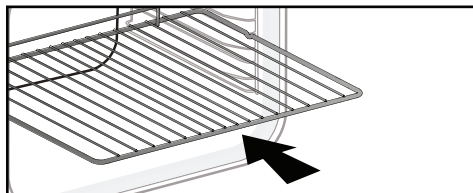


PŘÍSLUŠENSTVÍ (V závislosti na modelu)

• Bezpečnostní mřížka proti převrácení

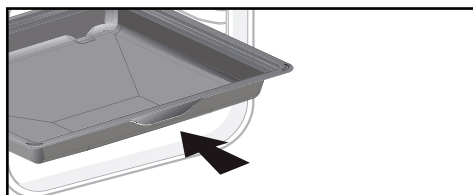
Mřížku lze použít k uchycení všech nádob a forem obsahujících potraviny určené k vaření nebo zapečení. Lze použít ke grilování (umístění přímo na rošt).

Zasuňte bezpečnostní mřížku proti převrácení směrem k zadní části trouby.



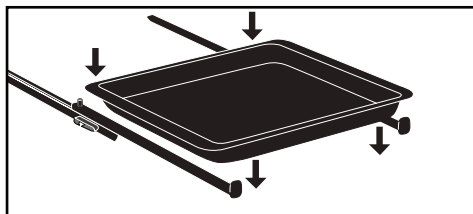
• Víceúčelový odkapávací 45 mm plech

Po vložení do držáků pod mřížkou držadlem směrem ke dvířkům trouby shromažďuje šťávu a tuk z grilování a lze jej použít do poloviny naplněný vodou na pečení nad vodní lázní.



• Systém výsuvných kolejniček

Nový systém výsuvných kolejniček činí pokrm praktičtější a manipulace s ním je jednodušší, protože plechy lze bez námahy vytáhnout pro snazší manipulaci. Plechy lze zcela vyjmout a poskytnout tak úplný přístup k nim. Jejich stabilita zajišťuje bezpečnou manipulaci s potravinami, čímž se snižuje riziko popálení. To znamená, že jídlo z trouby vyjmete mnohem snáze.



Varování:

Před čištěním pyrolýzou vyjměte z trouby příslušenství a podpěry.



Tip:

Abyste se vyhnuli výparům při přípravě tučného masa, doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno odkapávacího plechu.



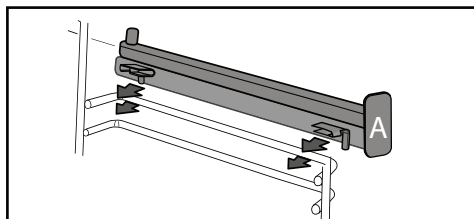
Upozornění:

Vlivem tepla se příslušenství může zdeformovat, aniž by to mělo vliv na jeho funkci. Po vychladnutí se příslušenství vrátí do původního tvaru.



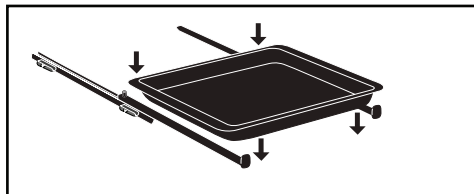
INSTALACE A DEMONTÁŽ VÝSUVNÉ KOLEJNIČKY (V závislosti na modelu)

Po vyjmutí 2 regálových lišt zvolte výšku (2 až 5), do které chcete namontovat kolejničky. Zacvakněte levou kolejničku za levý nosník regálu tak, že vyvinete dostatečný tlak na přední a zadní část kolejničky tak, aby se 2 úchytky na boční straně drážky kolejničky zasunuly do běžce regálu. Totéž udělejte s pravým držákem.

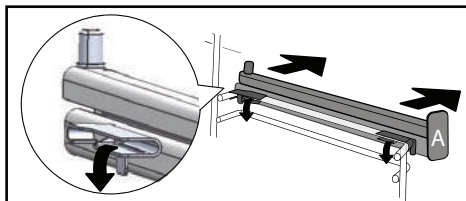


POZNÁMKA: Teleskopická posuvná část kolejničky se musí rozvinout směrem k přední části trouby, přičemž nárazník **A** je proti vám.

Vložte 2 regálové lišty a potom položte plech na 2 kolejničky. Systém je nyní připraven k použití.



Chcete-li vyjmout kolejničky, znovu vyjměte regálové lišty. Mírně od sebe oddělte spodní část úchytek připevněných na každé kolejničce, aby se uvolnily.



Tip

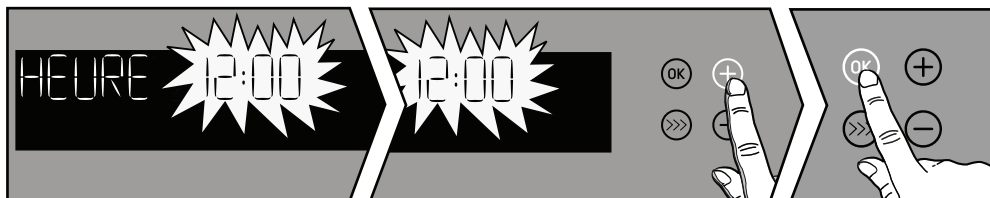
Abyste se vyhnuli výparům při přípravě tučného masa, doporučujeme přidat malé množství vody nebo oleje na dno odkapávacího plechu.



NASTAVENÍ

• Nastavení času

Při zapnutí napájení bliká na displeji 12:00.

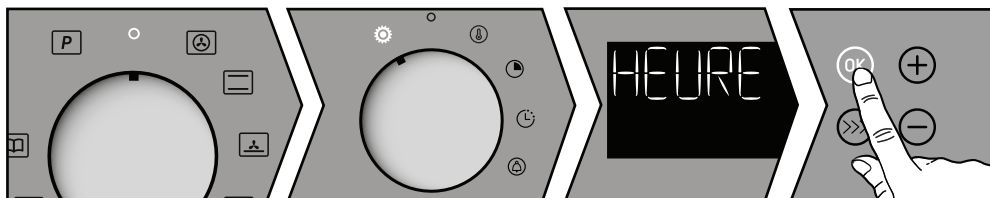


Čas nastavte pomocí tlačítka + nebo -. Nastavení potvrďte pomocí tlačítka **OK**.

V případě výpadku dodávky elektrické energie bude čas blikat. Proveďte stejné nastavení.

• Změna nastavení času

Přepínač volby funkcí musí být v poloze 0.



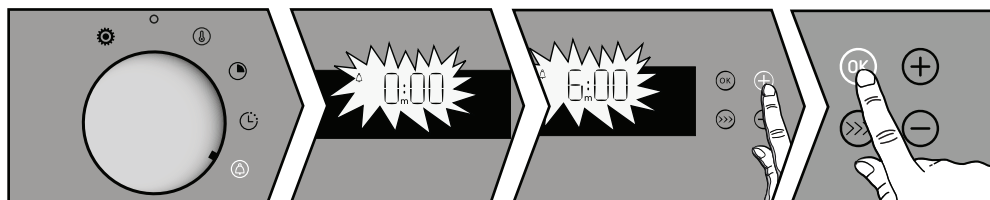
Otočte otočný ovladač do polohy „**SETTINGS (Nastavení)**“.

Pomocí tlačítek + nebo - přejděte přes různé parametry, vyberte „**TIME (Čas)**“ a potvrďte tlačítkem **OK**.

Změňte čas a potvrďte tlačítkem **OK**.

Vraťte ovladač do nulové polohy.

• Časovač



Otočte otočný ovladač do polohy „**TIMER (Časovač)**“ . Časovač začne blikat.



Pomocí tlačítek + nebo - nastavte časovač. Potvrďte pomocí tlačítka **OK** a spustí se odpočítávání.

Po uplynutí času zazní zvukový signál. Chcete-li jej zastavit, stiskněte libovolné tlačítko.



Používání spotřebiče

• Uzamčení tlačítek (dětská pojistka)

Podržte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol .



Za účelem odemčení, opět podržte stisknuté tlačítko , dokud symbol  nezmizí z displeje.




MENU NASTAVENÍ

Za tímto účelem můžete zasahovat do různých parametrů vaší trouby:

Otočte otočný ovladač do polohy „**ADJUSTMENTS (Nastavení)**“. Pomocí tlačítek + a - procházejte přes různé parametry rolováním na displeji.



Stisknutím tlačítka **OK** potvrďte svou volbu. Pomocí tlačítek + a - aktivujte nebo deaktivujte různé parametry, viz tabulka.

	CLOCK (Hodiny): Umožňuje nastavení nebo úpravu času.
	LAMP STANDBY (v): Poloha ON , v režimu pečení osvětlení vždy svítí (kromě režimu ECO). Poloha AUTO , v režimu pečení osvětlení v troubě zhasne po 90 sekundách.
	SOUNDS - BEEPS - KEYS (Zvuky tlačítek): Poloha ON , zvuky jsou aktivní. Poloha OFF , není slyšet žádné zvuky.



Používání spotřebiče

DEMO	DEMO MODE (Předváděcí režim): Poloha ON , funkce je aktivována, předváděcí režim používaný na výstavě. Poloha OFF , funkce je deaktivována, vaše trouba je v provozu.
LUM	BRIGHTNESS (Jas displeje): Upravuje jas displeje.
VEILL	DISPLAY STANDBY (Pohotovostní režim displeje): Poloha ON , displej se po několika minutách zhasne. Poloha OFF , snížení jasu displeje po několika minutách.
LANG	LANGUE (Jazyk): FR (francouzština)/EN (angličtina)/OFF (není zobrazen žádný text)
DIAG	Diagnosis (Diagnostika): V případě problému a kontaktování servisního střediska si poznamenejte různé hodnoty udávané vaší troubou (Wifi, výkon, verze...). Tyto informace budou použity k identifikaci původu chyby.

Chcete-li zavřít „Menu nastavení“, přesuňte ovladač do polohy 0.



Důležité:

Po 90 sekundách nečinnosti se displej vypne a Wifi připojení je stále aktivní.

- **Funkce AUTO-STOP (Automatické zastavení pečení)**

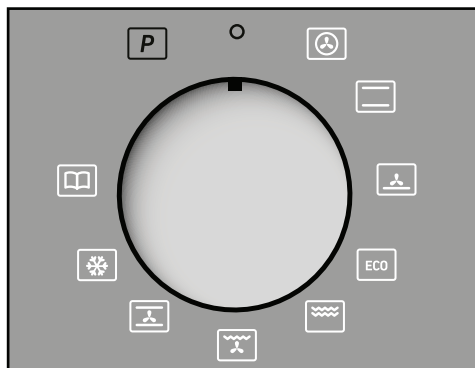
Tato bezpečnostní funkce zastaví pečení v troubě, když jste nenaprogramovali dobu pečení a vaše trouba byla v provozu při teplotě vyšší než 100 °C déle než 4 hodiny nebo při teplotě nižší než 100 °C déle než 10 hodin.

Na displeji se potom zobrazí „**AUTO-STOP**“.



Používání spotřebiče

REŽIMY PEČENÍ



Poznámka

Před vložením nádobí do trouby přehřejte troubu.



TEPLOVZDUŠNÉ PEČENÍ*

(Min. teplota 35 °C, max. 250 °C)

Doporučujeme k udržení šťavnatého masa, ryb a zeleniny. Pro přípravu více pokrmů až na třech úrovních.



TRADIČNÍ PEČENÍ*

(Min. teplota 35 °C, max. 275 °C)

Doporučuje se pro pomalé a jemné pečení: měkká zvířina a zelenina... K opékání pečeně z červeného masa. K dušení pokrmů v zakrytém kastrolu, které začalo na varné desce (kohout na víně, dušené maso).



Systém „SMART ASSIST“

Vaše trouba má funkci „SMART ASSIST“, která při naprogramování času přípravy navrhne dobu pečení, kterou lze změnit v závislosti na zvoleném režimu pečení.



PULZNÍ SPODNÍ OHŘEV

(Min. teplota 75 °C, max. 250 °C)

Doporučuje se na vlhké pokrmy (quiche, dorty se šťavnatým ovocem atd.). Pečivo bude na spodku důkladně propečené. Doporučuje se pro recepty, které kynou (koláč, brioška, bábovka atd.) a pro suflé s kůrkou na vrchu.



ECO* ECO*

(Min. teplota 35 °C, max. 275 °C)

(Toto nastavení šetří energii při zachování kvality pečení.

Všechny druhy pečení se provádějí bez přehřívání.



GRIL

(Pozice 1 až 4)



PULZNÍ GRILOVÁNÍ

(Min. teplota 100 °C, max. 250 °C)

Pečené a drůbež jsou šťavnaté a křehké po celém povrchu. Zasuňte odkapávací plech na držák spodního regálu. Doporučuje se pro veškerou drůbež nebo maso pečené na rožni, na zapékání a důkladné pečení stehen nebo žebírek z hovězího masa. Pro zachování vlhké textury rybích steaků.



TRADIČNÍ TEPLOVZDUŠNÉ

(Min. teplota 35 °C, max. 275 °C)



ROZMRAZOVÁNÍ

(Min. teplota 35 °C, max. 50 °C)

Ideální pro jemné pokrmy (koláč s ovocem, smetana atd.). Rozmrazování masa, rohlíků atp. se provádí při 50 °C (maso umístěné na grilu s miskou pod ním, aby se zachytila šťáva).

***Postup(y) použité k získání výsledků uvedených na energetickém štítku v souladu s evropskou normou EN 50304 a v souladu s evropskou směrnicí.**

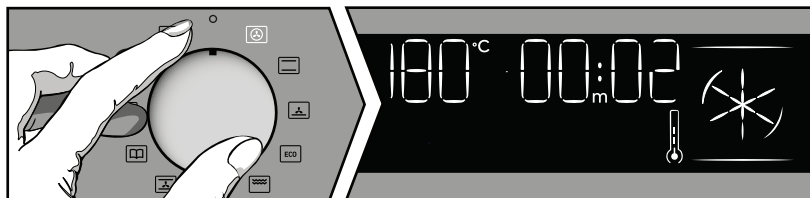


ZAHÁJENÍ PEČENÍ

• Okamžité spuštění pečení

Displej by neměl blikat.

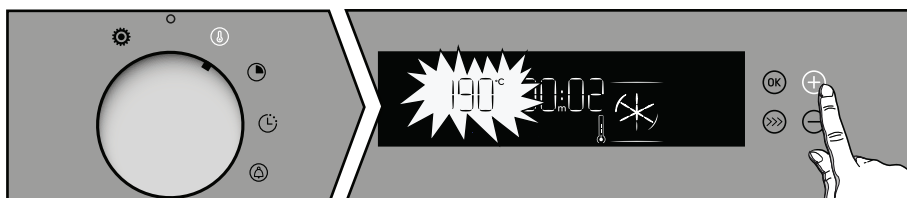
Otočte ovladač volby funkce na režim pečení dle vaší volby.



Nárůst teploty začne okamžitě. Indikátor času vám sdělí, jak dlouho je trouba v provozu. Trouba se zahřívá a indikátor teploty bliká. Když trouba dosáhne naprogramované teploty, zazní série zvukových signálů.

• Změna teploty

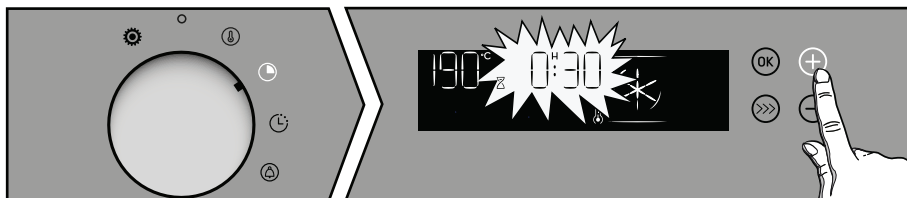
Otočte ovladačem volby teploty. Zobrazení teploty bliká a teplotu upravte pomocí tlačítek + nebo -. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.



• Změna délky trvání

Otočte ovladač nastavení na délku trvání.

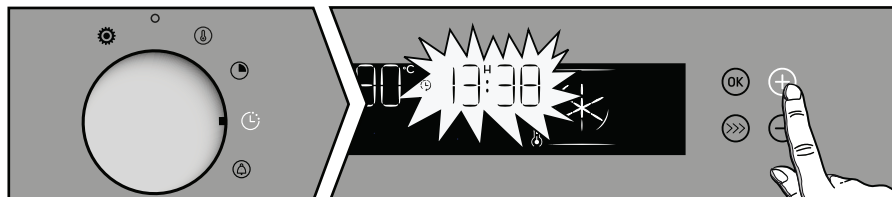
Zobrazení délky trvání bude blikat a poté bude možné provést nastavení. Pomocí tlačítka + nebo - upravte dobu trvání pečení a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.





• Změna času ukončení pečení

Otočte ovladač nastavení na čas ukončení. Zobrazení času ukončení bude blikat a pak bude možné provést nastavení. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte čas ukončení pečení a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka **OK**.



• Použití funkce rychlého nárůstu teploty (BOOST)

Troubu můžete rychle předeheat pomocí funkce „**BOOSTER**“ (»»).

Spusťte pečení a stiskněte tlačítko (»»). Trouba se rychle zahřeje a na displeji se bude střídavě zobrazovat symbol **BOOST** a teplota.

POZNÁMKA: Funkce „**Booster**“ je dostupná pro funkce: „Červené maso, Zelenina, Koláč, Pizza, Sušenky, Ryby, Bílé maso, Koláče a Briošky“.

• Použití funkce grilu

Pokrm můžete na konci pečení zapéct pomocí funkce „**FLAVOR Grill**“ (☺).

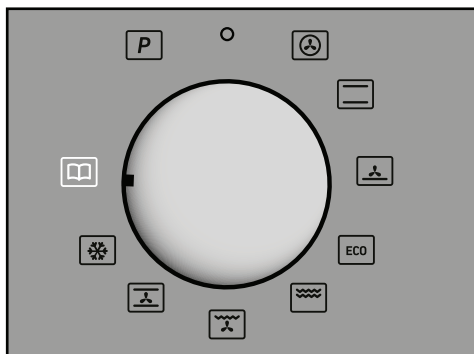
Zvolte funkci pečení, upravte teplotu a naprogramujte dobu pečení.

Potom stisknutím tlačítka zvolte funkci „**TASTE Grill**“ (☺). Zahájí se pečení. Na displeji se zobrazí symbol ☺.

POZNÁMKA: Funkce „**FLAVOR Grill**“ není k dispozici v režimech Eco pečení.



FUNKCE „FLAVOR GUIDE“

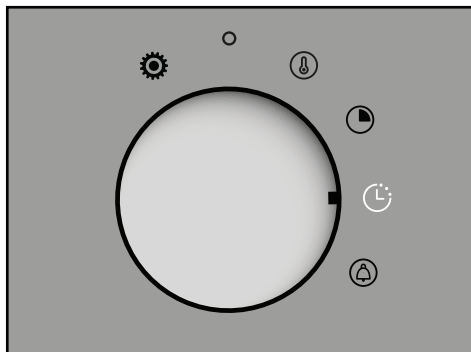


Funkce „**Flavour Guide (Průvodce pokrmy)**“ za vás vybere vhodné parametry pečení podle připravovaného pokrmu a jeho hmotnosti. Otočte otočný ovladač volby funkcí na průvodce pokrmy. Pomocí tlačítek - a + musíte vybrat předprogramovaný pokrm z následujícího seznamu:

- P01: Losos
- P02: Hovězí maso středně propečené
- P03: Pizza
- P04: Jehněčí plec
- P05: Dušené
- P06: Plněná rajčata
- P07: Pečené vepřové
- P08: Kuře
- P09: Quiche (slaný koláč)
- P10: Ovocný koláč
- P11: Sušenky
- P12: Dort

Volbu potvrďte stisknutím tlačítka **OK**. Na displeji bude blikat navrhovaná hmotnost. Pomocí tlačítek + a - zadejte skutečnou hmotnost pokrmu a následně tuto volbu potvrďte stisknutím tlačítka **OK**. Zobrazí se ideální doba přípravy pokrmu a automaticky se vypočítá. Trouba vám doporučí výšku regálu, na který byste měli položit pokrm. Pečte pokrm na doporučené úrovni roštu (od 1 dole po 6 nahoře). Trouba se spustí.

• Změna času ukončení pečení



Otočte otočný ovladač nastavení na čas ukončení pečení.

Pomocí tlačítek +/- nastavte požadovaný čas ukončení pečení a potvrďte jej stisknutím tlačítka **OK**. Zobrazí se naprogramované pečení a vaše pečení skončí ve vámi zvoleném čase.



ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍHO - VNĚJŠÍHO PROSTORU

• Samočištění vnitřního prostoru trouby pyrolýzou



Varování

Před zahájením čištění pyrolýzou vyjměte z trouby příslušenství a drátěné regály. Před čištěním vaší trouby pyrolýzou odstraňte všechny výrazné úniky a přetečení, které se mohly vyskytnout. Odstraňte přebytečný tuk z dvířek vlhkou houbou.

Z bezpečnostních důvodů se čištění pyrolýzou provádí až po automatickém uzamčení dvířek a nelze odemknout dvířka spotřebiče.

Samočisticí cykly:

- **Pyro Max:** Klasické čištění za 2 hodiny pro znečištěnou (nebo velmi znečištěnou) troubu.
- **Pyro Express:** Rychlé čištění za 59 minut pro mírně znečištěnou troubu, které je dostupné, když je trouba již horká!
- **Pyro Eco:** Proběhne u programu Pyro Express tehdy, pokud trouba není dostatečně vyhřátá. Délka trvání čištění je pak 1,5 hodiny.




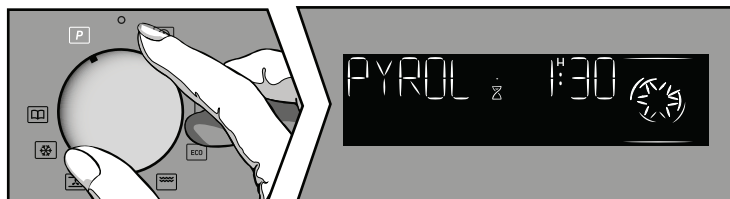
Poznámka

Program „Pyro Express“ spusťte hned po pečení, abyste tak využili teplo nahromaděné uvnitř trouby. Trouba pak určí, zda je zbytkové teplo dostatečné pro dosažení dobrého výsledku čištění. V opačném případě se spustí automaticky program „Pyro Eco“.

• Spuštění pyrolýzy

Programátor musí zobrazit denní čas bez blikání. Chcete-li aktivovat pyrolýzu, otočte otočný ovladač funkcí do polohy „Čištění pyrolýzou“. Pomocí tlačítek + a - zvolte požadovaný program pyrolýzy a potvrďte tlačítkem **OK** a pyrolýza se spustí.

Z bezpečnostních důvodů se čištění provede až po automatickém uzamčení dvířek trouby, na displeji se zobrazí symbol  a dvířka trouby nelze odemknout. Na konci čištění se na displeji zobrazí 0:00 a po vychladnutí trouby se dvířka trouby odemknou. Vraťte otočný ovladač volby funkcí na 0.





Poznámka

Když je trouba studená, použijte vlhký hadřík k odstranění bílého popílku usazeného uvnitř trouby.

• Odložená pyrolýza

Postupujte podle pokynů popsaných v odstavci „okamžitá pyrolýza“ a podle kapitoly „čas ukončení pečení“ nastavte čas ukončení pyrolýzy.

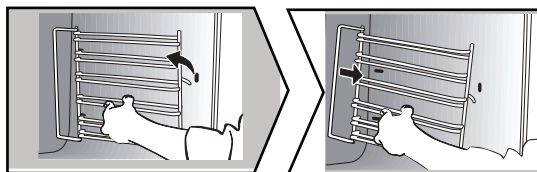
Po těchto úkonech se začátek pyrolýzy odloží tak, aby skončila v plánovaném čase. Po dokončení pyrolýzy nastavte volič funkcí na 0.

• Čištění vnějšího povrchu

Použijte přípravek na mytí oken nanesený na měkký hadřík. Nepoužívejte abrazivní krémy ani čisticí houby.

• Čištění držáků regálů

Demontujte držáky, abyste je vyčistili. Zvedněte přední část držáku kovového regálu směrem nahoru. Stiskněte celý držák regálu a uvolněte přední háček z pouzdra. Potom jemně popotáhněte celý držák k sobě, abyste uvolnili zadní háčky z jejich pouzdra. Vytáhněte oba držáky regálů.



• Čištění skla dvířek



Varování:

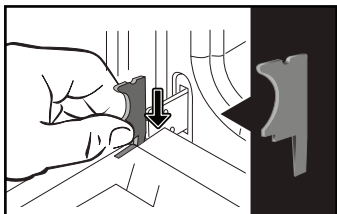
K čištění dvířek pečicí trouby nepoužívejte čisticí prostředky, brusné houby ani kovové škrabky, které mohou poškrábat povrch a vést k rozbití skla.

Předtím odstraňte měkkým hadříkem a prostředkem na mytí nádobí přebytečnou mastnotu z vnitřního skla dvířek. Chcete-li vyčistit různá vnitřní skla, demontujte je následujícím způsobem:



• Čištění skla dvířek

Dvířka zcela otevřete a zablokujete je plastovým klínem, který je součástí plastového sáčku vašeho spotřebiče.



Vyjmutí prvního skla dvířek: Pomocí nástroje (šroubováku) zatlačte na drážky (A) abyste odepli skleněnou tabuli a poté ji vyjměte.

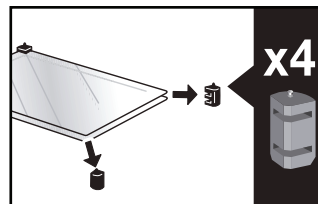
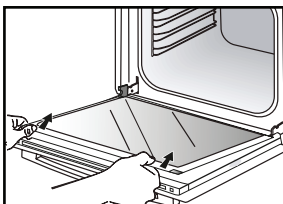
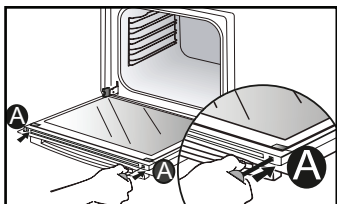


Důležité:

Nezapomeňte označit směr montáže tohoto prvního skla (lesklá strana směrem k vám).

V závislosti na modelu se dvířka skládají ze dvou dalších skleněných výplní, v každém rohu je vložka z černé gumy. Pokud je to nutné, vyjměte je a vyčistěte.

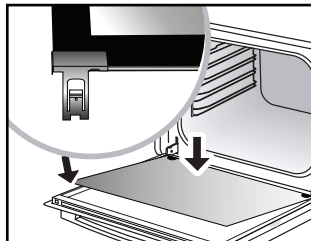
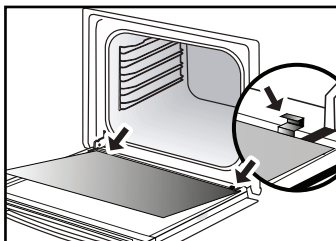
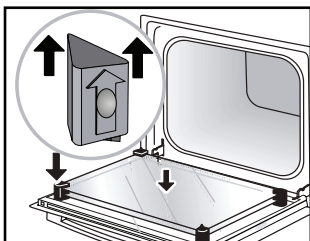
Skleněné tabule nenamáchejte do vody. Opláchněte čistou vodou a osušte hadříkem z mikrovlákna.



• Opětovná montáž skla dvířek

Po vyčištění vraťte čtyři gumové zářezky šipkou nahoru a znovu umístěte všechny skleněné tabule na své místo.

Zasuňte poslední skleněný panel do kovových zářezek a poté jej zasuněte lesklou stranou ven. Odstraňte plastový klín. Váš spotřebič je nyní opět připraven k použití.



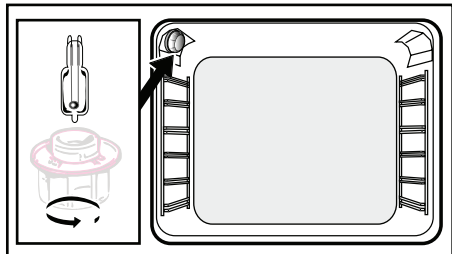


• Výměna žárovky osvětlení trouby



Důležité:

Před výměnou žárovky se ujistěte, zda je spotřebič odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem. Světlo vyměňujte pouze tehdy, když je spotřebič vychladlý.



Specifikace žárovky:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9 hlavice.

Když osvětlení trouby nefunguje, můžete si žárovku osvětlení vyměnit sami. Odšroubujte kryt a vyjměte žárovku (použijte gumovou rukavici, která usnadní demontáž). Vložte novou žárovku a vraťte kryt na své místo. Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.



PROBLÉMY A JEJICH ŘEŠENÍ

Zobrazí se „Auto Stop“ (Systém AUTO STOP).

Tato funkce přeruší ohřev trouby v případě zapomenutí. Vypněte troubu.

Kód poruchy začínající písmenem „F“.

Vaše trouba zaznamenala poruchu. Vypněte troubu na 30 minut. Pokud porucha přetrvává, vypněte napájení alespoň na jednu minutu. Pokud porucha přetrvává, kontaktujte servisní středisko.

Trouba se nezahřívá.

Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena a zda pojistka vaší instalace není mimo provoz. Zvyšte zvolenou teplotu.

Osvětlení v troubě nefunguje.

Vyměňte žárovku nebo pojistku. Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena.

Chladicí ventilátor pokračuje v provozu, i když se provoz trouby zastaví.

Toto je normální; ventilátor může pokračovat v provozu maximálně 1 hodinu po dopečení, aby se snížila teplota v troubě i mimo ni. Pokud ventilátor běží více než hodinu, kontaktujte servisní středisko.

Nelze provést čištění pyrolýzou.

Zkontrolujte, zda jsou dvířka spotřebiče zavřená. Může to být porucha zámku dvířek nebo čidla teploty. Pokud porucha přetrvává, kontaktujte servisní středisko.

Na displeji bliká symbol.

Porucha uzamčení dvířek spotřebiče; kontaktujte servisní středisko.

Vibrační hluk.

Zkontrolujte, zda se napájecí kabel nedotýká zadní stěny spotřebiče.

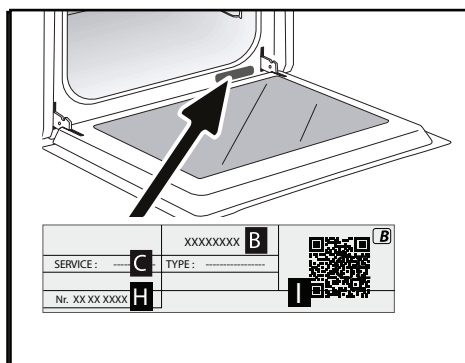
Nemá to vliv na správnou funkci vašeho spotřebiče, ale během větrání může vznikat vibrační hluk.

Vyjměte spotřebič a přemístěte kabel. Vraťte troubu na své místo.



KONTAKTOVÁNÍ SERVISU

Veškeré práce na vašem spotřebiči musí provádět kvalifikovaný odborník, který je majitelem značky. Když budete telefonovat, připravte si kompletní informace o svém spotřebiči, za účelem usnadnění vyřízení vašeho požadavku (obchodní informace, informace týkající se servisu, sériové číslo). Tyto informace naleznete na typovém štítku, který je umístěn na spodní straně spotřebiče.



B: Informace týkající se prodejce

C: Informace týkající se servisu

H: Sériové číslo

I: QR kód

ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY

Při servisních pracích požádejte, aby se používaly pouze certifikované originální náhradní díly.





POKRMY



Maso														min.			
Pečené vepřové maso (1 kg)	200																
Pečené telecí maso (1 kg)	200	2					180	2							60-70		
Pečené hovězí maso	240	2													30-40		
Jehněčí (noha, plec, 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60		
Drůbež (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60		
Velké kusy drůbeže	180	1													60-90		
Kuřecí stehna					220	3					210	3			20-30		
Vepřová/telecí žebra					210	3									20-30		
Hovězí žebra (1 kg)					210	3					210	3			20-30		
Jehněčí kotletky					210	3									20-30		
Ryby																	
Grilovaná ryba					275	4									15-20		
Pečené ryby (Pražma)	200	3													30-35		
Ryby v papilotě	220	3													15-20		
Zelenina																	
Gratinovaná (vařené pokrmy)					275	2									30		
Gratinované brambory	200	2													45		
Lasagne	200	3													45		
Plněná rajčata	170	3													30		
Pečivo																	
Piškot			180	2													180 2 35
Švýcarská rolka	220	3													180 2 5-10		
Briošky	180	1	210													180 2 35-45	
Brownies	180	2													175 3 20-25		
Piškotový koláč	180	1	180	1													180 2 45-50
Francouzský koláč (Clafoutis)	200	2													180 3 30-35		
Pečené pudingové koláče	165	2													150 2 30-40		
Cookies - křehké pečivo	175	3													15-20		
Bábovka			180	2													180 2 40-45
Sněhové pusinky	100	2													100 3 60-70		
Madlenky	220	3													200 3 5-10		

* V závislosti na modelu



POKRMY

								min.
--	--	--	--	--	--	--	--	-------------

Pečivo												
Madlenky	220	3					200	3				5-10
Odpalované těsto	200	3					180	3			180	30-40
Malé listové těsto	220	3					200	3				5-10
Koláč „Savarin“	180	3									175	30-35
Koláč z křehkého těsta	200	1					195	1				30-40
Jemný koláč z listového těsta	215	1					200	1				20-25
Koláč vyrobený z kynutého těsta	210	1					200	1				10-30
Ostatní												
Špízy	220	3			210	4						10-15
Paštika	200	2					190	2				80-100
Křehká pizza	200	2										30-40
Pizza z kynutého těsta												15-18
Slané koláče (Quiches)												35-40
Soufflé											180	50
Koláče ve formě	200	2										40-45
Chléb	220						200		220			30-40
Chléb	180				275	4-5						2-3

* V závislosti na modelu

⚠ Všechny teploty T °C a časy pečení jsou uvedeny pro předehřáté trouby.

Poznámka: Před vložením do trouby musí veškeré maso zůstat nejméně 1 hodinu při pokojové teplotě.

POMĚR NASTAVENÍ K TEPLOTĚ T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Nastavení	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

Recept s kváskem (v závislosti na modelu)

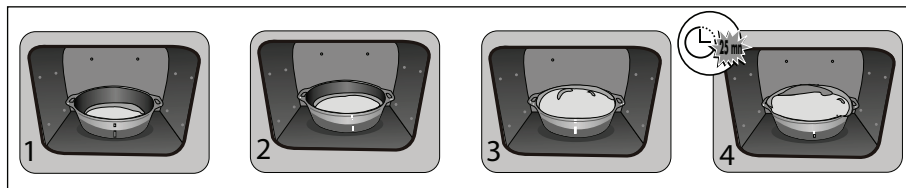
Ingredience:

- 2 kg mouky
- 1240 ml vody
- 40 g soli
- 4 balíčky dehydrovaného pekařského droždí

Těsto umíchejte v mixéru a nechte v troubě vykynout.

Postup: Pro recepty na pečivo na bázi kvasnic. Těsto nalijte do žáruvzdorné nádoby. Odstraňte podpěry drátěných regálů a položte nádobí na dno.

Troubu přehřejte na 40-50 °C s funkcí cirkulačního ohřevu na pět minut. Zastavte troubu a nechte těsto kynout 25-30 minut díky zbytkovému teplu.





FUNKČNÍ ZKOUŠKY VHODNOSTI PODLE NORMY IEC 60350

JÍDLO	*Režim ohřevu	ÚROVEŇ	Příslušenství	°C	Min. ČAS PEČENÍ	PŘEDEHRÁTÍ
Křehké pečivo (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30-40	ano
Křehké pečivo (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25-35	ano
Křehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	150	25-45	ano
Křehké pečivo (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25-35	ano
Křehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	160	30-40	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	170	20-40	ano
Koláčky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25-35	ano
Koláčky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	170	25-35	ano
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30-40	ano
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30-40	ano
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	150	30-40	ano
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		3		150	30-40	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	150	30-40	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90-120	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90-120	ano
Jablečný koláč (8.5.2)		3	rošt	180	90-120	ano
Zezlátnutí (9.2.2)		5	rošt	275	3-6	ano

* V závislosti na modelu

Poznámka: Při pečení na 2 úrovních lze pokrmy vyjmát v různých časech.

FR

CS

EN

HU

PL

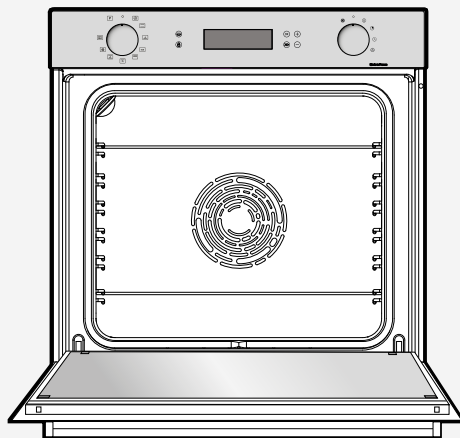
SK

Brandt



USER INSTRUCTION EN

OVEN



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BV Cert. 6011825

Dear Client,


You have just purchased a **BRANDT** product and we thank you for the trust you have placed in us.

We designed and manufactured this product with you, your lifestyle, your needs in mind, so that it best meets your expectations. We put our know-how, our spirit of innovation and all the passion that has driven us for over 60 years.

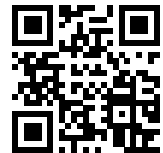
In a permanent concern to always better satisfy your requirements, our consumer service is at your disposal and at your disposal to answer all your questions or suggestions.

Also log on to our website **www.brandt.com** where you will find our latest innovations, as well as useful and complementary information.

BRANDT is happy to support you on a daily basis and wishes you to fully enjoy your purchase.

 <p>ORIGINE FRANCE® GARANTIE</p>	<p>BYCert.6011825</p>	<p>The label "Origine France Garantie" assures the consumer the traceability of a product by giving a clear and objective indication of source. The BRANDT brand is proud to affix this label on products from our French factories based in Orléans and Vendôme.</p>
--	-----------------------	---

<https://brandt.com/>



Important:

Before switching on your appliance, please read this guide carefully in order to familiarize yourself more quickly with its operation.



SAFETY INSTRUCTIONS	4
ENVIRONMENT AND ENERGY SAVING	7
Environment	7
Energy saving advice	7
INSTALLATION OF YOUR DEVICE	7
Choice of location and installation	8
Electrical connection	10
DESCRIPTION OF YOUR DEVICE	11
Presentation of the oven	11
Display and control keys	12
Accessories	13
USING YOUR DEVICE	15
Settings	15
Settings menu	16
Cooking methods	18
Start cooking	19
The Flavor Guide function	21
CARING FOR YOUR DEVICE	22
Interior - exterior cleaning	22
Faults and solutions	26
AFTER SALES SERVICE	27
Interventions	27
COOKING AIDS	28
Baking charts	28
Recipes with yeast	30
Functionality tests	31



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS - READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE USE.

This user guide is available for download on the brand's website.

Important:

When you receive the appliance, unpack it immediately. Give it an overall inspection. Make note of any concerns or reservations on the delivery slip and make sure to keep a copy of this form. Before starting your appliance, please read this installation guide carefully to familiarise yourself quickly with its operation. Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide.

Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven.

They were written for your safety and the safety of others.

— This oven was designed for use by private persons in their homes. This oven does not contain any asbestos-based components.

— Your appliance is intended for standard household use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.

— Do not modify or attempt to modify any of the characteristics of this appliance. This would be dangerous to your safety.

— Never place tin foil directly in contact with the oven floor as the build up of heat may damage the enamel.

— Do not place heavy weights on the open oven door, and make sure that children are able neither to climb nor sit on it.

— Do not use your oven as a ladder or to store any items after use.

— After using your oven, make sure that all the controls are in their stop position.

— The oven must be turned off when cleaning inside the oven.

— Before removing the glass window, allow the appliance to cool down.



This appliance may be used by children aged 8 years and older, and by persons with impaired physical sensorial or mental capacities, or without experience or knowledge, if they are supervised or have received prior instructions



on how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Children must not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children without supervision.

— Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.



WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven. Children under 8 years old must not be allowed near it unless they are supervised at all times.

— This appliance is designed to cook with the door closed.

— Before pyrolytic cleaning of your oven, remove all accessories and any thick deposits.

— During cleaning, the surfaces may become warmer than under normal conditions of use. It is advisable to keep children away from the appliance.

— Do not use a steam cleaner.

— Before removing the back wall, the appliance must be powered off. After cleaning, the back wall must be put back in place in accordance with the instructions.

— Do not use abrasive cleaning products or hard metal scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scratch the surface and cause the glass to shatter.



WARNING: Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down. To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

The electrical plug must remain accessible after installation.

It must be possible to disconnect the appliance from the power supply, either using a plug or by fitting a switch on the fixed wiring system in accordance with installation rules. If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or by a similarly qualified person in order to avoid danger.

— This appliance may be installed either under a worktop or in a cabinet column, as indicated on the installation diagram.

— Centre the oven in the unit so as to ensure a minimum distance of



Safety instructions

10 mm between the appliance and the surrounding unit.

The material of the unit supporting the appliance must be heat-resistant (or covered with a heat-resistant material). For greater stability, attach the oven to the unit with 2 screws through the holes provided on the side panels.

In order to avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.



ENVIRONMENT

The packaging materials for this device are recyclable. Participate in their recycling and thus contribute to the protection of the environment by depositing them in the municipal containers provided for this purpose.



Your device also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used devices must not be mixed with other waste.

■ The recycling of the devices organized by your manufacturer will therefore be carried out under the best conditions, in accordance with the European directive in force on waste electrical and electronic equipment. Contact your town hall or your retailer to find the collection points for used appliances closest to your home. Thank you for your cooperation in protecting the environment.

ENERGY SAVING ADVICE

Keep the oven door closed during cooking.



CHOICE OF LOCATION AND FITTING

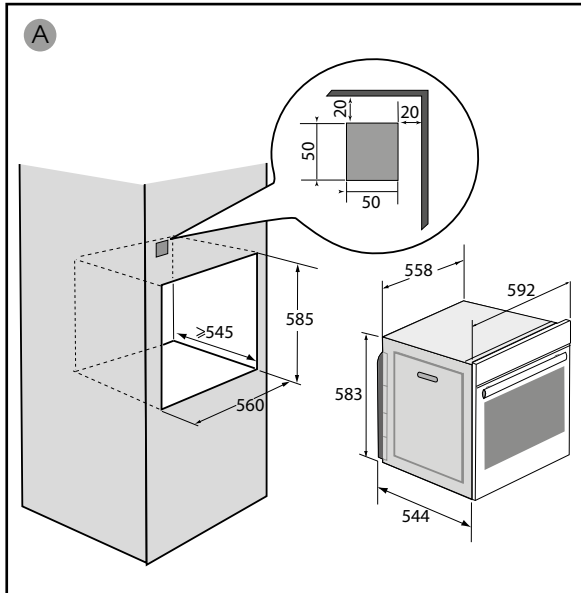
The diagrams determine the dimensions of a piece of furniture that will accommodate your oven. This device can be installed either in column (A) or under plan (B). If the cabinet is open, its opening must be 70 mm maximum at the back (C and D). Secure the oven in the cabinet. To do this, remove the rubber stops and pre-drill a \varnothing 2 mm hole in the wall of the furniture to prevent the wood from splintering. Secure the oven with the 2 screws. Replace the rubber stops.



To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.

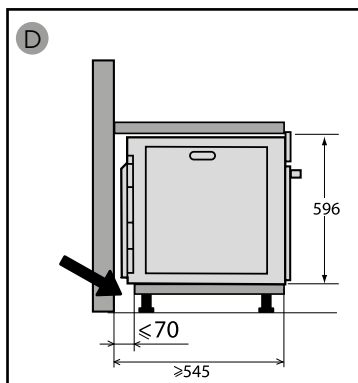
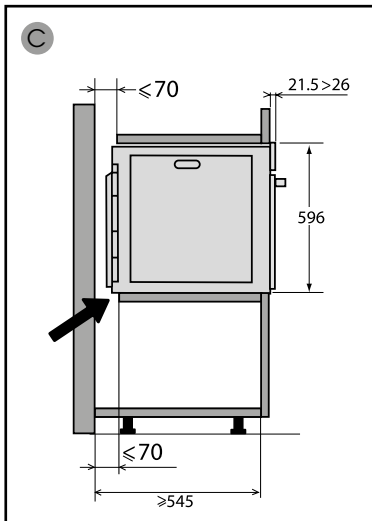
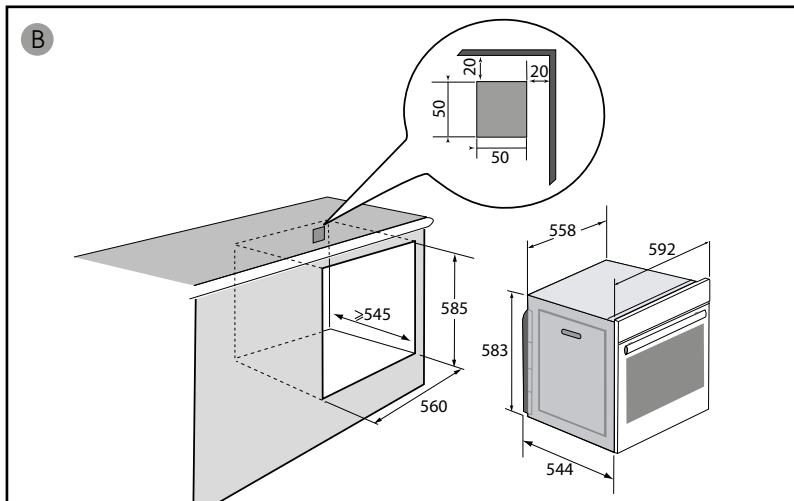


If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, contact a professional electrician. If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.





Installing your device





ELECTRICAL CONNECTION

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

WARNING

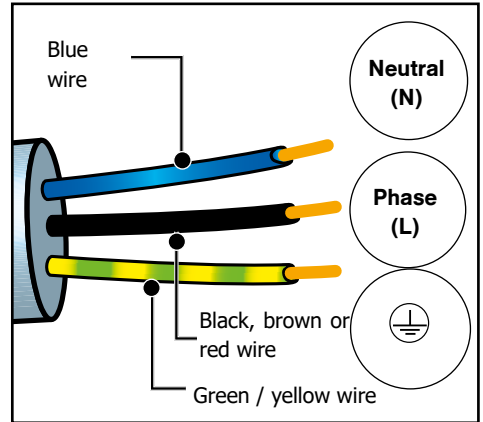
The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's \ominus terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.

The fuse in your set-up must be 16 amperes.

We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.

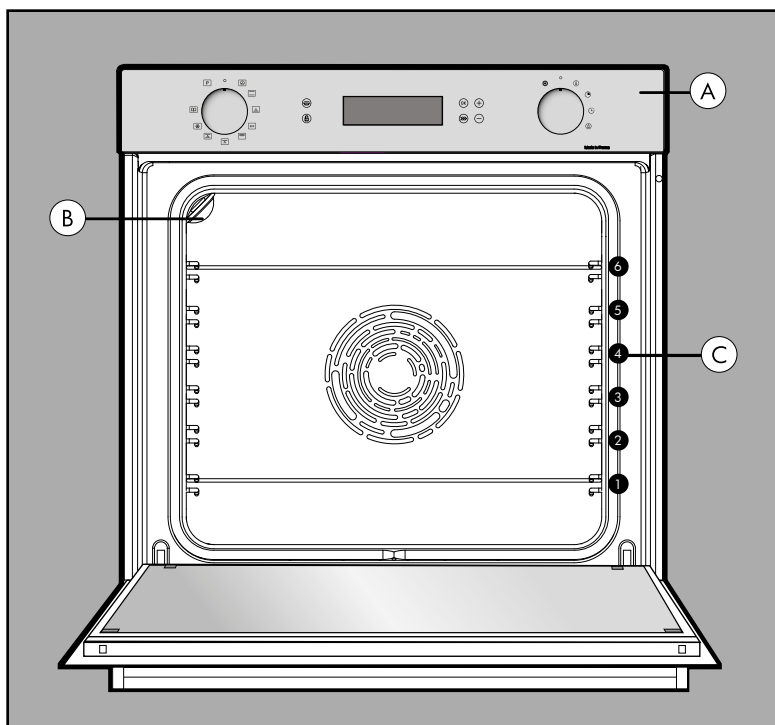
• Before first use

Before using your oven for the first time, heat it empty with the door closed for about 15 minutes on the highest temperature. In order to break in the device. The mineral wool that surrounds the oven cavity can initially give off a particular odor due to its composition. Likewise, you may notice smoke. All this is normal.





PRÉSENTATION OF THE OVEN



- A** Control panel
- B** Lamp
- C** Wire bleachers (6 positions)

This oven has 6 shelf positions for accessories: shelves from 1 to 6.



Presentation of your device

DISPLAY AND CONTROL KEYS

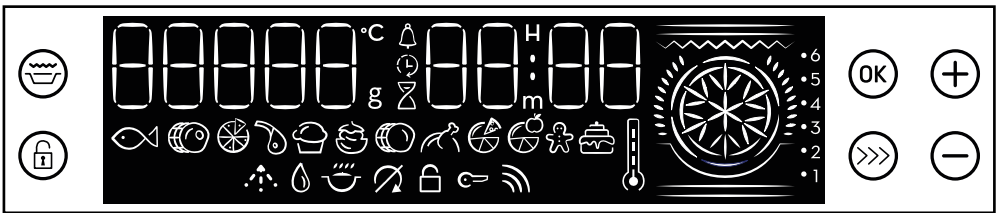
• Control panel



A COOKING MODE SELECTOR

B SETTING SELECTOR

• Display



TIMER



WEIGHT



END OF COOKING



KEYPAD LOCK



COOKING TIME



DOOR LOCK



TEMPERATURE INDICATOR



TEMPERATURE RISE INDICATOR



FLAVOR GRILL INDICATOR

• keys



Flavor Grill



Validation



key +



Keypad lock



Booster (accelerates the rise in temperature)



Key -

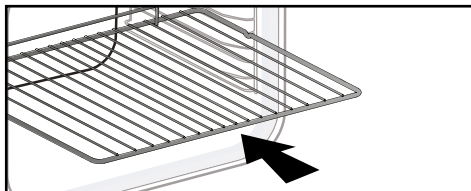


ACCESSORIES (Depending on model)

• Anti-tip safety grid

The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).

Insert the anti-tip safety grid towards the back of the oven.



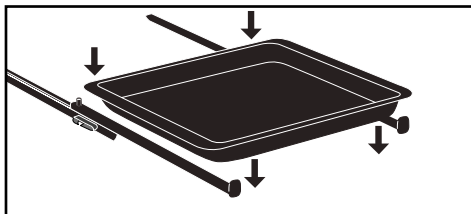
• Multi-purpose 45mm drip pan

When inserted in the supports under the grid with the handle towards the oven door, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.



• Sliding rail system

The new sliding rail system makes food more practical and easier to handle as the trays can be effortlessly pulled for simpler handling. The trays can be completely removed, providing full access. Their stability ensures that food can be handled safely, reducing the risk of burns. This means that you can take food out of the oven far more easily.



Warnig:

Remove accessories and bleachers from the oven before starting a pyrolysis cleaning.



Tip:

In order to avoid the release of smoke during the cooking of fatty meats, we recommend adding a small amount of water or oil to the bottom of the drip pan.



Cautionary note:

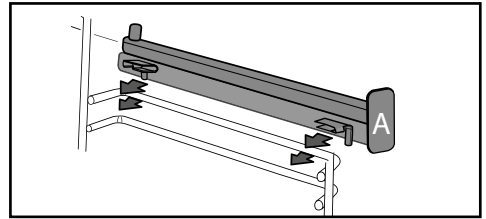
Under the effect of heat, the accessories may deform without affecting their function. They will return to their original shape when cooled.



INSTALLING AND REMOVING

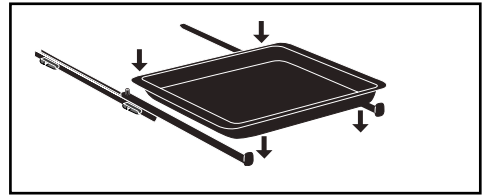
THE SLIDING RAILS (Depending on the model)

After removing the 2 shelf runners, choose the height (2 to 5) at which you want to fit your rails. Snap the left rail against the left shelf runner by applying enough pressure to the front and back of the rail so that the 2 tabs on the side of the rail slot into the shelf runner. Do the same for the right-handrail.

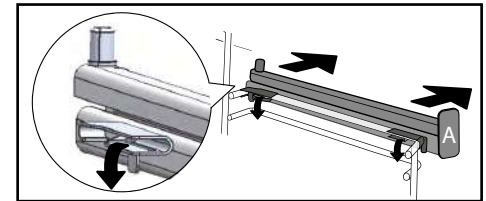


NOTE: the telescopic sliding part of the rail must unfold towards the front of the oven, with the buffer **A** opposite you.

Insert your 2 shelf runners and then put your tray on the 2 rails. The system is now ready to use.



To remove the rails, remove the shelf runners again. Slightly prise apart the bottom of the tabs fixed on each rail to release



Tip

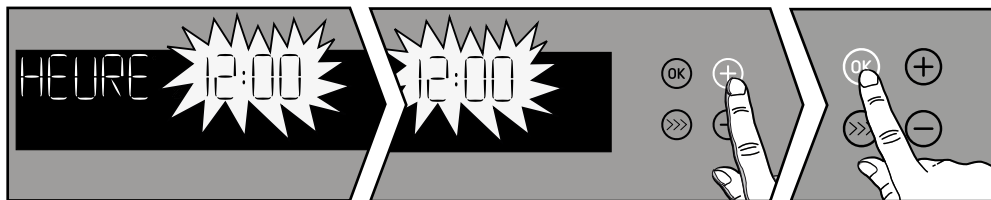
To avoid fumes when cooking fatty meats, we recommend you add a small amount of water or oil to the bottom of the drip pan.



SETTINGS

• Setting the time

When the power is turned on, the display flashes at 12:00.

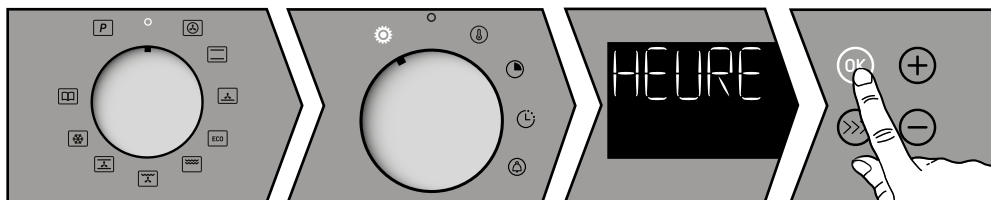


Set the time using the + and - buttons. Confirm with the **OK** key.

In the event of a power failure, the time flashes. Make the same adjustment.

• Changing the time

The function lever must be in position 0

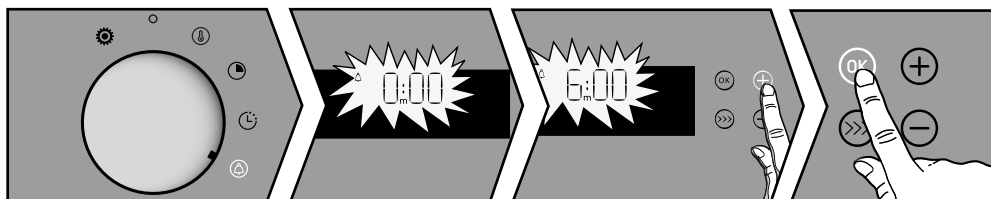


Turn the adjustment lever to the "**SETTINGS**" position.

Using the + and - keys navigate through the different parameters, select "**TIME**" and confirm with the **OK** key. Change the time and confirm with the **OK** button.

Return the lever to the zero position.

• Timer





Turn the adjustment lever to the "**TIMER**" position. The timer flashes.

Set the timer with the + or - buttons. Validate with the **OK** key the countdown starts. Once the time has elapsed, an audible signal sounds. To stop it, press any key.





Using your device

• Keypad lock (child lock)

Press the key  until the symbol is displayed  on the screen.

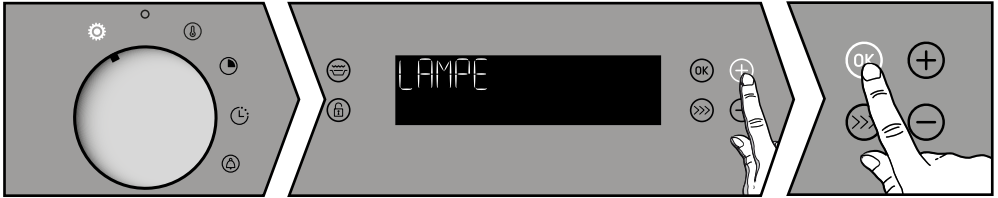


To unlock it, press the button again  until the symbol  disappears from the screen.




SETTINGS MENU

You can intervene on different parameters of your oven for this:

Turn the adjustment lever to the "**ADJUSTMENTS**" position. Using the + and - keys navigate through the different parameters scrolling on the screen.








Press the **OK** key to confirm your choice. Using the + and - keys activate or deactivate the various parameters, see table.

	<p>CLOCK : Allows setting or modification of the time.</p>
	<p>LAMP STANDBY: ON position, in cooking mode, the lamp always remains on (except ECO mode) AUTO position, in cooking mode, the cavity lamp goes out after 90 seconds.</p>
	<p>SOUNDS - BEEPS - KEYS: ON position, active sounds. OFF position, no sounds.</p>



Using your device

SETTINGS MENU

	<p>DEMO MODE: ON position, function activated, demonstration mode used in exhibition. OFF position, function deactivated, your oven is operational.</p>
	<p>BRIGHTNESS: Adjusts the brightness of the display.</p>
	<p>DISPLAY STANDBY: ON position, display off after few minutes. OFF position, reduction of display brightness after few minutes.</p>
	<p>LANGUE : FR/EN/OFF(no text displayed)</p>
	<p>Diagnosis: In case of problem and call of the SAV, note the different values given by your oven (Wifi, power, version, ...). This information will be used to identify the origin of the defect.</p>

To exit the "Settings menu" put the joystick in position 0.



Important :

After 90 seconds of inactivity, the display turns off and the Wifi connection is still active.

• **AUTO-STOP Function**

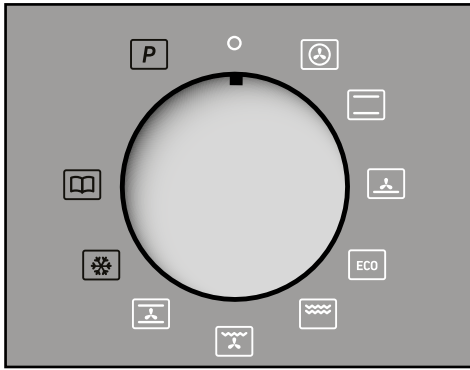
This safety function stops the oven cooking when you have not programmed a cooking time and your oven has been operating at more than 100 ° C for more than 4 hours or less than 100 ° C for more than 10 hours.

"**AUTO-STOP**" is then displayed on the screen.



Using your device

COOKING MODES:



Advice

Preheat your oven before putting your dishes in the oven.



CIRCULATING HEAT*

(Min temperature 35°C, max 250°C)

Recommended for keeping white meat, fish and vegetables moist. For cooking multiple items on up to three levels.



TRADITIONNEL*

(température mini 35°C maxi 275°C)

Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux et légumes... Pour saisir rôtis de viandes rouge. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).



"Smart Assist" system

Your oven is equipped with the "Smart Assist" function which, when programming a time, will recommend a cooking time that can be modified according to the cooking mode chosen.



PULSED BOTTOM

(Min temperature 75°C, max 250°C)

Recommended for moist dishes (quiches, tarts with juicy fruits, etc.). The pastry will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for recipes which rise (cake, brioche, kügelhopf, etc.) and for soufflés which will not be stopped by a crust on the top.



ECO*

Min temperature 35°C, max 275°C)

(This setting saves energy while maintaining the quality of the cooking.

All types of cooking are done without preheating.



GRIL

(position 1 to 4)



PULSED GRILL

(min temperature 100°C max 250°C)

Roasts and poultry are juicy and crisp all over.

Slide the drip tray on to the bottom shelf support. Recommended for all spit-roasted poultry or meat, for sealing and thoroughly cooking a leg or a rib of beef. To retain the moist texture of fish steaks.



TRADI-VENTILÉ

(min temperature 35°C max 275°C)

*Sequence(s) used to obtain the results indicated on the energy label in compliance with European standard EN 50304 and in accordance with European Directive 2002/40/CE

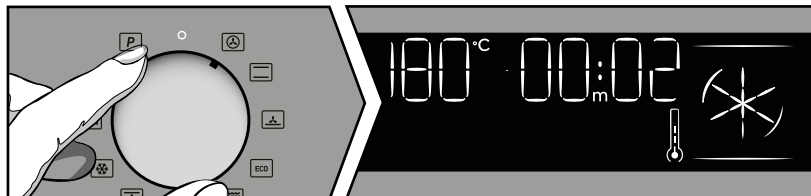


START COOKING

• Start immediate cooking

The display should not flash.

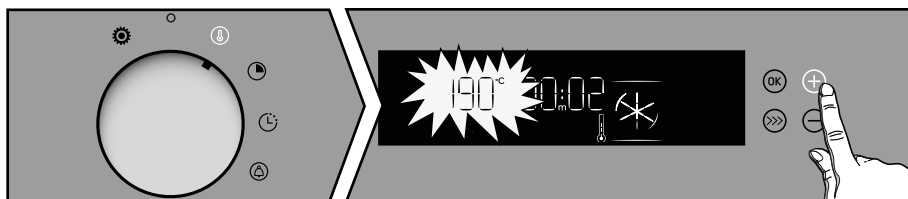
Turn the function knob to the cooking mode of your choice.



The temperature rise starts immediately. The time indicator tells you how long the oven has been running. The oven heats up and the temperature indicator flashes. A series of beeps will sound when the oven reaches the programmed temperature.

• Changing the temperature

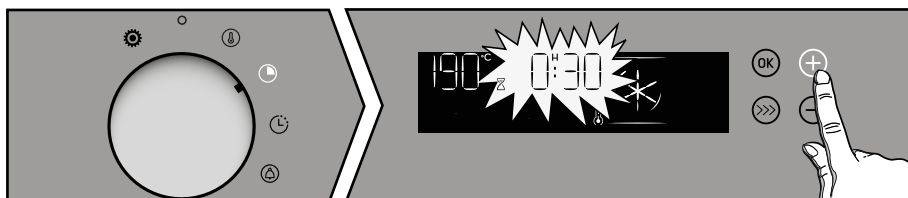
Turn the temperature control knob. The temperature display flashes, adjust the temperature with the + or - keys. Confirm by pressing **OK**.



• Changing the duration

Turn the adjustment knob to duration.

The duration display flashes, setting is then possible. Adjust with the + or - buttons to adjust the cooking time, confirm with the **OK** button.





Using your device



"Smart Assist" system

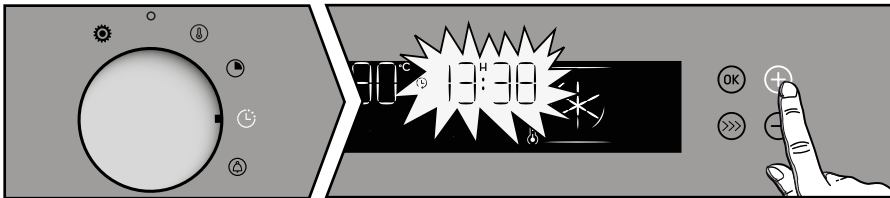
Your oven has the "Smart Assist" function which, when programming a cooking time, will suggest a cooking time which can be modified depending on the selected cooking mode (see table).

The cooking time is recorded automatically after a few seconds. The time is counted down immediately after the cooking temperature has been reached.

COOKING FUNCTION (depending on model)	COOKING TIME
RED MEAT - VEGETABLES	30 min
PIZZA - PIE	30 min
WHITE MEAT - FISH - BISCUITS	30 min
CAKES - BUNS	30 min
ECO	30 min
GRATIN	10 min
GRILLADES	7 min
POULTRY - ROAST MEAT	15 min

• Changing the end of cooking time

Turn the adjusting knob to the end time. The end time display flashes, setting is then possible. Adjust with the + or - keys to set the end of cooking time, confirm with the OK key.



• Using the boost function

You can quickly preheat your oven with the "BOOSTER" function .

Start cooking and press the button. The oven heats up quickly and the **BOOST** symbol alternates with the temperature on the display.

NOTE: The "Booster" function is available for the functions: "Red meat, Vegetables, Pie, Pizza, Biscuits, Fish, White meat, Cakes and Brioche.

• Using the Flavor Grill function

You can brown a dish at the end of cooking with the "FLAVOR Grill" function.

Select a cooking function, adjust the temperature and program a cooking time.

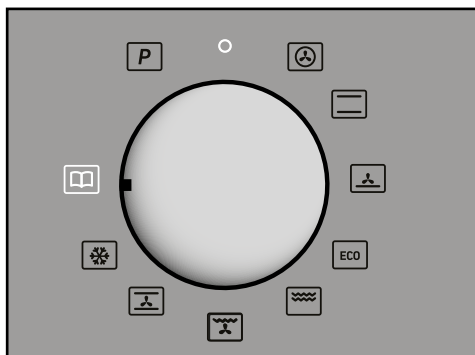
Then select the "TASTE Grill" function by pressing the button. Your cooking starts. The symbol is displayed.

NB: "GRILL SAVEUR" is not available in Eco cooking modes.



Using your device

THE FLAVOR GUIDE FUNCTION



The "**Flavor Guide**" function selects the appropriate cooking parameters for you according to the food to be prepared and its weight.

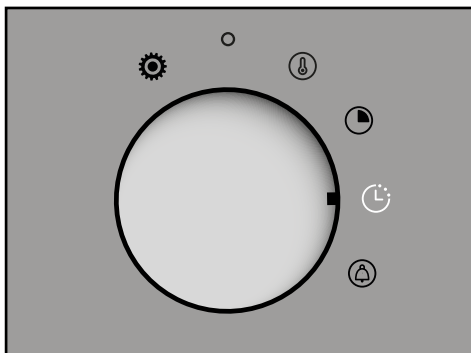
Turn the function selector to Flavor guide. You must choose a preprogrammed food from the following list using the - and + keys:

- P01: Salmon
- P02: Beef medium
- P03: Pizza
- P04: Lamb shoulder
- P05: Blown
- P06: Stuffed tomatoes
- P07: Roast pork
- P08: Chicken
- P09: Quiche
- P10: Fruit pie
- P11: Cookies
- P12: Cake

Confirm by pressing the **OK** key. A proposed weight flashes on the screen. Enter the actual weight of the food with the + keys and then confirm by pressing **OK**. The ideal cooking time is displayed and is calculated automatically. The oven recommends the shelf height at which you should put your dish. Bake your dish at the recommended shelf level (from 1 at the bottom to 6 at the top)

The oven starts.

• Changing the end of cooking time



Turn the adjusting knob to the end time.

Set the desired end of cooking time using the +/- buttons and confirm by pressing **OK**. The programmed cooking is displayed, your cooking will end at the selected time.



Important:
Some recipes may require preheating.



Caring for your device

INTERIOR - EXTERIOR CLEANING

- **Self cleaning of the cavity by pyrolysis**

Warning

Remove the accessories and the wire shelves from the oven before starting a pyrolysis cleaning. Before proceeding with a pyrolysis cleaning of your oven, remove any significant overflows that may have occurred. Remove excess grease from the door with a damp sponge.

As a safety measure, the pyrolysis cleaning operation is only carried out after automatic door locking, it is impossible to unlock the door.

Self-cleaning cycles:

- **Pyro Max**, a classic cleaning in 2 hours for a dirty (or very dirty) oven.
- **Pyro Express** quick cleaning in 59 minutes for a lightly soiled oven, available when the oven is already hot!
- **Pyro Eco** only intervenes to replace the Pyro Express if your oven is not hot enough. The duration of the cleaning is then 1.5 hours.




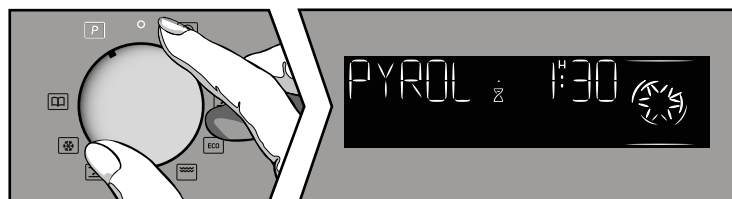
advice

Start a pyro Express just after cooking to take advantage of the heat accumulated in the cavity. The oven then determines whether the residual heat is sufficient to obtain a good cleaning result. Otherwise, a Pyro Eco starts automatically.

- **Starting a pyrolysis**

The programmer must display the time of day, without flashing. To activate the pyrolysis, turn the function selector to Cleaning Pyrolysis. Select with the + and - keys the desired pyrolysis program then confirm with the **OK** key, the pyrolysis starts.

As a safety measure, the cleaning operation is only carried out after the door has been automatically locked, the symbol  appears in the display, the door cannot be unlocked. At the end of cleaning, the display shows 0:00 and the door unlocks after the oven has cooled down. Return the function selector to 0.





advice

When the oven is cold, use a damp cloth to remove the white ash deposited inside.

• Deferred pyrolysis

Follow the instructions described in the "immediate pyrolysis" paragraph and refer to the "cooking end time" chapter to set the pyrolysis end time.

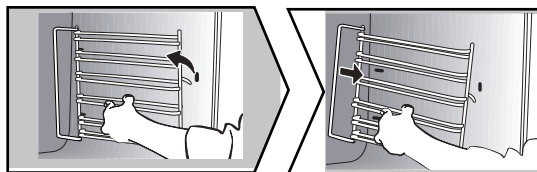
After these actions, the start of the pyrolysis is deferred so that it ends at the scheduled time. When your pyrolysis is complete, reset the function selector to 0.

• Cleaning the exterior surface

Use a soft cloth dampened with window cleaner. Do not use scouring creams or scraper sponges.

• Cleaning of bleachers

Disassemble the bleachers to clean them. Lift the front part of the tier up; push the entire shelf and take the front hook out of its housing. Then pull the entire shelf slightly towards you to remove the rear hooks from their housing. Remove the 2 steps.



• Cleaning the door windows



Warning :

Do not use scouring cleaners, abrasive sponges, or metal scrapers to clean the oven glass door, as it may scratch the surface and cause the glass to shatter.

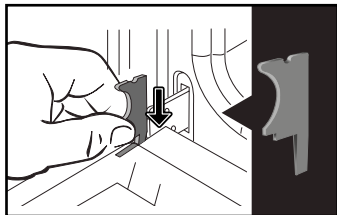
Beforehand remove with a soft cloth and dishwashing liquid the excess grease on the interior glass. To clean the various interior windows, disassemble them as follows:



Caring for your device

• Cleaning the door windows

Open the door completely and block it using the plastic cable provided in the plastic pouch of your device.



Remove the first clipped window: use a tool (screwdriver) in the slots (A) to unclip the window and then remove it.

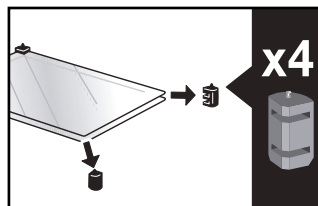
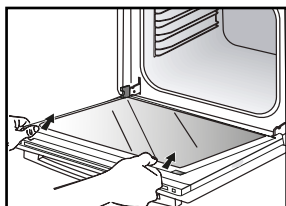
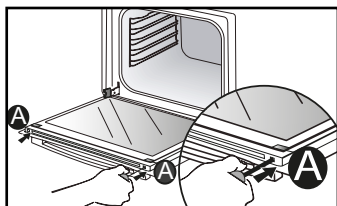


Important: Important:

Be sure to mark the mounting direction of this 1st window (glossy side towards you).

Depending on the model, the door is made up of two additional panes with a black rubber spacer at each corner. If necessary, remove them for cleaning.

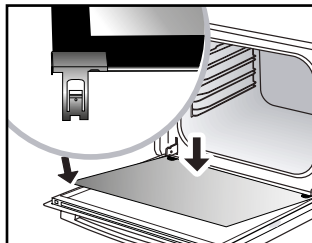
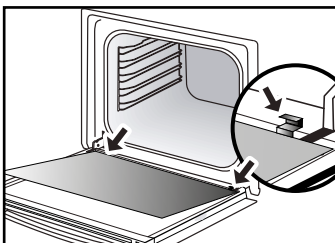
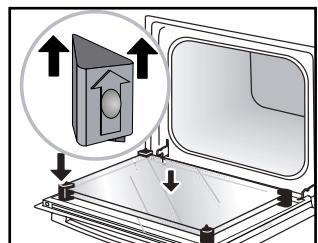
Do not immerse the windows in water. Rinse with clean water and wipe with a lint-free cloth.



• Reassembly of the door windows

After cleaning, reposition the four rubber stops arrow up and reposition all of the windows.

Engage the last window in the metal stops, then clip it, shiny side towards you. Remove the plastic cover. Your device is operational again.



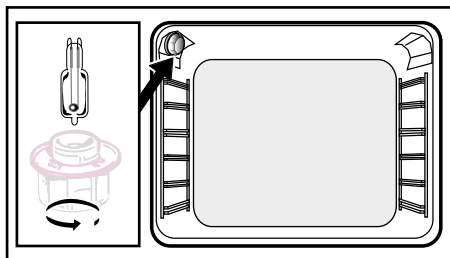


- Lamp replacement



Important:

Make sure the device is disconnected from the power before replacing the lamp to avoid the risk of electric shock. Intervene when the device has cooled down.



Bulb characteristics:

25 W, 220-240 V ~, 300 ° C, G9 base.

You can replace the lamp yourself when it no longer works. Unscrew the window then take out the lamp (use a rubber glove which will facilitate disassembly). Insert the new lamp and replace the door. This product contains a light source of energy efficiency class G.



ANOMALIES AND SOLUTIONS

"Auto Stop" is displayed (Auto Stop system).

This function cuts the heating of the oven in case of forgetting. Put your oven on OFF.

Fault code starting with an "F".

Your oven has detected a disturbance. Turn the oven off for 30 minutes. If the fault is still present, cut off the power supply for at least one minute. If the fault persists, contact the After-sales Service.

The oven does not heat up.

Check if the oven is properly connected or if the fuse in your installation is not out of order. Increase the selected temperature.

The oven light does not work.

Replace the bulb or fuse. Check if the oven is properly connected.

The cooling fan continues to run when the oven stops.

This is normal, the ventilation can operate up to one hour after cooking to lower the interior and exterior temperature of the oven. Beyond one hour, contact the After Sales Service.

Cleaning by pyrolysis is not done.

Check that the door is closed. It could be a door lock fault or the temperature sensor. If the fault persists, contact the After-Sales Service.

The symbol flashes in the display.

Failure to lock the door, call the After-Sales Service.

Vibration noise.

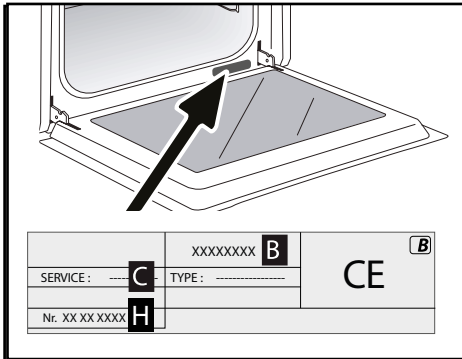
Check that the power cord is not in contact with the rear wall.

This has no impact on the proper functioning of your device but can nevertheless generate a vibration noise during ventilation. Remove your device and move the cord. Replace your oven.



SERVICE CALLS

Any repairs made to your appliance must be carried out by a qualified professional authorised to work on the brand. When calling, please provide the complete references of your appliance (commercial reference, service reference, serial number), so that we can handle your call better. This information appears on the manufacturer's nameplate attached to your equipment.



B: Commercial reference

C: Service reference

H: Serial number

ORIGINAL PARTS

During an intervention, ask for the exclusive use of certified original spare parts.





DISHES												
Meat										min		
Roast pork (1kg)	200	2				180	2					
Roast veal (1kg)	200	2				180	2			60-70		
Roast beef	240	2								30-40		
Lamb (leg, shoulder, 2.5kg)	220	1		220				200	2	60		
Poultry (1kg)	200	2		220		180	2		210	3	60	
Large pieces of poultry	180	1									60-90	
Chicken thighs				220	3				210	3	20-30	
Pork/veal chops				210	3						20-30	
Beef ribs (1kg)				210	3				210	3	20-30	
Lamb chops				210	3						20-30	
Fish												
Grilled fish				275	4						15-20	
Cooked fish (bream)	200	3				180	3				30-35	
Fish in papillote	220	3				200	3				15-20	
Vegetables												
Gratins (cooked foods)				275	2						30	
Potato gratin	200	2				180	2				45	
Lasagne	200	3				180	3				45	
Stuffed tomatoes	170	3				160	2				30	
Pastries												
Sponge cake			180	2						180	2	35
Swiss roll	220	3								180	2	5-10
Buns	180	1	210							180	2	35-45
Brownies	180	2				175	3					20-25
Cake - Pound cake	180	1	180	1						180	2	45-50
Clafoutis	200	2				180	3					30-35
Baked custards	165	2								150	2	30-40
Cookies - Shortbread	175	3										15-20
Kugelhopf			180	2						180	2	40-45
Meringues	100	2								100	3	60-70
Madeleines	220	3				200	3					5-10

* Depending on the model



DISHES											min		
Pastries													
Madeleines	220	3					200	3				5-10	
Choux pastry	200	3					180	3			180	3	30-40
Flaky pastry hors d'oeuvres	220	3					200	3					5-10
Savarin cake	180	3									175	3	30-35
Shortcrust tart	200	1					195	1					30-40
Thin flaky crust tart	215	1					200	1					20-25
Tart made with yeast-based pastry	210	1					200	1					10-30
Other													
Skewers	220	3			210	4							10-15
Terrine pâté	200	2					190	2					80-100
Shortcrust pizza	200	2											30-40
Dough-based pizza													15-18
Quiches													35-40
Soufflé											180	2	50
Pies	200	2											40-45
Bread	220						200		220				30-40
Bread	180				275	4-5							2-3

* Depending on the model



All T°C and cooking times are given for pre-heated ovens.

N.B: Before being placed in the oven , all meat must remain at least 1 hour at room temperature.

RELATIONSHIP OF SETTINGS TO TEMPERATURE T °F / °C									
Setting	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
° Fahrenheit	85	140	195	250	300	355	410	465	525



Recipe with yeast (depending on model)

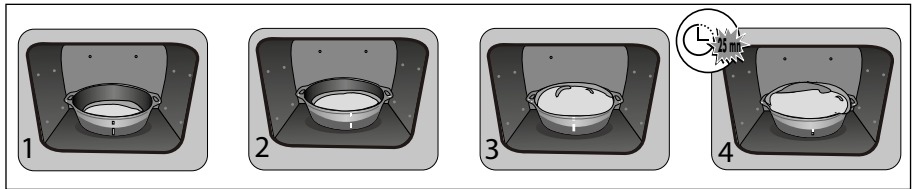
Ingredients:

- Flour 2 kg
- Water 1240 ml
- Salt 40 g
- 4 packets of dehydrated baker's yeast

Mix the dough in a mixer and allow to rise in the oven.

Method: For yeast-based pastry recipes. Pour the dough into a heat-resistant dish. Remove the wire shelf supports and put the dish on the bottom.

Pre-heat the oven to 40–50°C with the circulating heat function for five minutes. Stop the oven and allow the dough to rise for 25-30 minutes thanks to the residual heat.





PERFORMANCE TESTING ACCORDING TO STANDARD CEI 60350

FOOD	* Cooking modes	SHELF	ACCESSORIES	°C	TIME min.	PREHEAT
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	30-40	yes
Shortbread (8.4.1)		5	Deep Tray 45mn	150	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	25-45	yes
Shortbread (8.4.1)		3	Deep Tray 45mn	175	25-35	yes
Shortbread (8.4.1)		s	Deep Tray 45mn + grill	160	30-40	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		5	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	20-40	yes
Small cakes (8.4.2)		3	Deep Tray 45mn	170	25-35	yes
Small cakes (8.4.2)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	170	25-35	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		4	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		3	Grill	150	30-40	yes
Fatless sponge cake (8.5.1)		2 + 5	Deep Tray 45mn + grill	150	30-40	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		1	Grill	170	90-120	yes
Apple pie (8.5.2)		3	Grill	180	90-120	yes
Surface browning (9.2.2)		5	Grill	275	3-6	yes

*Depending on the model

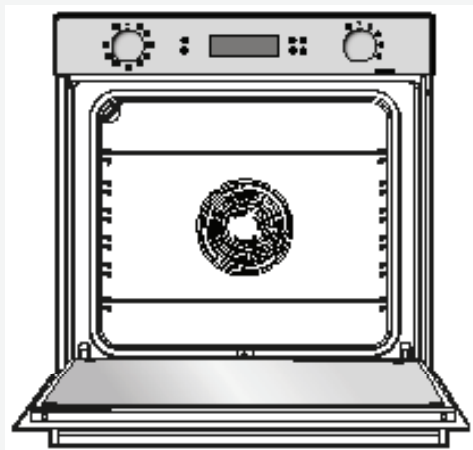
N.B. : To cook on 2 levels, dishes can be taken out at different times.





HASZNÁLATI UTASÍTÁS HU

SŰTŐ



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

Tisztelt vásárlónk,


Szeretnénk megköszönni, hogy **BRANDT** terméket vásárolt.

Ezt a terméket az Ön életstílusára és igényeire való tekintettel terveztük és gyártottuk úgy, hogy megfeleljen az elvárásainak. Felhasználtuk tudásunkat, innovatív szellemünket és a szenvedélyt, amely több mint 60 éve a kísérőnk.

Annak érdekében, hogy termékeink a lehető legjobban megfeleljenek felhasználóink igényeinek, ügyfélkapcsolati osztályunk készséggel áll rendelkezésére, megválaszolja kérdéseit és meghallgatja minden javaslatát.

Látogasson el vállalatunk **www.brandt.com** weboldalára, itt megtalálja legújabb innovációinkat, valamint hasznos és kiegészítő információkat is olvashat.

A **BRANDT** vállalat minden nap örömmel áll rendelkezésére, és reméli, hogy maximálisan kihasználja a terméket.

 <p>ORIGINE FRANCE® GARANTIE</p>	<p>BVCert.6011825</p>	<p>Az „Origine France Garantie” címke világos és objektív származási jelzéssel biztosítja a fogyasztók számára a termékek nyomon követhetőségét. A Brandt márka büszkén használja ezt a címkét Orléansban és Vendôme-ban található francia gyárainak termékein.</p>
--	-----------------------	---

<https://brandt.com/>



Fontos:

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót, hogy gyorsabban megismerje a készülék működését.



BIZTONSÁGI SZABÁLYOK.....	4
KÖRNYEZETVÉDELEM.....	7
ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TIPPEK.....	7
KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ENERGIATAKARÉKOSSÁG	7
HELYVÁLASZTÁS ÉS TELEPÍTÉS	8
A KÉSZÜLÉK TELEPÍTÉSE.....	8
ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS.....	10
A SÜTŐ ISMERTETÉSE.....	11
A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA	11
KIJELZŐ ÉS VEZÉRLŐGOMBOK.....	12
VEZÉRLŐPANEL.....	12
KIJELZŐ	12
GOMBOK	12
TARTOZÉKOK (A MODELLTŐL FÜGGŐEN).....	13
A TELESZKÓPOS SÍNEK FEL- ÉS LESZERELÉSE	14
BEÁLLÍTÁS	15
A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA	15
BEÁLLÍTÁSOK MENÜ	16
SÜTÉS ÜZEMMÓDOK	18
A SÜTÉS KEZDETE	19
„FLAVOR GUIDE“ FUNKCIÓ	21
BELSŐ-KÜLSŐ TÉR TISZTÍTÁSA	22
A KÉSZÜLÉK KARBANTARTÁSA	22
HIBAEHÁRÍTÁS	26
KAPCSOLATFELVÉTEL A SZERVISSZEL	27
EREDETI PÓTALKATRÉSZEK.....	27
ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI SZERVIZ	27



FONTOS BIZTONSÁGI SZABÁLYOK – FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA.

Ez a kézikönyv letölthető a márka honlapjáról.

Fontos:

Amint megkapta a készüléket, csomagolja vagy csomagoltassa ki. Ellenőrizze az általános megjelenését.

A szállítólevélen jegyezze fel az esetleges fenntartásait, és őrizzen meg egy példányt. A készülék üzembe helyezése előtt olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót, hogy gyorsan megismerje a készülék működését. Tartsa ezt a használati útmutatót a készülékkel együtt. Ha a készüléket eladja vagy átadja más személynek, győződjön meg róla, hogy az új tulajdonos megkapja ezt a használati útmutatót.

A sütő üzembe helyezése és használata előtt ismerkedjen meg ezekkel az ajánlásokkal.

Ezeket a szabályokat az Ön és mások biztonsága érdekében írták.

— Ezt a sütőt magánszemélyek otthoni használatára tervezték.

A sütő nem tartalmaz azbeszthalapú összetevőket.

— A készüléket normál háztartási használatra tervezték. Ne használja kereskedelmi vagy ipari, illetve nem rendeltetésszerű célokra.

— Ne módosítsa vagy próbálja meg módosítani a készülék bármely funkcióját. Veszélyeztetné a biztonságát.

— Soha ne tegyen alufóliát közvetlenül a sütő aljához, mert a felhalmozódott hó károsíthatja a zománcot.

— Ne helyezzen nehéz terhet a nyitott sütőajtóra, és győződjön meg róla, hogy gyermekek nem tudnak rámászni vagy ráülni.

— Ne használja a sütőt ételek vagy használati tárgyak tárolására.

— A sütő használata után győződjön meg arról, hogy minden vezérlőelem nyugalmi állásban van.

— A sütő belsejének tisztításakor a sütőt ki kell kapcsolni.

— A sütőajtó üveglapjának eltávolítása előtt hagyja kihűlni a készüléket.



A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességű felnőttek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, amennyiben felügyelet alatt állnak, és tisztában vannak a készülék biztonságos használatának feltételeivel és a fennálló veszélyekkel.



A készülékkel nem játszhatnak gyermekek. A tisztítást és ápolást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.

— Ügyelni kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel.



FIGYELEM: A készülék és a hozzáférhető részek használat közben felforrósodnak. Vigyázzon, hogy ne érintse meg a sütő belsejében lévő fűtőelemeket. 8 évnél fiatalabb gyermekek csak állandó felügyelet mellett tartózkodhatnak a sütő közelében.

— Ezt a készüléket zárt ajtó mellett történő főzésre tervezték.

— A sütő pirolitikus tisztítása előtt távolítsa el minden tartozékot és durva lerakódást.

— A tisztítás során a felületek melegebbek lehetnek, mint normál használati körülmények között.

Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.

— Ne használjon gőztisztítót.

— A készüléket ki kell kapcsolni a hátsó fal eltávolítása előtt. A tisztítás után a hátsó falat az utasításoknak megfelelően vissza kell helyezni a helyére.

— Ne használjon súrolószereket vagy kemény fémkaparókat az üvegajtó tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, és az üveg összetörhet.



FIGYELEM: z izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket lecsatlakoztatta az elektromos hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét. Csak akkor cserélje ki az izzót, ha a készülék kihűlt. Használjon gumikesztyűt az átlátszó fedél és a lámpa kicsavarásához, hogy megkönnyítse az eltávolítást.

A telepítés után az elektromos aljzatnak hozzáférhetőnek kell lennie. A készüléknek képesnek kell lennie az áramforrásról való leválasztásra, akár egy dugó segítségével, akár a kapcsolónak a telepítési szabályoknak megfelelő, vezetékes rendszerbe történő csatlakoztatásával.

A sérült tápkábelt a fennálló veszélyek miatt a gyártónak, a márkaszerviznek vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.

— Ez a készülék vagy a munkafelület alá, vagy egy szekrénybe szerelhető a szerelési ábra szerint.

— A sütőt úgy kell az egységben középre állítani, hogy a készülék és a környező egység között legalább 10 mm távolság legyen.



Biztonsági szabályok

A készüléket tartó egység anyagának hőállónak kell lennie (vagy tűzálló bevonattal kell rendelkeznie).

A nagyobb stabilitáshoz rögzítse a sütőt a készülékhez 2 csavarral az oldallapokon lévő lyukakon keresztül.

A túlmelegedés elkerülése miatt a készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé szerelni.



KÖRNYEZETVÉDELEM

A készülék csomagolóanyagai újrahasznosíthatók. Az újrahasznosítással Ön is hozzájárulhat a környezetvédelemhez, ha a rendelkezésre álló kommunális konténerekbe helyezi a csomagolást.



Az Ön készüléke is sok újrahasznosítható anyagot tartalmaz. Az áthúzott kuka-jel arra figyelmeztet, hogy az elektronikai berendezéseket nem szabad a kommunális hulladékgyűjtőben elhelyezni.

A készülék gyártója által szervezett újrahasznosítás az elavult elektromos és elektronikus berendezésekről szóló európai irányelvnek megfelelően, optimális körülmények között történik.

A használt készülékek legközelebbi leadási pontjainak felkutatásához forduljon a helyi önkormányzathoz vagy a kereskedőhöz.

Köszönjük, hogy Ön is hozzájárul környezetünk védelméhez.

ENERGIATAKARÉKOSÁGI TIPPEK

Sütés közben tartsa becsukva a sütő ajtaját.



HELYVÁLASZTÁS ÉS TELEPÍTÉS

Az ábrák a sütő külső vázának szükséges méreteit mutatják. Ez a készülék vagy munkalap alá (A), vagy szekrénybe (B) szerelhető. Ha a szekrény nyitott, a hátsó nyílás maximum 70 mm lehet. Szerelje a szekrénybe a sütőt. Ehhez távolítsa el a gumiütközőket, és fúrjon egy 2 mm átmérőjű lyukat a szekrény falába, hogy elkerülje a fa hasadását. Rögzítse a sütőt két csavarral. Módosítsa a gumiütközők helyzetét.



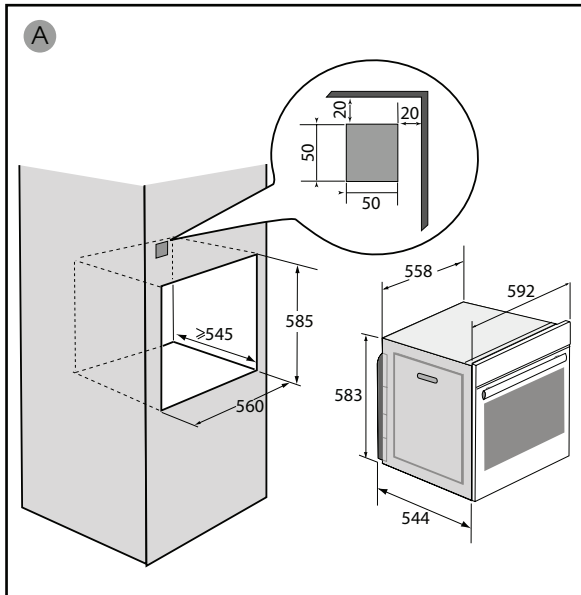
Tipp

A készülék helyes beszerelésének érdekében ne habozzon, és forduljon segítségért egy háztartási készülék -szakértőhöz.



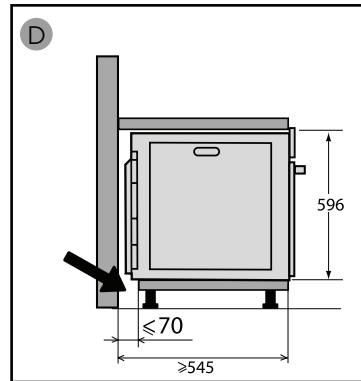
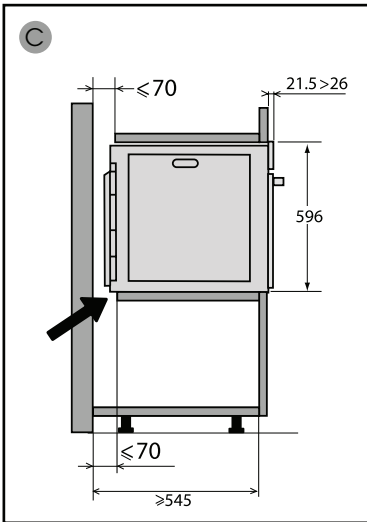
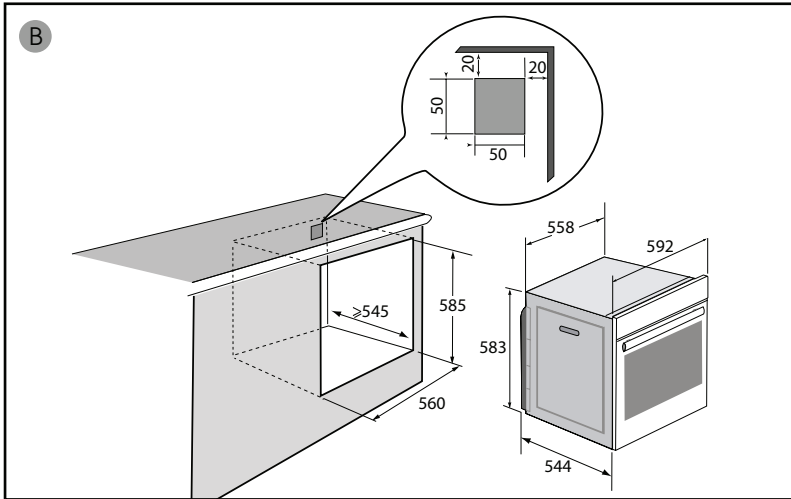
Figyelem:

Ha a készülék csatlakoztatásához az otthonában lévő elektromos hálózaton bármilyen változtatást kell végrehajtani, forduljon szakemberhez. Ha a sütő bármi miatt nem működik, húzza ki a készüléket a hálózathoz, vagy vegye ki a szektorbiztosítékát, amelybe a sütő csatlakoztatva van.





A készülék telepítése





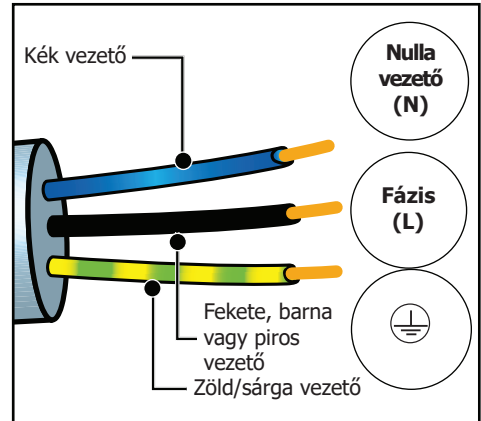
ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

A sütőt (szabványos), háromvezetős (1,5 mm²) tápkábelrel (1 fázis + 1 nullás + földelő), kell csatlakoztatni az egyfázisú 220-240 V ~ hálózatra egy szabványos CEI 60083 aljzaton keresztül (1 fázis +1 nullás +1 földelő), vagy pedig egy, a telepítési szabványoknak megfelelő, minden pólusán leválasztó berendezésen keresztül.



FIGYELEM

A biztonsági vezető (zöld-sárga) a készülék \ominus csatlakozójához csatlakozik, és az elektromos berendezés földelő csatlakozójához kell csatlakoztatni. A rendszerben 16 A értékű biztosítéknak kell lennie. Nem vállalunk felelősséget a nem létező, hibás vagy helytelen földelésből eredő balesetekért.



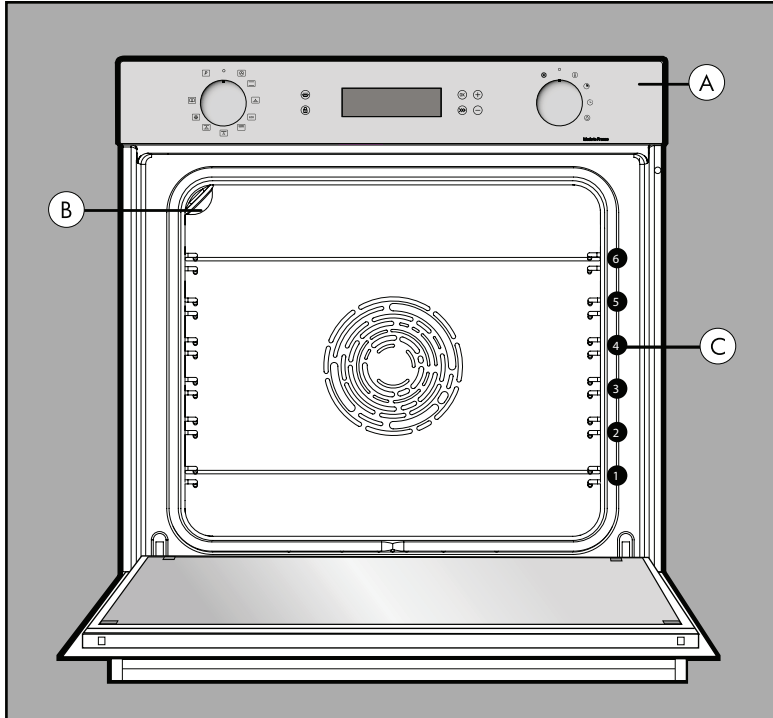
• Üzembe helyezés előtt

Első használat előtt melegítse a sütőt körülbelül 15 percig a legmagasabb hőmérsékleten, és zárja be az ajtót. A sütőüreg körüli ásványgyapot az összetételéből adódóan némi kellemetlen szagot áraszthat. Füstképződést is előfordulhat. Ez normális jelenség.



A készülék bemutatása

A SÜTŐ ISMERTETÉSE



- A** Vezérlőpanel
- B** Világítás
- C** Fém rögzítőrácsok (6 pozíció)

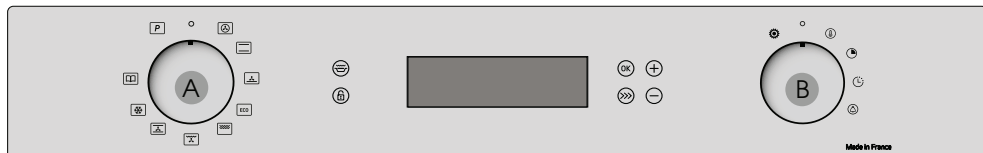
Ez a sütő 6 pozícióval rendelkezik a tartozékokhoz: rögzítőrácsok 1-től 6-ig.



A készülék bemutatása

KIJELZŐ ÉS VEZÉRLŐGOMBOK

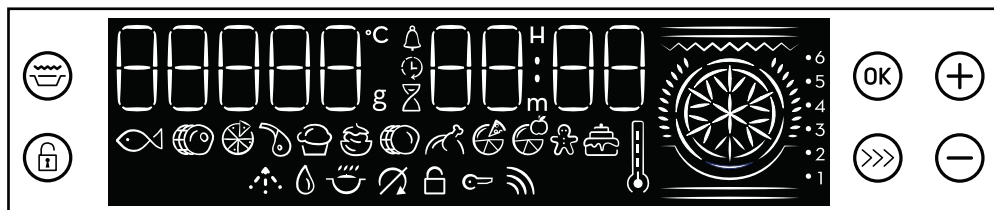
• Vezérlőpanel



A SÜTÉSI MÓD TÁRCSA

B BEÁLLÍTÓTÁRCSA

• Kijelző



IDŐZÍTŐ

SÜTÉS VÉGE

SÜTÉS HOSSZA

HŐMÉRSÉKLETJELZŐ

GRILL JELZŐ

TÖMEG

GOMBOK LEZÁRÁSA

AJTÓZÁR

HŐMÉRSÉKLETNÖVELÉS JELZŐ

• Gombok

Grill

Gombok lezárása

Igazolás

Booster (gyors hőmérsékletnövelés)

+ Gomb

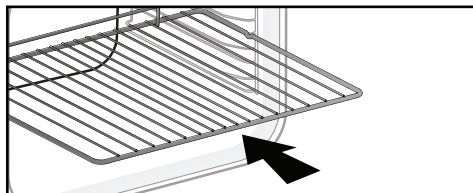
- Gomb



TARTOZÉKOK (A modelltől függően)

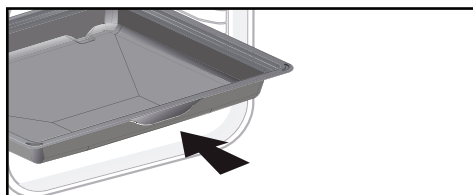
• Felborulás elleni biztonsági rács

A rács az összes, főzésre vagy sütésre szánt ételt tartalmazó edény és forma rögzítésére szolgál. Használható grillezéshez is (közvetlenül a rácsra helyezve az ételt). Csúsztassa a sütő hátsó része felé a felborulásgátló rácsot.



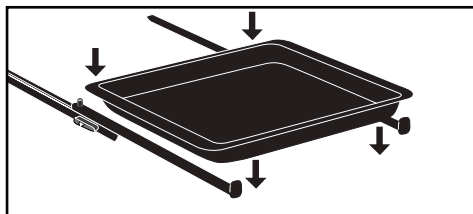
• Többcélú 45 mm cseppfogó tálca

A sütőajtó felé néző fogantyúval a rács alatti tartókba helyezve összegyűjti a sütésből származó szaftot és zsírt, és félig vízzel töltve vízágyon történő sütéshez használható.



• Kihúzható sínrendszer

Az új, praktikus, kihúzható sínrendszer könnyebben kezelhetővé teszi az ételt, mert a sütőlapok könnyedén kihúzhatók a jobb hozzáférés érdekében. A sütőlapokat teljesen ki lehet emelni, ami lehetővé teszi a teljes hozzáférést. Stabilitásuk biztosítja az élelmiszerek biztonságos kezelését, csökkentve az égési sérülések kockázatát. Így sokkal egyszerűbb az étel kiemelése a sütőből.



Figyelem:

Pirolízises tisztítás előtt távolítsa el a tartozékokat és a tartókat a sütőből.



Tipp:

A zsíros húsok sütésekor a füst elkerülése érdekében javasoljuk, hogy a cseppfogó tálca aljára tegyen kis mennyiségű vizet vagy olajat.



Figyelmeztetés:

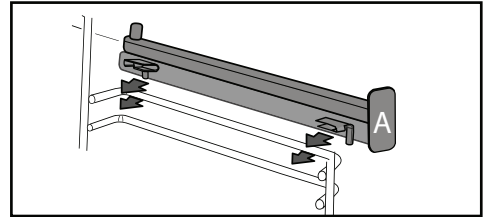
A hő hatására a tartozékok deformálódhatnak anélkül, hogy ez a funkciójukat befolyásolná. Lehűlés után a tartozék visszanyeri eredeti alakját.



A készülék bemutatása

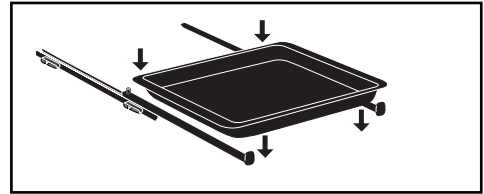
A TELESZKÓPOS SÍNEK FEL- ÉS LESZERELÉSE (modelltől függően)

A két polcvezető eltávolítása után válassza ki, hogy milyen magasságban (2-5) szeretné felszerelni a síneket. Rögzítse a bal oldali sínt a bal oldali tartóhoz úgy, hogy a sín elülső és hátsó részére annyi nyomást gyakorol, hogy a sín hornyának oldalán a 2 fül a polcfutóba illeszkedjen. Ugyanezt tegye a jobb oldali tartóval is.

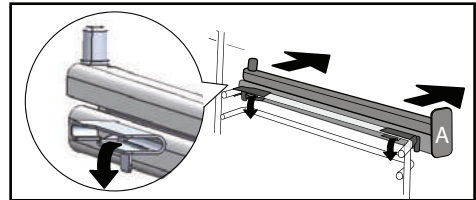


MEGJEGYZÉS: A sín teleszkópos csúszó részének a sütő eleje felé kell futnia úgy, hogy az **A** ütköző Ön felé nézzen.

Helyezze be a 2 polcvezetőt és tegyen sütőlapot a 2 sínre. A rendszer használatra készen áll.



A sínek eltávolításához vegye ki ismét a polcvezetőket. A sínekhez rögzített fülek alját enyhén szét kell választani, hogy kioldódjanak.



Tipp

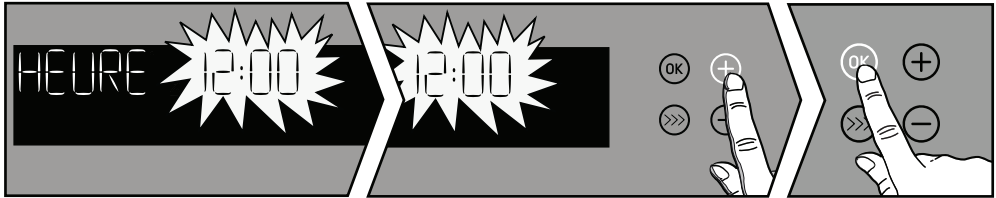
A zsíros hússok sütésekor a füst elkerülése érdekében javasoljuk, hogy a cseppfogó tálca aljára tegyen kis mennyiségű vizet vagy olajat.



BEÁLLÍTÁS

• Időbeállítás

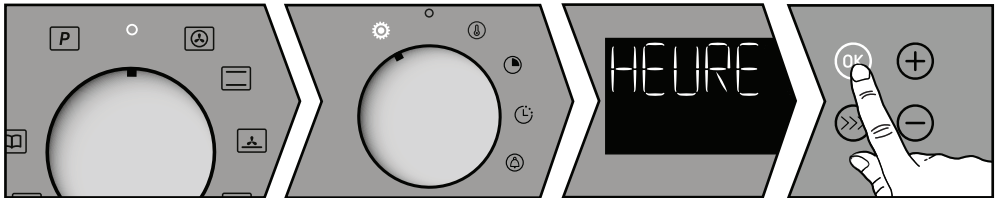
Bekapcsolásnál 12:00 villog a kijelzőn.



Állítsa be az időt a + vagy - gombbal. Igazolja a beállítást az **OK** gombbal. Áramkimaradás esetén az idő villogni fog. Végezze el ugyanazt a beállítást.

• Az időbeállítás megváltoztatása

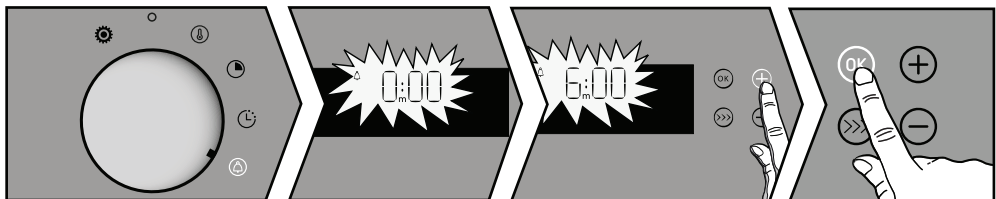
A funkcióválasztó tárcsának 0 állásban kell lennie.



Állítsa a tárcsát „**SETTINGS (Beállítások)**” állásba.

A + vagy - gombokkal görgessen a különböző paraméterek között, válassza ki az „**TIME (Idő)**” lehetőséget, majd igazolja az **OK** gomb megnyomásával. Módosítsa az időt, és igazolja az **OK** gombbal. Állítsa vissza a tárcsát nullpozícióba.

• Időzítő



Állítsa a tárcsát „**TIMER (Időzítő)**” állásba. Az időzítő villogni kezd.

Az időzítő beállításához használja a + vagy - gombokat. Igazolja az **OK** gombbal, és a visszaszámlálás elindul. Az idő leteltével hangjelzés hallható. A leállításához nyomja meg bármelyik gombot.



A készülék használata

• Záró gombok (gyermekzár)

Tartsa lenyomva a  gombot, amíg a kijelzőn megjelenik az  ikon.



A zár kioldásához tartsa újra lenyomva a  gombot, amíg az  ikon eltűnik a kijelzőről.

BEÁLLÍTÁSOK MENÜ

Ebből a célból módosíthatja a sütő különböző paramétereit:

Állítsa a tárcsát „**ADJUSTMENTS (Beállítások)**” állásba. A + és - gombokkal a kijelzőn megjelenő különböző paraméterek között lapozhat.



Nyomja meg az **OK** gombot a választás megerősítéséhez. A + és - gombokkal aktiválhatja vagy deaktiválhatja a különböző paramétereket, lásd a táblázatot.

	CLOCK (Óra): Az idő beállítása vagy módosítása.
	LAMP STANDBY (Világítás): ON állás, sütés módban a lámpa mindig világít (az ECO mód kivételével). AUTO állás, sütés módban a lámpa 90 mp után kialszik.
	SOUNDS - BEEPS - KEYS (A vezérlők hangjelzései): ON állás, a hangjelzések aktívak. OFF állás, a hangjelzések ki vannak kapcsolva.



A készülék használata

DEMO	DEMO MODE (Bemutató mód): ON állás, a funkció aktív, a bemutató mód használatban van. OFF állás, a funkció kikapcsolva, a sütő üzemel.
LUM	BRIGHTNESS (Kijelző fényerő): A kijelző fényének szabályozása.
VEILL	DISPLAY STANDBY (kijelző készenléti módban): ON állás, a kijelző néhány perc után kialszik. OFF állás, a fényerő néhány perc után elhalványul.
LANG	LANGUE (Nyelv): FR (francia)/EN (angol)/OFF (szövegábrázolás nélkül)
DIAG	Diagnosis (Diagnosztika): Probléma esetén és a szervizközponttal való kapcsolatfelvételkor jegyezze fel a sütő által jelzett különböző értékeket (Wifi, teljesítmény, verzió, ...). Ez az információ a hiba eredetének azonosítására szolgál.

A „Beállítások menü” bezárásához állítsa a tárcsát a 0 állásba.



Fontos:

90 másodperc inaktivitás után a kijelző kikapcsol, a Wifi-kapcsolat azonban továbbra is aktív.

- **AUTO-STOP funkció (Automatikus sütésleállítás)**

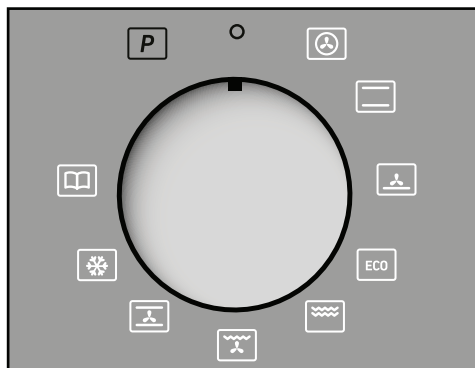
Ez a biztonsági funkció leállítja a sütőben a sütést, ha nem programozott be sütési időt, és a sütő több mint 4 órán keresztül 100 °C feletti hőmérsékleten vagy több mint 10 órán keresztül 100 °C alatti hőmérsékleten működött.

A kijelzőn ekkor megjelenik az „**AUTO-STOP**”.



A készülék használata

SÜTÉS ÜZEMMÓDOK



Megjegyzés

Edény behelyezése előtt melegítse elő a sütőt.



MELEGLEVEGŐS SÜTÉS *

(Min. hőmérséklet 35 °C, max. 250 °C)
Húsok, halak és zöldségek lédúsan tartásához javasolt. Több étel elkészítéséhez akár három szinten is.



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS*

(Min. hőmérséklet 35 °C, max. 275 °C)
Lassú és kíméletes sütéshez ajánlott: puha vadak és zöldségek... Vörös húsok sütéséhez. A főzőlapon indított fedett lábasban párolt ételekhez (boros kakas, párolt húsok).



„SMART ASSIST” rendszer

A sütőb „SMART ASSIST” funkcióval rendelkezik, amely a főzési idő programozásánál a kiválasztott főzési módtól függően változó főzési időt javasol.



PULZÁLÓ ALSÓ FŰTÉS

(Min. hőmérséklet 75 °C, max. 250 °C)
Nedves ételekhez ajánlott (quiche, lédús gyümölcsökkel készült sütemények stb.). A tészta alja alaposan átsül. Ajánlott kelt tésztás receptekhez, (torta, briós, kuglóf stb.) és roppanós kéreggel bevont szufléhoz.



ECO*

Min. hőmérséklet 35 °C, max. 275 °C)
Ez a beállítás energiát takarít meg a sütés minőségének megőrzése mellett. Minden típusú sütés előmelegítés nélkül történik.



GRILL

(1 – 4 pozíció)



PULZÁLÓ GRILLEZÉS

(Min. hőmérséklet 100 °C, max. 250 °C)
A sült és szárnyasok minden része szaftos és puha. Csúsztassa a cseppfogó tálcát az alsó polctartóra. Ajánlott minden baromfi vagy nyáron sült hús, comb vagy marhaborda barnításához és alapos átsütéséhez. A halszelet nedves állagának megőrzéséhez.



HAGYOMÁNYOS MELEGLEVEGŐS

(Min. hőmérséklet 35 °C, max. 275 °C)



KIOLVASZTÁS

(Min. hőmérséklet 35 °C, max. 50 °C)
Ideális érzékeny ételekhez (gyümölcsös sütemény, krém stb.). A húsok, zsemlek stb. felolvasztása 50 °C-on történik (a húst a grillrácsra helyezze, alatta egy tálban felfogva a szaftot).

***Az EN 50304 európai szabványnak és az európai irányelvnek megfelelően az energiacímken feltüntetett eredmények eléréséhez használt eljárás(ok).**

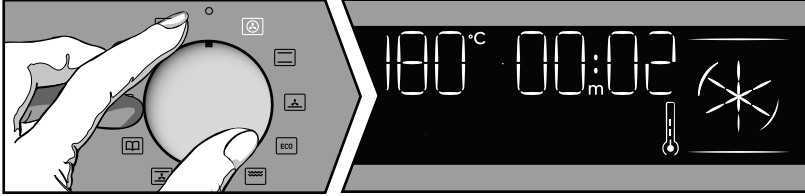


A SÜTÉS KEZDETE

• A sütés azonnali megkezdése

A kijelző nem villoghat.

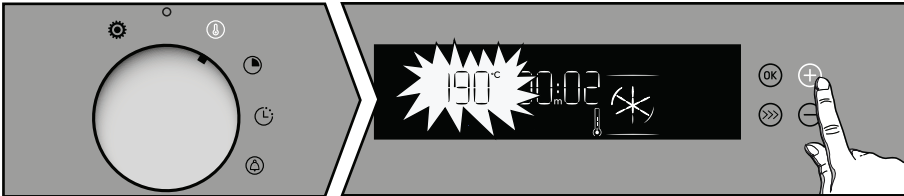
Fordítsa a funkcióválasztó tárcsát a kívánt sütési módra.



A hőmérséklet azonnal emelkedni kezd. Az időjelző mutatja a sütő működési idejét. A sütő melegszik, a hőmérsékletjelző villog. Amikor a sütő eléri a beprogramozott hőmérsékletet, egy sor hangjelzés hallható.

• Hőmérséklet módosítása

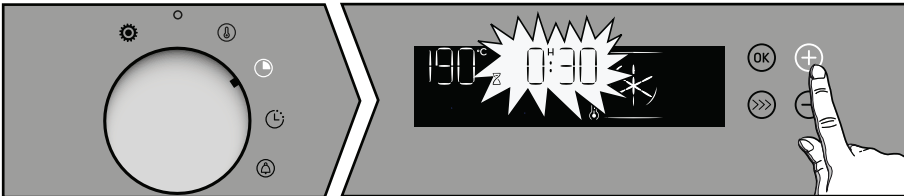
Fordítsa el a hőmérséklet tárcsát. A hőmérsékletjelző villog, a + vagy - gombokkal állítsa be a hőmérsékletet. Igazolja a beállítást az **OK** gomb megnyomásával.



• Az időtartam megváltoztatása

Fordítsa a beállítótárcsát az időtartamra.

Az időtartam jelző villogni fog, majd a beállítás elvégezhető. A + vagy - gombbal állítsa be a sütési időt, majd igazolja a beállítást az **OK** gomb megnyomásával.

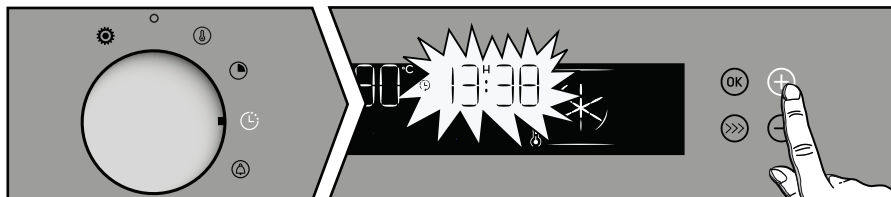




A készülék használata

• A sütés befejezési idejének módosítása

Fordítsa a beállítótárcsát a végidőre. A végidő kijelzője villogni kezd, most a beállítás elvégezhető. A + vagy - gombokkal állítsa be a sütés befejezési idejét, majd igazolja a beállítást az **OK** gomb megnyomásával.



• A gyors hőmérséklet-emelkedés funkció használata (BOOST)

A sütőt gyorsan előmelegítheti a „**BOOSTER**” (»») funkcióval.

Indítsa el a sütést, és nyomja meg a (»») gombot. A sütő gyorsan felmelegszik, és a kijelzőn felváltva jelenik meg a **BOOST** ikon és a hőmérséklet.

MEGJEGYZÉS: a „**Booster**” az alábbi funkcióknál alkalmazható: „vörös hús, zöldség, kalács, pizza, keksz, hal, fehér hús, sütemény és briós”.

• A grill funkció használata

A sütés végén a „**FLAVOR Grill**” (☺) funkcióval lehet ropogósra sütni az ételt.

Válasszon sütési funkciót, állítsa be a hőmérsékletet és programozza be a sütés idejét.

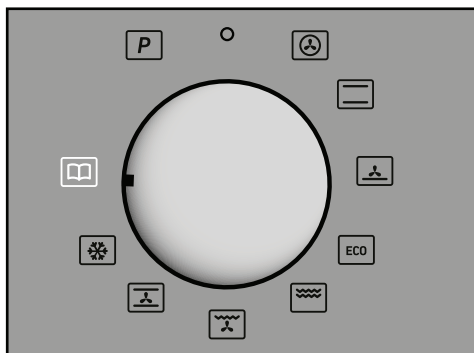
A gomb megnyomásával válassza ki a „**TASTE Grill**” (☺) funkciót. A sütés megkezdődik. A kijelzőn megjelenik az ☺ ikon.

MEGJEGYZÉS: Az „**FLAVOR Grill**” funkció nem áll rendelkezésre az Eco sütési módokban.



A készülék használata

„FLAVOR GUIDE” FUNKCIÓ



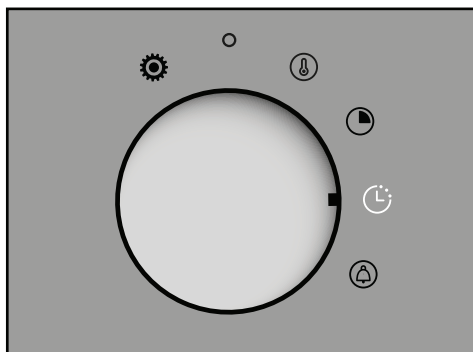
A „Flavour Guide (Élelmiszerkalauz)”

kiválasztja a megfelelő főzési paramétereket a kívánt élelmiszernek és annak súlyának alapján. Állítsa a funkcióválasztó tárcsát az élelmiszerkalauzra. A - és + gombokkal válasszon ki egy előprogramozott ételt a következő listából:

- P01: Lazac
- P02: Marhasült közepesen átsütve
- P03: Pizza
- P04: Báránylapocka
- P05: Párolt
- P06:Töltött paradicsom
- P07: Sertéssült
- P08: Csirke
- P09: Quiche (sós kalács)
- P10: Gyümölcskalács
- P11: Keksz
- P12: Torta

Igazolja a választást az **OK** megnyomásával. A javasolt súly villogni fog a kijelzőn. A + és - gombokkal adja meg az étel tényleges súlyát, majd nyomja meg az **OK** gombot a kiválasztás megerősítéséhez. Az ideális főzési idő megjelenik és automatikusan kiszámításra kerül. A sütő javasolja a rács magasságát, amelyre az ételt kell helyezni. Süssse az ételt az ajánlott rácson (1-től lefelé a 6. szintig). A sütő elindul.

• A sütés befejezési idejének megváltoztatása



Állítsa a beállítótárcsát a főzési idő végére. A +/- gombokkal állítsa be a kívánt főzési időt, majd igazolja az **OK** gomb megnyomásával. A programozott sütés megjelenik, és a sütés az Ön által kiválasztott időpontban ér véget.



BELSŐ-KÜLSŐ TÉR TISZTÍTÁSA

- A sütő belsejének öntisztítása pirolízissel



Figyelem

A pirolízises tisztítás megkezdése előtt vegye ki a tartozékokat és a fém poltartókat a sütőből. Pirolízises tisztítás előtt távolítsa el a sütőből az összes jelentős szennyeződést és cseppet. Távolítsa el a felesleges zsírt az ajtóról nedves szivaccsal.

Biztonsági okokból a pirolízises tisztítás csak az ajtó automatikus lezárása után történik, és a készülék ajtaját nem lehet kinyitni.

Öntisztító ciklusok:

- **Pyro Max:** Klasszikus tisztítás 2 óra alatt piszkos (vagy nagyon piszkos) sütőhöz.
- **Pyro Express:** Gyorstisztítás 59 perc alatt enyhén szennyezett sütő esetén, csak forró sütőnél elérhető!
- **Pyro Eco:** A Pyro Expressz programmal, ha a sütő nincs nagyon felmelegítve. A tisztítás időtartama 1,5 óra.




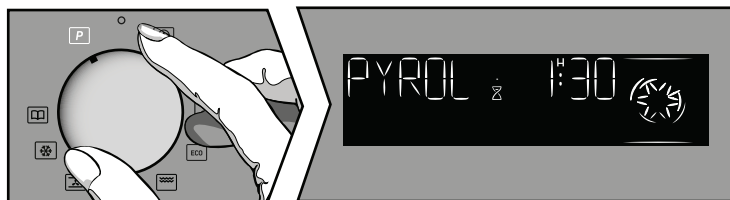
Megjegyzés

Sütés után azonnal indítsa el a „Pyro Express” programot a sütőben felgyülemlt maradék hő felhasználásához. A sütő ezután meghatározza, hogy a maradék hő elegendő-e a jó tisztítási eredmény eléréséhez. Ha nem, akkor automatikusan elindul a „Pyro Eco” program.

- A pirolízis indítása

A programozónak villogás nélkül kell megjelenítenie a napszakot. A pirolízis aktiválásához fordítsa a funkcióválasztó tárcsát „Pirolízises tisztítás” állásba. A + és - gombokkal válassza ki a kívánt pirolízisprogramot, majd igazolja az **OK** gombbal a pirolízis elindításához.

Biztonsági okokból a tisztítás csak akkor zajlik, ha a sütőajtó automatikusan lezárult, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum, és a sütőajtó nem nyitható ki. A tisztítás végén a kijelzőn 0:00 jelenik meg, és a sütő lezárt ajtaja a sütő lehűlése után kioldódik. A funkcióválasztó tárcsát állítsa vissza 0-ra.





Megjegyzés

Ha a sütő kihűlt, nedves ruhával távolítsa el a sütő belsejében lerakódott finom fehér hamut.

• Késleltetett pirolízis

Kövesse az „Azonnali pirolízis” szakaszban leírt utasításokat, és állítsa be a pirolízis tervezett végét a „Sütés végideje” szakasz szerint.

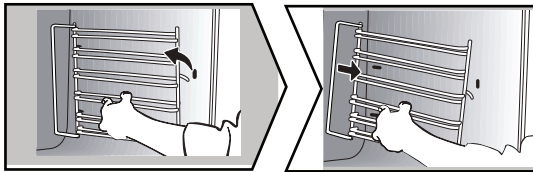
E műveletek után a pirolízis megkezdése késleltetésre kerül, hogy a pirolízis a tervezett időpontban érjen véget. Ha a pirolízis befejeződött, állítsa a funkcióválasztó tárcsát 0-ra.

• A külső felület tisztítása

Használjon egy puha ruhára felvitt ablaktisztító szert. Ne használjon súrolókrémet vagy tisztítószivacsokat.

• A polctartók tisztítása

A tisztításhoz szerelje szét a rögzítőrácsokat. Emelje felfelé a fém rögzítőrács elülső részét. Nyomja meg az egész rögzítőrácsot, és oldja ki az első kampót a tokból. Ezután óvatosan húzza maga felé az egész rácsot a hátsó kampók kioldásához a tokból. Húzza ki mindkét rögzítőrácsot.



• Ajtóüveg tisztítása



Figyelem:

Ne használjon tisztítószerket, súrolószivacsokat vagy fémkaparókat a sütőajtó tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet és az üveg töréséhez vezethetnek.

Először egy puha ruhával és mosogatószerrel távolítsa el a felesleges zsírt az ajtóüveg belső oldaláról.

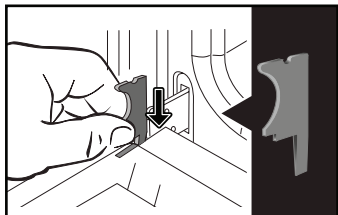
A különböző belső üvegek tisztításához szerelje szét őket a következőképpen:



A készülék karbantartása

• Ajtóüveg tisztítása

Nyissa ki teljesen az ajtót, és rögzítse a készülék műanyag zacskójában található műanyag ékkel.



Az első ajtóüveg eltávolítása: a szerszámmal (csavarhúzóval) nyomja meg a hornyokat (A) az üveglap kioldásához, majd távolítsa el azt.



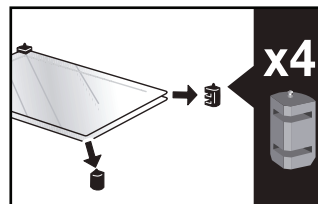
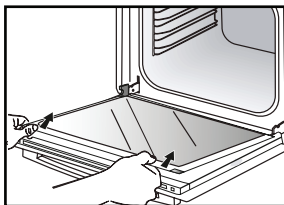
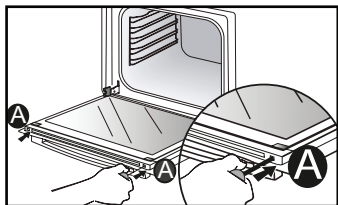
Fontos:

Feltétlenül jelölje meg ennek az első üvegnek a felszerelési irányát (fényes oldalával Ön felé).

A modelltől függően az ajtó két további üveglapból áll, minden sarokban fekete gumibetéttel.

Ha szükséges, távolítsa el és tisztítsa meg ezeket.

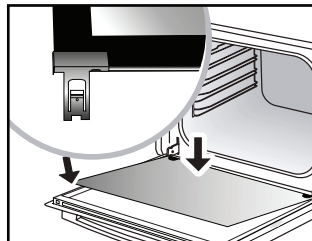
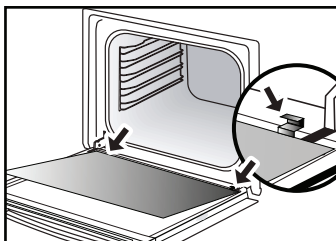
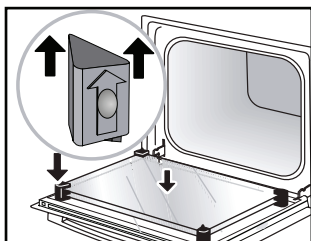
Ne áztassa az üveglapokat vízbe. Öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg mikroszálal ruhával.



• Az ajtóüveg visszaszerelése

A tisztítás után helyezze vissza a négy gumibetéttel felfelé mutató nyíllal, és helyezze vissza az összes üvegtáblát a helyére.

Csúsztassa az utolsó üvegtáblát a fém ütközőkbe, majd csúsztassa be úgy, hogy a fényes oldal kifelé mutasson. Távolítsa el a műanyag éket. A készülék újra használatra készen áll.





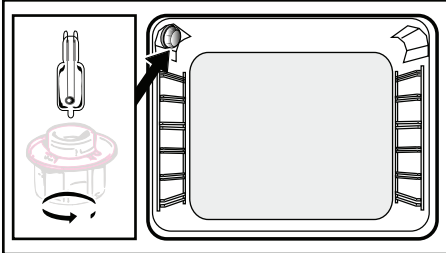
A készülék karbantartása

• A sütő izzójának cseréje



Fontos:

Az izzó cseréje előtt ellenőrizze, hogy a készüléket lecsatlakoztatta az elektromos hálózatról az áramütés veszélyének elkerüléséhez. Csak akkor cserélje ki a lámpát, ha a készülék kihűlt.



Izzó specifikáció:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9 fej.

Ha a sütő világítása nem működik, az izzót saját maga is kicserélheti. Csavarja le a fedelet, és vegye ki az izzót (használjon gumikesztyűt, hogy megkönnyítse az eltávolítást). Helyezze be az új izzót, és helyezze vissza a fedelet. Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.



A készülék karbantartása

HIBAELHÁRÍTÁS

„Auto Stop” (AUTO STOP rendszer) megjelenése.

A funkció megszakítja a melegítést, ha a sütő véletlenül bekapcsolva maradt. Kapcsolja ki a sütőt.

„F” betűvel kezdődő hibakód.

A sütője meghibásodott. Kapcsolja ki a sütőt 30 percre. Ha a hiba továbbra is fennáll, legalább egy percre válassza le a készüléket az áramról. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a szervizközpontoz.

A sütő nem melegít.

Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva, és hogy nem hibás-e a berendezés biztosítóka. Növelje a kiválasztott hőmérsékletet.

Nem működik a világítás a sütőben.

Cserélje ki az izzót vagy a biztosítékot. Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva.

A hűtőventilátor akkor is tovább működik, ha a sütő leáll.

Ez normális; a ventilátor a sütés befejezése után akár 1 órán át is működhet, ezzel csökkentve a hőmérsékletet a sütőben és a sütőn kívül is. Ha a ventilátor több mint egy órán át működik, forduljon a szervizközpontoz.

A pirolízises tisztítás nem lehetséges.

Ellenőrizze, hogy a készülék ajtaja zárva van-e. Lehet, hogy az ajtózár vagy a hőmérséklet-érzékelő hibája. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a szervizközpontoz.

A kijelzőn egy ikon villog.

Ajtózárral - hiba; forduljon a szervizközpontoz.

Rezgő zaj.

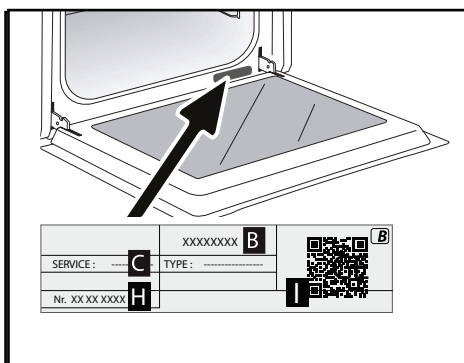
Ellenőrizze, hogy a tápkábel nem ér-e a készülék hátsó falához.

Ez nem befolyásolja a készülék megfelelő működését, de a szellőztetés során rezgő zaj keletkezhet. Vegye ki a készüléket, és helyezze vissza a kábelt. Helyezze vissza a sütőt a helyére.



KAPCSOLATFELVÉTEL A SZERVISSZEL

A készüléken végzett minden munkát a márkaszerviz képzett szakemberének kell elvégeznie. A telefonálásnál tartsa készenlétben a készülékre vonatkozó összes információt (üzleti adatok, szervizadatok, sorozatszám), hogy minél gyorsabban a segítségére lehessünk. Ezek az információk a készülék alján, a típusablán találhatóak.



B: A kereskedőre vonatkozó információk

C: Szervizzel kapcsolatos információk

H: Sorozatszám

I: QR-kód

EREDETI PÓTALKATRÉSZEK

A szervizelés során kérje, hogy csak hitelesített eredeti pótalkatrészeket használjanak.





ÉTELEK

Hús											min.
Sült sertéshús (1 kg)	200										
Sült borjúhús (1 kg)	200	2				180	2			60-70	
Sült marhahús	240	2								30-40	
Bárány (lábszár, lapocka, 2,5 kg)	220	1		220				200	2	60	
Szárnyasok (1 kg)	200	2		220		180	2	210	3	60	
Nagy csirkedarabok	180	1								60-90	
Csirkecomb				220	3			210	3	20-30	
Sertés/borjúborda				210	3					20-30	
Marhaborda (1 kg)				210	3			210	3	20-30	
Bárányborda				210	3					20-30	
Hal											
Grillezett hal				275	4					15-20	
Sült hal (laposhal)	200	3				180	3			30-35	
Sütőpapírban sült hal	220	3				200	3			15-20	
Zöldség											
Csőben sült (főtt étel)				275	2					30	
Sült krumpli	200	2				180	2			45	
Lasagna	200	3				180	3			45	
Töltött paradicsom	170	3				160	2			30	
Tészta											
Piskóta			180	2					180	2	35
Svájci tekercs	220	3							180	2	5-10
Briós	180	1	210						180	2	35-45
Brownies	180	2				175	3			20-25	
Piskótatészta	180	1	180	1					180	2	45-50
Francia kalács (Clafoutis)	200	2				180	3			30-35	
Sült pudingos kalács	165	2							150	2	30-40
Cookies – keksztészta	175	3								15-20	
Kuglóf			180	2					180	2	40-45
Habcsók	100	2							100	3	60-70
Madeleine	220	3				200	3			5-10	

* A modelltől függően



ÉTELEK

								min.
--	--	--	--	--	--	--	--	-------------

Tészta												
Madeleïne	220	3					200	3				5-10
Égetett tészta	200	3					180	3			180	30-40
Apró leveles tészta	220	3					200	3				5-10
„Savarin”	180	3									175	30-35
Omlós tészta	200	1					195	1				30-40
Aprósütemény leveles tésztából	215	1					200	1				20-25
Kelt tésztás kalács	210	1					200	1				10-30
Egyebek												
Nyárs	220	3			210	4						10-15
Pástétom	200	2					190	2				80-100
Omlós pizza	200	2										30-40
Kelt pizza												15-18
Sós kalács (Quiches)												35-40
Soufflé											180	50
Formában sült sütemény	200	2										40-45
Kenyér	220						200	220				30-40
Kenyér	180				275	4-5						2-3

* A modelltől függően

⚠ Minden T °C hőmérséklet és sütési idő előmelegített sütőre vonatkozik.

Megjegyzés: Minden húsnak legalább 1 órán át szobahőmérsékleten kell lennie a sütőbe helyezés előtt.

A BEÁLLÍTÁS ÉS A HŐMÉRSÉKLET T °C ARÁNYA									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Beállítás	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

Kelt tészta (modelltől függően)

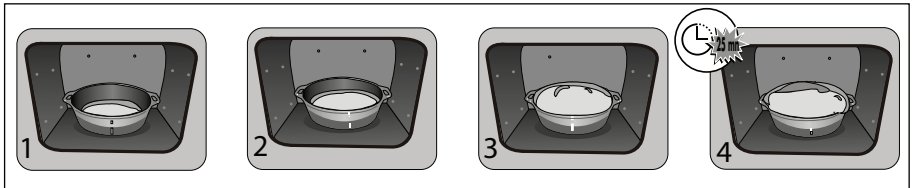
Hozzávalók:

- 2 kg liszt
- 1240 ml víz
- 40 g só
- 4 csomag szárított élesztő

Keverje össze a tésztát egy keverőgépben, és hagyja a sütőben megkelni.

Eljárás: Kelt tésztás receptekhez. Öntse a tésztát egy tűzálló edénybe. Távolítsa el a fém polctartókat, és helyezze az edényt a sütő aljára.

Melegítse elő a sütőt 40-50 °C-ra keringető fűtés funkcióval, öt percig. Állítsa le a sütőt, és hagyja a tésztát 25-30 percig kelni a maradék hőben.





FUNKCIONÁLIS ALKALMASSÁGI VIZSGÁLATOK AZ IEC 60350 SZERINT

ÉTEL	*Melegítés mód	SZINT	Tartozékok	°C	Min. SÜTŐIDŐ	ELŐMELEGÍTÉS
Omlós tészta (8.4.1)		5	45 mm tepsi	150	30-40	igen
Omlós tészta (8.4.1)		5	45 mm tepsi	150	25-35	igen
Omlós tészta (8.4.1)		2 + 5	45 mm tepsi + rács	150	25-45	igen
Omlós tészta (8.4.1)		3	45 mm tepsi	175	25-35	igen
Omlós tészta (8.4.1)		2 + 5	45 mm tepsi + rács	160	30-40	igen
Aprósütemény (8.4.2)		5	45 mm tepsi	170	25-35	igen
Aprósütemény (8.4.2)		5	45 mm tepsi	170	25-35	igen
Aprósütemény (8.4.2)		2 + 5	45 mm tepsi + rács	170	20-40	igen
Aprósütemény (8.4.2)		3	45 mm tepsi	170	25-35	igen
Aprósütemény (8.4.2)		2 + 5	45 mm tepsi + rács	170	25-35	igen
Zsiradékmentes aprósütemény (8.5.1)		4	rács	150	30-40	igen
Zsiradékmentes aprósütemény (8.5.1)		4	rács	150	30-40	igen
Zsiradékmentes aprósütemény (8.5.1)		2 + 5	45 mm tepsi + rács	150	30-40	igen
Zsiradékmentes aprósütemény (8.5.1)		3		150	30-40	igen
Almás pite (8.5.2)		2 + 5	45 mm tepsi + rács	150	30-40	igen
Almás pite (8.5.2)		1	rács	170	90-120	igen
Almás pite (8.5.2)		1	rács	170	90-120	igen
Almás pite (8.5.2)		3	rács	180	90-120	igen
Aranybarna (9.2.2)		5	rács	275	3-6	igen

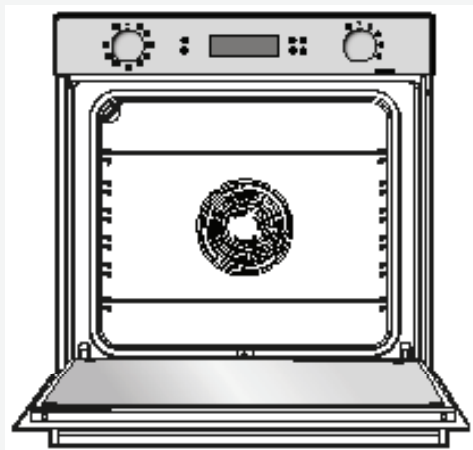
* A modelltől függően

Megjegyzés: 2 szinten történő sütés esetén az ételeket különböző időpontokban lehet kiemelni.



INSTRUKCJA OBSŁUGI PL

PIEKARNIK



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

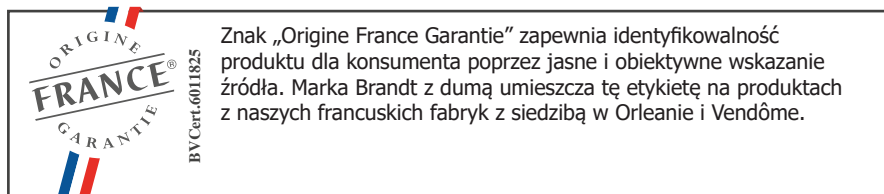
Szanowny Kliencie,

Właśnie nabyłeś produkt firmy **BRANDT** i chcielibyśmy Ci za to podziękować. Zaprojektowaliśmy i wyprodukowaliśmy ten produkt z myślą o Tobie, Twoim stylu życia i wymaganiach, tak aby spełnić Twoje oczekiwania. Wykorzystaliśmy w tym celu naszą wiedzę, naszego ducha innowacyjności i pasję, które towarzyszą nam od ponad 60 lat.

Aby zapewnić Państwu możliwość zapewnienia najlepszych warunków wykorzystania naszych produktów, nasz dział obsługi klienta jest do Państwa dyspozycji i odpowie na wszystkie Państwa pytania oraz wysłucha wszystkich sugestii.

Odwiedź naszą stronę internetową, **www.brandt.com** aby zapoznać się z naszymi najnowszymi innowacjami, a także przydatnymi i dodatkowymi informacjami.

BRANDT chętnie pomoże Ci każdego dnia i ma nadzieję, że w pełni wykorzystasz swój zakup.



<https://brandt.com/>



Ważne:

Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi, aby szybciej zapoznać się z jego działaniem.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	4
OCHRONA ŚRODOWISKA.....	7
PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII	7
OCHRONA ŚRODOWISKA I OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII	7
WYBÓR LOKALIZACJI I MIEJSCA MONTAŻU	8
INSTALACJA URZĄDZENIA	8
PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE	10
OPIS PIEKARNIKA	11
OPIS URZĄDZENIA	11
WYŚWIETLACZ I PRZYCISKI STEROWANIA	12
PANEL STEROWANIA.....	12
WYŚWIETLACZ	12
PRZYCISKI.....	12
AKCESORIA	13
MONTAŻ I DEMONTAŻ SZYNY TELESKOPOWEJ	14
USTAWIENIA	15
WYKORZYSTANIE URZĄDZENIA	15
MENU USTAWIEŃ.....	16
TRYBY PIECZENIA.....	18
ZACZNIJ PIEC	19
FUNKCJA „FLAVOR GUIDE”	21
CZYSZCZENIE POWIERZCHNI WEWNĘTRZNEJ - ZEWNĘTRZNEJ	22
PIELĘGNACJA URZĄDZENIA.....	22
PROBLEMY I ICH ROZWIĄZANIE	26
KONTAKT Z SERWISEM	27
ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE	27
SERWIS POSPRZEDAŻOWY	27



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA - PRZECZYTAJ UWAGA I ZACHOWAJ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

Ten poradnik można pobrać ze strony internetowej marki.

Ważne:

Jak tylko otrzymasz urządzenie, rozpakuj je chyba że nie chcesz tego robić. Sprawdź jego ogólny wygląd.

Zanotuj wszelkie zastrzeżenia na dowodzie dostawy i zachowaj jego kopię. Przed uruchomieniem urządzenia uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję instalacji, aby szybko zapoznać się z jego działaniem. Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać razem z urządzeniem. Jeśli urządzenie zostanie kiedykolwiek sprzedane lub przekazane innej osobie, upewnij się, że nowy właściciel otrzyma tę instrukcję obsługi.

Przed zainstalowaniem i użyciem piekarnika zapoznaj się z poniższymi zaleceniami.

Zostały one napisane dla bezpieczeństwa twojego i innych postronnych osób.

— Ten piekarnik został zaprojektowany do użytku przez osoby prywatne w ich domach. Nie zawiera on żadnych składników na bazie azbestu.

— Urządzenie jest przeznaczone do normalnego użytku domowego. Nie używaj go do celów komercyjnych lub przemysłowych ani do celów innych niż te, do którego został zaprojektowany.

— Nie modyfikuj ani nie próbuj modyfikować żadnych cech tego urządzenia. Byłoby to niebezpieczne dla twojego bezpieczeństwa.

— Nigdy nie umieszczaj folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika, ponieważ kumulacja ciepła może uszkodzić szklivo.

— Nie umieszczaj ciężkich ładunków na otwartych drzwiach piekarnika i upewnij się, że dzieci nie mogą się na nie wspiąć ani usiąść.

— Nie używaj piekarnika jako spiżarni ani do przechowywania przedmiotów po ich użyciu.

— Po użyciu piekarnika upewnij się, że wszystkie elementy sterujące znajdują się w położeniu stop.

— Piekarnik musi być wyłączony podczas czyszczenia jego wnętrza.

— Przed demontażem szklanego okna drzwi piekarnika pozwól urządzeniu ostygnąć.



To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, jeśli zostały odpowiednio poinformowane lub przeszkolone w zakresie bezpiecznego jego użytkowania i rozumieją potencjalne zagrożenia z tym związane.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Nie mogą także go czyścić ani konserwować bez nadzoru osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

— Konieczne jest pilnowanie dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy są wykorzystywane do ogrzewania. Uważaj, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą mieć dostępu do piekarnika, chyba że są stale nadzorowane.

— To urządzenie jest przeznaczone do gotowania przy zamkniętych drzwiach.

— Przed pirolitycznym (parowym) czyszczeniem piekarnika usuń wszystkie akcesoria i grube osady.

— Podczas czyszczenia powierzchnie mogą być cieplejsze niż w normalnych warunkach użytkowania. Zaleca się trzymanie dzieci z dala od urządzenia.

— Nie używaj myjki parowej. Przed demontażem tylnej ściany urządzenie musi zostać wyłączone. Po oczyszczeniu tylną ścianę należy zamontować na miejsce zgodnie ze wskazówkami.

— Nie używaj ściernych środków czyszczących ani skrobaków z twardego metalu do czyszczenia szklanych drzwi piekarnika, ponieważ może to porysować ich powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.



OSTRZEŻENIE: Przed wymianą żarówki upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Wymieniaj oświetlenie tylko wtedy, gdy urządzenie jest chłodne. Aby odkręcić przezroczystą pokrywę i wyjąć żarówkę, użyj gumowej rękawicy, która ułatwi demontaż. Po instalacji urządzenia musi być dostęp do wtyczki kabla zasilającego, aby istniała możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania poprzez jej wyjęcie lub poprzez podłączenie przełącznika do stałego systemu przyłączeniowego zgodnie z zasadami instalacji urządzeń elektrycznych.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego dział obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia.

— To urządzenie może być instalowane pod blatem roboczym lub w kolumnie szafki, jak to wskazano na schemacie montażowym.

— Wypośrodkuj piekarnik tak, aby zapewnić minimalny odstęp 10 mm między nim a otaczającymi je powierzchniami.



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Materiał, z którego wykonany jest blat montażowy lub szafka, w której piekarnik ma być zamontowany musi być żaroodporny (lub pokryty materiałem ogniotrwałym).

Aby uzyskać większą stabilność, przymocuj piekarnik za pomocą 2 śrub poprzez otwory znajdujące się w panelach bocznych.

Aby zapobiec przegrzaniu się, urządzenia nie wolno instalować go za ozdobnymi drzwiami.



OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowaniowe tego urządzenia nadają się do recyklingu. Poddaj je recyklingowi i pomóż chronić środowisko, wkładając je do przeznaczonych do tego celu pojemników komunalnych.



Twoje urządzenie zawiera również wiele materiałów nadających się do recyklingu. Dlatego jest ono oznaczone tym logo, aby wskazać, że zużytych urządzeń nie wolno mieszać z innymi odpadami.

Recykling urządzenia zorganizowany przez producenta odbędzie się w optymalnych warunkach zgodnie z dyrektywą europejską w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Skontaktuj się z lokalnym urzędem lub sprzedawcą, aby znaleźć najbliższy punkt zwrotu zużytych urządzeń elektrycznych.

Dziękujemy za pomoc w ochronie środowiska.

PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Podczas pieczenia trzymaj drzwi piekarnika zamknięte.



WYBÓR LOKALIZACJI I MIEJSCA MONTAŻU

Schematy pokazują wymiary szafki, w której można umieścić piekarnik. To urządzenie może być instalowane pod blatem roboczym (A) lub w szafce (B). Jeśli szafka jest otwarta jej prześwit z tyłu musi mieć minimum 70 mm. Zamocuj piekarnik w szafce. Aby to zrobić, usuń gumowe ograniczniki i wywierć otwory w ściankach szafki o średnicy 2 mm, aby uniknąć odpryskiwania drewna. Przymocuj piekarnik dwiema śrubami. Zmień położenie gumowych ograniczników.



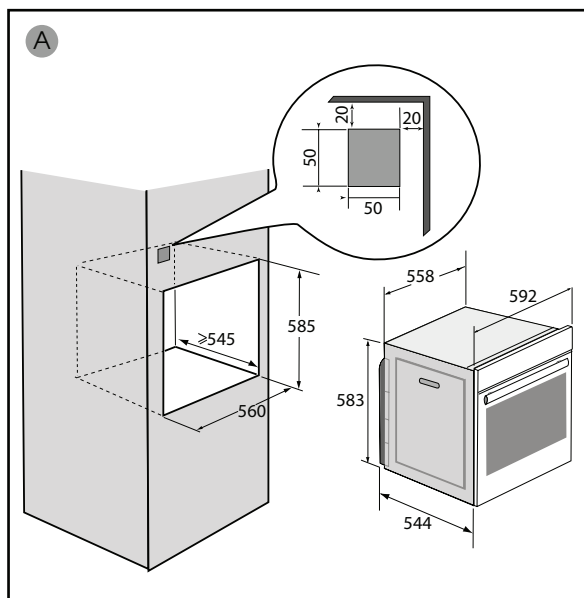
Wskazówka

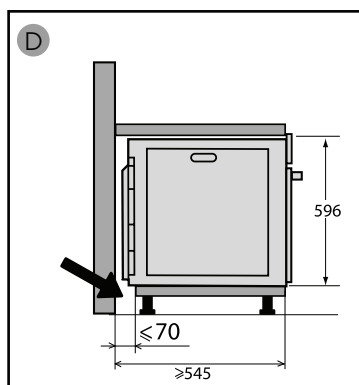
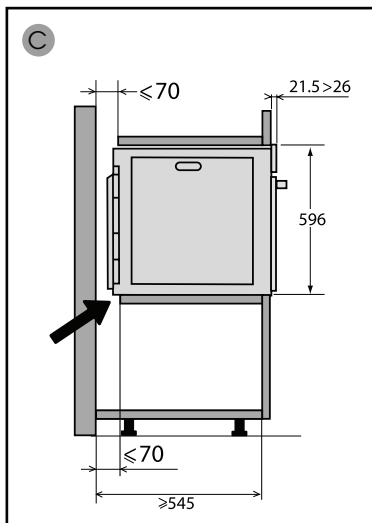
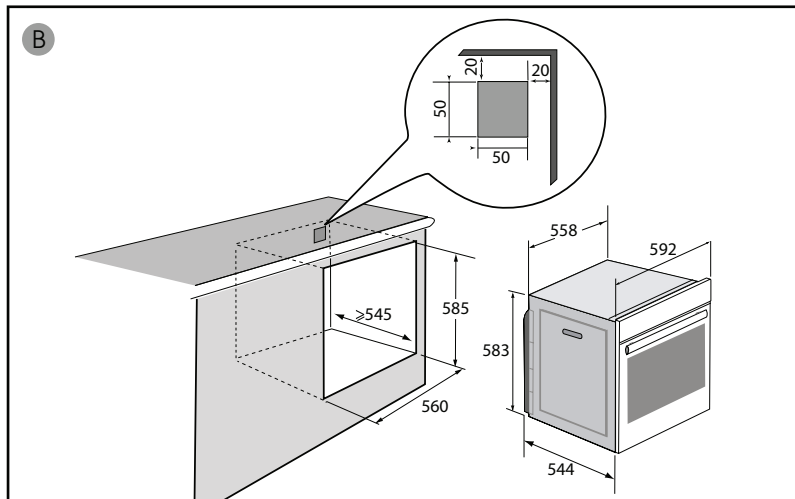
Aby upewnić się, że urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane, nie wahaj się zadzwonić do specjalisty od sprzętu gospodarstwa domowego.



Ostrzeżenie:

Jeśli instalacja elektryczna w Twoim miejscu zamieszkania wymaga jakichkolwiek zmian w celu podłączenia urządzenia, skontaktuj się z profesjonalnym elektrykiem. Jeśli piekarnik nie działa, odłącz urządzenie od sieci lub wyjmij bezpiecznik odpowiadający fazie, do której piekarnik jest podłączony.








PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

Piekarnik musi być podłączony (standardowym) przewodem zasilającym z 3 przewodami o średnicy 1,5 mm² (1 faza + 1 zero + uziemienie), do sieci jednofazowej o napięciu 220-240 V ~ za pomocą standardowego gniazda CEI 60083 (1 faza + 1 zero + uziemienie) lub przez urządzenie odłączające ze wszystkimi biegunami zgodnie z wymogami instalacji.

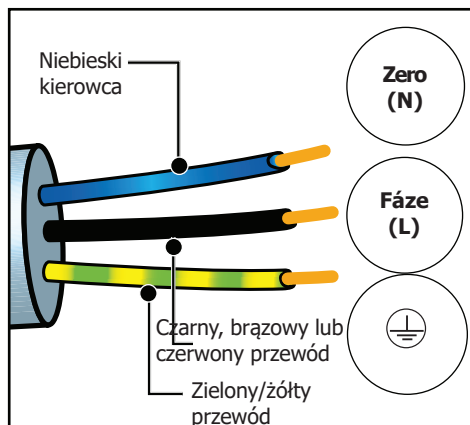
OSTRZEŻENIE

Przewód bezpieczeństwa (zielono-żółty) jest podłączony do zacisku  urządzenia i musi być podłączony do zacisku uziemiającego. Bezpiecznik w systemie zasilania musi mieć wartość 16 A.

Nie ponosimy odpowiedzialności za wypadki wynikające z nieistniejącego, wadliwego lub niesprawnego uziemienia.

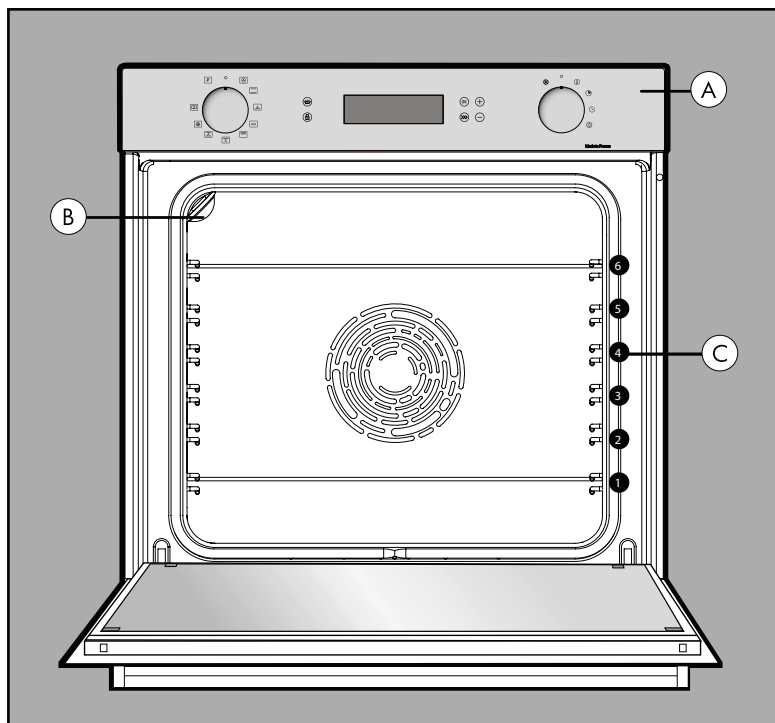
• Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem rozgrzej piekarnik przez około 15 minut w najwyższej temperaturze i przy zamkniętych drzwiach. Wełna mineralna otaczająca wewnątrz piekarnika może początkowo wydzielać pewien zapach ze względu na swój skład. Możesz również zauważyć wydzielanie się dymu. Jest to normalne zjawisko.





OPIS PIEKARNIKA



- A** Panel sterowania
- B** Oświetlenie piekarnika
- C** Druciane prowadnice stelaża do półek (6 pozycji)

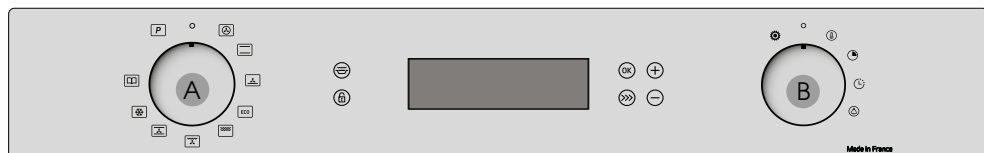
Ten piekarnik ma 6 pozycji na akcesoria: prowadnic stelaża: od 1 do 6.



Opis urządzenia

WYŚWIETLACZ I PRZYCISKI STEROWANIA

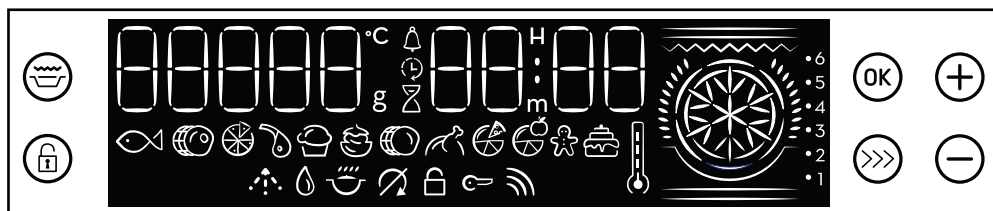
• Panel sterowania



A POKRĘTŁO WYBORU TRYBU PIECZENIA

B POKRĘTŁO USTAWIEŃ

• Wyświetlacz



 **MINUTNIK**

 **KONIEC PIECZENIA**

 **CZAS PIECZENIA**

 **WSKAŹNIK TEMPERATURY**

 **WSKAŹNIK GRILLA**

 **CIĘŻAR**

 **PRZYCISKI BLOKADY**

 **ZAMKNIĘCIE DRZWI**

 **WSKAŹNIK WZROSTU TEMPERATURY**


• Przyciski

 Grill

 Potwierdzenie

 Przycisk +

 Przycisk blokady

 Booster (przyspiesza wzrost temperatury))

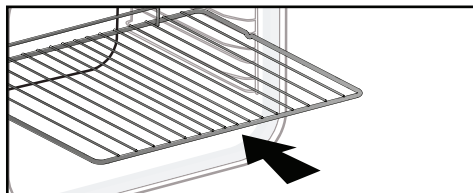
 Przycisk -



AKCESORIA (w zależności od modelu)

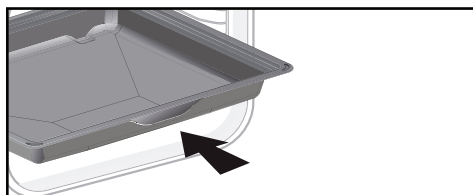
• Ruszt zabezpieczony przed wypadnięciem

Na ruszcie można umieścić wszystkie naczynia i formy zawierające żywność przeznaczoną do gotowania lub pieczenia. Można go używać do grillowania (umieszczając bezpośrednio na ruszcie). Przesuń ruszt w kierunku tylnej części piekarnika.



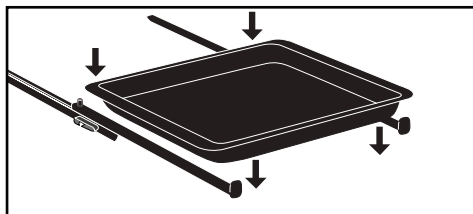
• Uniwersalna taca ociekowa 45 mm

Po włożeniu do prowadnic drucianego stelaża pod rusztem, z uchwytem skierowanym w stronę drzwi piekarnika, zbiera soki i tłuszcz z grillowania i może być użyta, do połowy wypełniona wodą, również do pieczenia w kąpeli wodnej.



• System szyn teleskopowych

Nowy system wysuwanych szyn sprawia, że przygotowanie żywności jest bardziej praktyczne i łatwiejsze, ponieważ tacę można bez wysiłku wyciągnąć, co ułatwia obsługę. Tacę można też całkowicie wyjąć, aby uzyskać pełny dostęp do jedzenia. Stabilność szyn zapewnia bezpieczne obchodzenie się z żywnością, zmniejszając ryzyko poparzeń. Dzięki temu można znacznie łatwiej wyjąć potrawę z piekarnika.



Ostrzeżenie:

Przed czyszczeniem za pomocą pary wyjmij akcesoria i podpory z piekarnika.



Wskazówka:

Celem uniknięcia oparów podczas przygotowywania tłustego mięsa, zaleca się dodanie niewielkiej ilości wody lub oleju na dno tacki ociekowej.



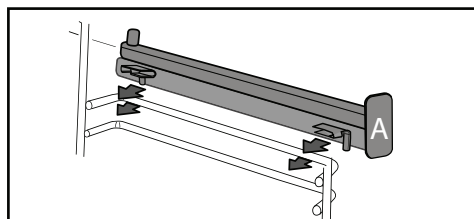
Ostrzeżenie:

Pod wpływem ciepła akcesoria mogą się odkształcać bez wpływu na ich funkcję. Po schłodzeniu akcesoria powracają do pierwotnego kształtu.



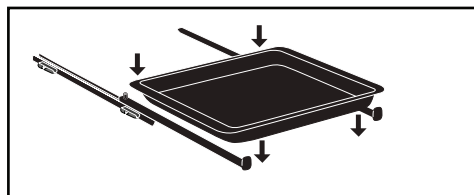
MONTAŻ I DEMONTAŻ SZYNY TELESKOPOWEJ (W zależności od modelu)

Po wyjęciu 2 druczanych stelaży, na których chcesz zamontować szyny teleskopowe (możesz wybrać wysokość od 2 do 5), wciśnij lewą szynę teleskopową w prowadnicę lewego stelaża z odpowiednią siłą zapewniającą jej wejście w zaczepy mocujące znajdujące w szynie teleskopowej. Zrób to samo z prawą szyną teleskopową.

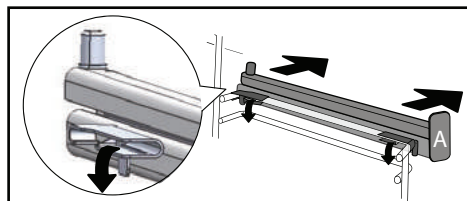


UWAGA: Teleskopowa część przesuwna szyny musi przesuwać się do przodu piekarnika, ze zderzakiem **A** skierowanym w twoją stronę.

Włóż z powrotem do piekarnika 2 druczane stelaże, a następnie połóż blachę do pieczenia na 2 szynach teleskopowych. System jest teraz gotowy do użycia.



Aby usunąć szyny teleskopowe należy ponownie, wyjąć druczane stelaże z piekarnika i delikatnie zdjąć z nich szyny teleskopowe.



Wskazówka

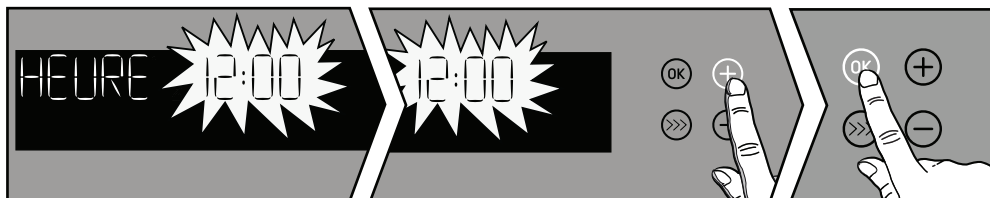
Aby uniknąć oparów podczas przygotowywania tłustego mięsa, zaleca się dodanie niewielkiej ilości wody lub oleju na dno tacki ociekowej.



USTAWIENIA

• Ustawienie czasu

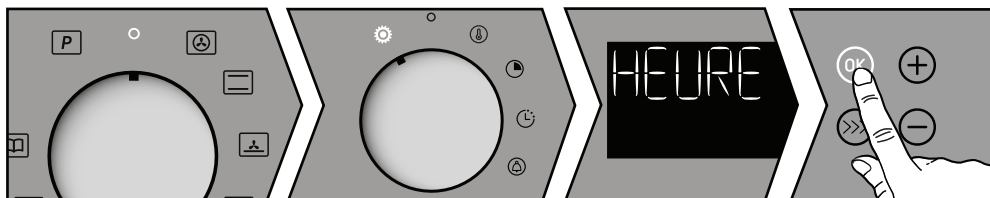
Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu miga godzina 12:00.



Ustaw czas za pomocą przycisku + lub -. Potwierdź ustawienie za pomocą przycisku **OK**.
W przypadku awarii zasilania czas będzie migać. Powtórz ten sam proces ustawień.

• Zmiana ustawień czasu

Przełącznik wyboru trybu pieczenia musi znajdować się w pozycji 0.

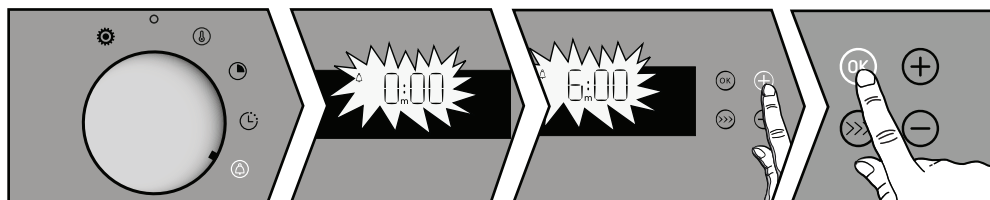


Obróć pokrętkę w położenie „**SETTINGS (Ustawienia)**”.

Za pomocą przycisków + lub - przejdź przez różne parametry, wybierz „**TIME**” i potwierdź przyciskiem **OK**. Zmień czas i potwierdź przyciskiem **OK**.

Przywróć przełącznik do pozycji zerowej.

• Minutnik



Obróć pokrętkę w położenie „**TIMER**”. Zegar zacznie migać.

Użyj przycisków + lub - aby ustawić minutnik. Potwierdź przyciskiem **OK** i rozpocznie się odliczanie. Po upływie ustawionego czasu usłyszymy sygnał dźwiękowy. Aby zatrzymać minutnik, naciśnij dowolny przycisk.



Wykorzystanie urządzenia

• Blokada przycisków (blokada rodzicielska)

Przytrzymaj przycisk  aż symbol  pojawi się na wyświetlaczu.



Aby odblokować, przytrzymaj przycisk  ponownie, aż symbol  zniknie z wyświetlacza.




MENU USTAWIENÍ

Możesz ustawiać różne tryby pracy piekarnika:

Obrócić pokrętkę do pozycji „**ADJUSTMENTS**”. Użyj przycisków + i - aby zmieniać różne tryby pracy piekarnika, które wyświetlać się będą na wyświetlaczu.








Przyciskiem **OK** Potwierdź swój wybór. Użyj przycisków + i - aby aktywować lub dezaktywować różne parametry, patrz tabela.

	CLOCK (Czas): Umożliwia ustawienie lub korektę czasu.
	LAMP STANDBY (Oświetlenie): Stan ON , w trybie pieczenia oświetlenie jest zawsze włączone (z wyjątkiem trybu ECO). Stan AUTO , w trybie pieczenia oświetlenie w piekarniku gaśnie po 90 sekundach.
	SOUNDS - BEEPS - KEYS (Wyłącznik dźwięku): Stan ON , dźwięki są aktywne. Stan OFF , brak dźwięków.



Wykorzystanie urządzenia

	DEMO MODE (Tryb demonstracyjny): Stan ON , funkcja aktywowana, tryb demonstracyjny używany na wystawach sklepowych. Stan OFF , Funkcja jest wyłączona, piekarnik jest uruchomiony.
	BRIGHTNESS (Jasność wyświetlacza): Dostosowuje jasność wyświetlacza.
	DISPLAY STANDBY (Tryb gotowości wyświetlacza): Stan ON , Wyświetlacz gaśnie po kilku minutach. Stan OFF , zmniejszenie jasność wyświetlacza po kilku minutach.
	LANGUE (Język): FR (Francuski)/EN (Angielski)/OFF (Brak wyświetlanego tekstu)
	Diagnosis (Diagnostyka): W przypadku wystąpienia problemu i konieczności skontaktowania się z centrum serwisowym zanotuj różne wartości wskazane przez piekarnik (Wifi, zasilanie, wersja, ...). Informacje te zostaną wykorzystane do zidentyfikowania źródła błędu.

Aby zamknąć „Menu ustawień”, przesunąć pokrętkę ustawień do pozycji 0.



Ważne:

Po 90 sekundach braku aktywności wyświetlacz wyłącza się, a połączenie Wi-Fi jest nadal aktywne.

- **Funkcja AUTO-STOP (Automatyczne zatrzymanie pieczenia)**

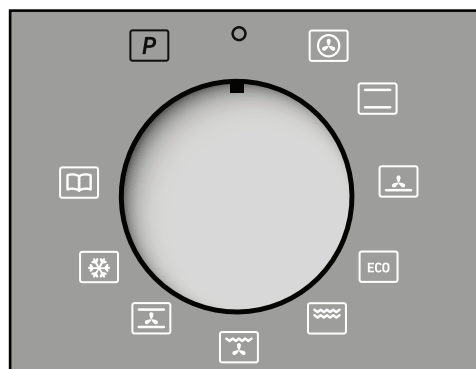
Ta funkcja bezpieczeństwa zatrzymuje pieczenie w piekarniku, gdy nie zaprogramowałeś czasu pieczenia, a piekarnik pracował w temperaturze powyżej 100 ° C przez ponad 4 godziny lub w temperaturze poniżej 100 ° C przez ponad 10 godzin.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**AUTO-STOP**”.



Wykorzystanie urządzenia

TRYBY PIECZENIA



Uwaga

Rozgrzej piekarnik przed włożeniem naczyń do piekarnika.



PIECZENIE GORĄCYM POWIETRZEM*

(Min. temperatura 35 °C, maks. 250 °C)
Polecany do utrzymania soczystości mięs, ryb i warzyw. Do przygotowywania wielu potraw na maksymalnie trzech poziomach pieczenia.



TRADYCYJNE PIECZENIE*

(Min. temperatura 35 °C, maks. 275 °C)
Polecany do powolnego i delikatnego pieczenia: miękkiej dziczyzny i warzyw... Do opiekania pieczeni z czerwonego mięsa. Do duszenia potraw w przykrytym rondelku, które zostały upieczone wstępnie na płycie grzewczej (kogut w winie, gulasz).



System „SMART ASSIST”

Piekarnik posiada funkcję „SMART ASSIST”, która podczas programowania czasu przygotowania sugeruje optymalny czas pieczenia, który można zmieniać w zależności od wybranego trybu pieczenia.



DOLNE PODGRZEWANIE PULSACYJNE

(Min. temperatura 75 °C, maks. 250 °C)
Polecany jest do potraw wilgotnych (quiche, ciasta z soczystymi owocami itp.). Ciasto będzie dokładnie upieczone od spodu. Polecane jest do wyrobów, które rosną (tort, brioche, bundt cake itp.) oraz do sufletów ze skórką na wierzchu.



ECO*

(Min. temperatura 35 °C, maks. 275 °C)
(To ustawienie pozwala oszczędzać energię przy zachowaniu jakości pieczenia.
Wszystkie rodzaje pieczenia odbywają się bez wstępnego podgrzewania.



GRILL

(Pozycje od 1 do 4)



GRILLOWANIE PULSACYJNE

(Min. temperatura 100 °C, maks. 250 °C)
Pieczenie i drób są soczyste i delikatne w całości. Wsunąć tackę ociekową w prowadnicę stelaża poniżej rusztu. Zalecane dla różnego rodzaju drobiu lub mięsa pieczonego na rożnie, do pieczenia i dokładnego obsmażenia udek lub żeberek wołowych. Do zachowania wilgotnej struktury steków rybnych.



TRADYCYJNE PIECZENIE GORĄCYM POWIETRZEM

(Min. temperatura 35 °C, maks. 275 °C)



ROZMRAŻANIE

(Min. temperatura 35 °C, maks. 50 °C)
Idealny do delikatnych potraw (ciasto z owocami, śmietana itp.). Rozmrażanie mięsa, bułek itp. odbywa się w temperaturze 50 °C (mięso umieszcza się na grillu z miską pod spodem, aby przechwytywać soki).

*Procedura(-y) zastosowana(-e) w celu uzyskania wyników wskazanych na etykiecie efektywności energetycznej zgodnie z normą europejską EN 50304 i zgodnie z dyrektywą europejską.

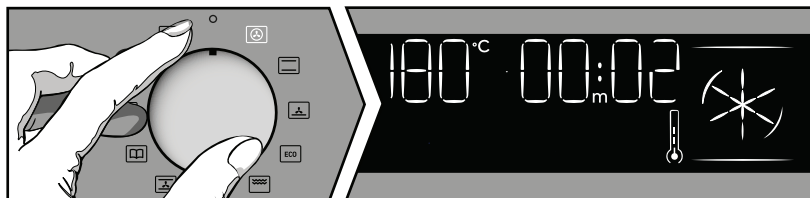


ZACZNIJ PIEC

• Natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia

Wyświetlacz nie powinien migać.

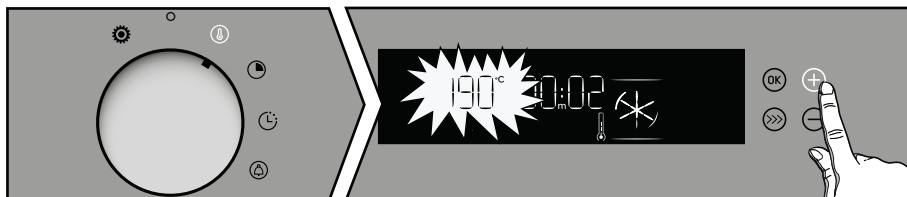
Obróć pokrętkę w położenie wybranego trybu pieczenia.



Wzrost temperatury rozpoczyna się natychmiast. Wskaźnik czasu poinformuje Cię, jak długo piekarnik działa. Piekarnik nagrzewa się i miga wskaźnik temperatury. Gdy piekarnik osiągnie zaprogramowaną temperaturę, rozlegnie się seria sygnałów dźwiękowych.

• Zmiana temperatury

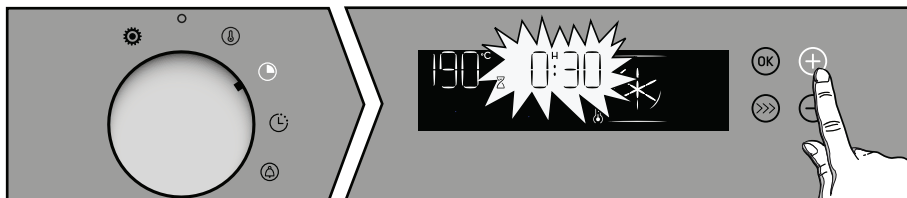
Obróć pokrętkę w położenie ustawienia temperatury. Wyświetlacz zaczyna migać, używając przycisków + lub - dostosuj odpowiednią temperaturę. Potwierdź ustawienie, naciskając przycisk **OK**.



• Zmiana czasu trwania

Obróć pokrętkę w położenie ustawień czasu trwania pieczenia.

Wyświetlacz czasu trwania pieczenia zacznie migać, co umożliwia przeprowadzenie ustawień. Użyj przycisku + lub - aby dostosować czas pieczenia i potwierdź ustawienie, naciskając przycisk **OK**.





Wykorzystanie urządzenia


• Zmiana czasu zakończenia pieczenia

Obróć pokrętkę w położenie czasu zakończenia pieczenia. Czas zakończenia pieczenia na wyświetlaczu zacznie migać, co umożliwi jego ustawienie. Użyj przycisków + lub - aby ustawić czas zakończenia pieczenia i potwierdź ustawienie, naciskając przycisk **OK**.



• Użyj funkcji szybkiego wzrostu temperatury (BOOST)

Możesz szybko rozgrzać piekarnik za pomocą funkcji „**BOOSTER**” .

Rozpocznij pieczenie i naciśnij przycisk . Piekarnik szybko się nagrzeje, a wyświetlacz będzie na przemian wyświetlał symbol **BOOST** i temperaturę.


UWAGA: Funkcja „**Booster**” jest dostępna dla: „Czerwonego mięsa, Warzyw, Ciast, Pizzy, Ciastek, Ryb, Białego mięsa i Brioche (maślane bułeczki)”.

• Korzystanie z funkcji grillowania

Możesz upiec danie pod koniec pieczenia za pomocą „**FLAVOR Grill**” .

Wybierz funkcję pieczenia, dostosuj temperaturę i zaprogramuj czas pieczenia.

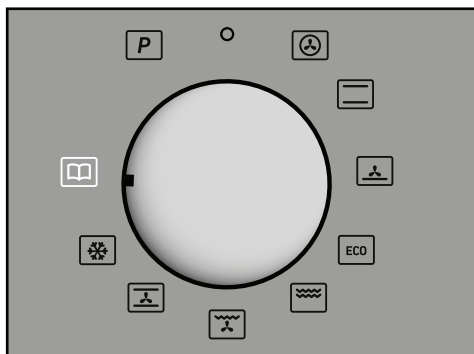
Następnie naciśnij przycisk, aby wybrać funkcję „**TASTE Grill**” .

Symbol  pojawi się na wyświetlaczu.

UWAGA: FUNKCJA „FLAVOR GRILL” NIE JEST DOSTĘPNA W TRYBACH ECO BAKING.



FUNKCJA „FLAVOR GUIDE”

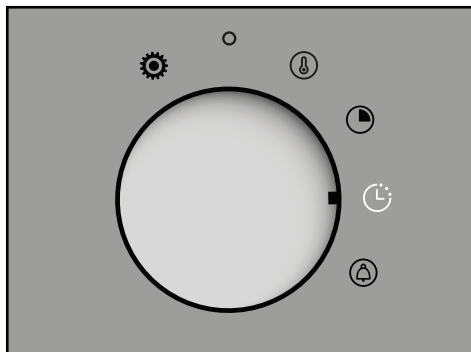


Funkcja „**Flavour Guide (Przewodnik po żywności)**” Dobierze za Ciebie odpowiednie parametry pieczenia w zależności od przygotowanego dania i jego wagi. Przekręć pokrętkę wyboru trybu pieczenia w położenie przewodnik po daniach. Za pomocą przycisków - i + wybierz zaprogramowane danie z poniższej listy:

- P01: Łosoś
- P02: Średnio pieczona wołowina
- P03: Pizza
- P04: Łopatką jagnięca
- P05: Gulasz
- P06: Faszerowane pomidory
- P07: Pieczona wieprzowina
- P08: Kurczak
- P09: Quiche (pikantne ciasto)
- P10: Ciasto z owocami
- P11: Ciastka P12: Ciasto

Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić wybór. Sugerowana waga będzie migać na wyświetlaczu. Za pomocą przycisków + i - wprowadź rzeczywistą wagę potrawy, a następnie potwierdź ten wybór, naciskając przycisk **OK**. Idealny czas przygotowania potrawy jest wyświetlany i obliczany automatycznie. Piekarńnik zaleci wysokość prowadnicy w stelażu, na której należy umieścić naczynie. Upiecz danie na zalecanym poziomie (od 1 do 6 w górę). Piekarńnik się uruchomi.

• Zmiana czasu zakończenia pieczenia



Obróć pokrętkę na czas zakończenia pieczenia. Użyj przycisków +/-, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia i potwierdź go, naciskając przycisk **OK**. Zaprogramowany czas pieczenia zostanie wyświetlony, a pieczenie zakończy się o wybranej godzinie.



CZYSZCZENIE POWIERZCHNI WEWNĘTRZNEJ - ZEWNĘTRZNEJ

- **Samoczyszczanie wewnętrznej przestrzeni piekarnika przez parą.**



Ostrzeżenie

Przed rozpoczęciem czyszczenia parą wyjmij akcesoria i druciane stelaże z piekarnika. Usuń też wszelkie znaczące wycieki i zacieki, które mogły wystąpić. Usuń nadmiar tłuszczu z drzwi wilgotną gąbką.

Ze względów bezpieczeństwa czyszczenie parą odbywa się dopiero po automatycznym zablokowaniu drzwi i nie ma możliwości ich odblokowania.

Programy samoczyszczania:

- **Pyro Max:** Klasyczne czyszczenie w ciągu 2 godzin, brudnego (lub bardzo brudnego) piekarnika.
- **Pyro Express:** Szybkie czyszczenie w ciągu 59 minut w przypadku lekko zabrudzonego piekarnika, możliwe, gdy piekarnik jest już gorący.
- **Pyro Eco:** Odbywa się w cyklu Pyro Express, jeśli piekarnik nie jest wystarczająco rozgrzany. Czas czyszczenia wydłuża się wtedy do 1,5 godziny.




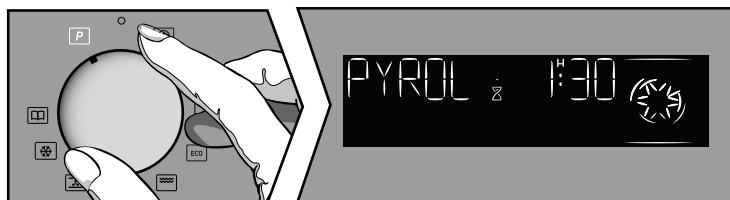
Uwaga

Uruchom program „Pyro Express” natychmiast po upieczeniu, aby wykorzystać ciepło zgromadzone wewnątrz piekarnika. Piekarnik sam określa, czy ciepło resztkowe jest wystarczające do osiągnięcia dobrego wyniku czyszczenia. W przeciwnym razie program „Pyro Eco” uruchomi się automatycznie.

- **Wytwarzanie pary**

Programator myszy wyświetlać czas bez migania. Aby aktywować funkcję „Czyszczenia parą” należy ustawić pokrętko ustawień trybu pieczenia na pozycję „Czyszczenie parą”. Następnie za pomocą przycisków + i – należy wybrać żądany program czyszczenia parą i potwierdzić wybór przyciskiem **OK**, czyszczenie się rozpocznie.

Ze względów bezpieczeństwa czyszczenie odbywa się dopiero po automatycznym zablokowaniu drzwi piekarnika, wyświetleniu symbolu  na wyświetlaczu i uniemożliwieniu otwarcia drzwi piekarnika. Pod koniec czyszczenia na wyświetlacz pokaże się czas 0:00, a po ostygnięciu piekarnika drzwi piekarnika odblokują się automatycznie. Pokrętko wyboru trybu należy ustawić z powrotem na pozycję 0.





Uwaga

Gdy piekarnik jest zimny, użyj wilgotnej szmatki, aby usunąć biały nalot osadzający się we wnętrzu piekarnika.

• Opóźnione czyszczenie parą

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w akapicie „Pyro Express”, i ustaw czas zakończenia czyszczenia zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „czas zakończenia pieczenia”.

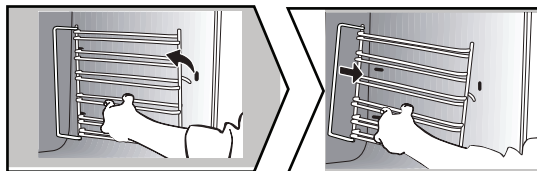
Po tych operacjach rozpoczęcie programu czyszczenia parą zostanie przesunięte tak, aby zakończyło się po zaplanowanym czasie. Po zakończeniu czyszczenia parą ustaw pokrętko wyboru trybu w położenie 0.

• Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

Użyj środka do mycia okien nałożonego na miękką szmatkę. Nie używaj past ściernych ani gąbek czyszczących.

• Czyszczenie drucianych stelaży

Druciane stelaże należy wcześniej zdemontować, aby móc je wyczyścić. Podnieś przód stelaża do góry. Naciśnij cały stelaż i zwolnij jego przedni hak z obudowy. Następnie delikatnie pociągnij stelaż, aby wysunąć tylne haki z obudowy piekarnika. Wyciągnij oba stelaże.



• Czyszczenie szyby drzwi



Ostrzeżenie:

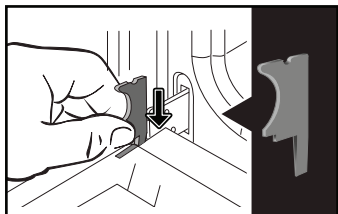
Nie używaj detergentów, gąbek ściernych ani metalowych skrobaków do czyszczenia drzwi piekarnika, które mogą zarysować ich powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szkła.

Wcześniej usuń nadmiar tłuszczu z wewnętrznej szyby drzwi miękką szmatką i detergentem do mycia naczyń. Aby wyczyścić poszczególne szyby wewnętrzne, zdemontuj je w następujący sposób:



• Czyszczenie szyby drzwi

Otwórz całkowicie drzwi i zablokuj je plastikowym klinem, znajdującym się w plastikowej wnęce urządzenia.



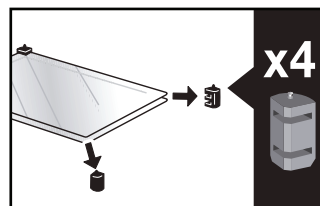
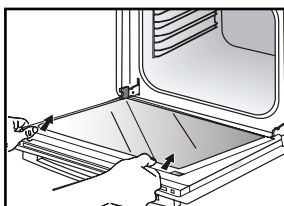
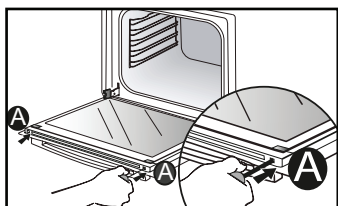
Zdejmowanie pierwszej szyby drzwi: Za pomocą narzędzia (śrubokrętu) naciśnij rowki (A), aby odciągnąć szybę, a następnie ją wyjąć.



Ważne:

Pamiętaj, aby zaznaczyć kierunek montażu pierwszej szyby (błyszcząca stroną w kierunku siebie).

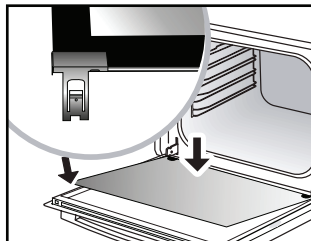
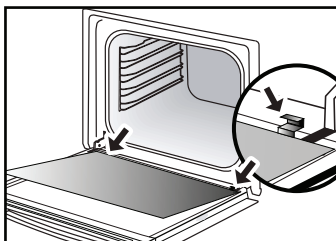
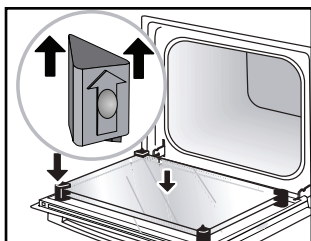
W zależności od modelu drzwi składają się z dwóch dodatkowych szyb, w każdym rogu znajduje się ogranicznik wykonany z czarnej gumy. Jeśli jest to konieczne, usuń je i oczyść. Nie moczysz szyb w wodzie. Spłucz je czystą wodą i osusz ściereczką z mikro fibry.



• Ponowny montaż szyby drzwiowej

Po oczyszczeniu włóż cztery gumowe ograniczniki strzałką do góry i ponownie umieść wszystkie szklane panele na swoim miejscu.

Włóż ostatni szklany panel do metalowych prowadnic błyszcząca stroną na zewnątrz. Usuń plastikowy klin. Urządzenie jest teraz ponownie gotowe do użycia.



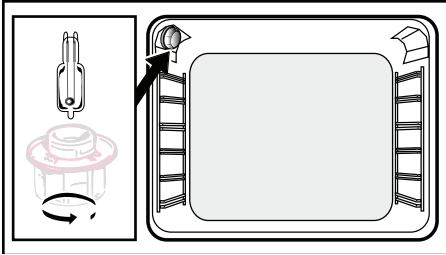


• Wymiana żarówki piekarnika



Ważne:

Przed wymianą żarówki upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Oświetlenie należy wymieniać dopiero po schłodzeniu urządzenia.



Specyfikacja żarówki:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, mocowanie G9.

Gdy oświetlenie piekarnika nie działa, możesz samodzielnie wymienić żarówkę. Odkręć osłonę i wyjmij żarówkę (użyj gumowej rękawicy, aby ułatwić demontaż). Włóż nową żarówkę i załóż osłonę na swoje miejsce. Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.



PROBLEMY I ICH ROZWIĄZANIE

Wyświetlany jest komunikat „Auto Stop”.

Ta funkcja przerywa ogrzewanie piekarnika w przypadku zapomnienia o jego wyłączeniu. Wyłącz piekarnik.

Kod błędu zaczynający się od litery „F”.

Twój piekarnik uległ awarii. Wyłącz piekarnik na 30 minut. Jeśli usterka będzie się powtarzać, odłącz zasilanie na co najmniej jedną minutę. Jeśli usterka będzie się w dalszym ciągu powtarzać, skontaktuj się z centrum serwisowym.

Piekarnik nie nagrzewa się.

Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony i czy bezpiecznik instalacji elektrycznej nie jest niesprawny. Zwiększ wybraną temperaturę.

Oświetlenie w piekarniku nie działa.

Wymień żarówkę lub bezpiecznik. Sprawdź, czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.

Wentylator chłodzący działa nadal, nawet jeśli praca piekarnika zostanie zatrzymana.

Jest to normalne; wentylator może kontynuować pracę przez maksymalnie 1 godzinę po zakończeniu pieczenia, aby obniżyć temperaturę wewnątrz i na zewnątrz piekarnika. Jeśli wentylator działa dłużej niż godzinę, skontaktuj się z centrum serwisowym.

Nieemożliwe jest przeprowadzenie czyszczenia parą.

Sprawdź, czy drzwi urządzenia są zamknięte. Może to być usterka zamka drzwi lub czujnika temperatury. Jeśli usterka będzie się powtarzać, skontaktuj się z centrum serwisowym.

Na wyświetlaczu miga symbol.

Nieprawidłowe działanie blokady drzwi urządzenia; Skontaktuj się z centrum serwisowym.

Wibrujący hałas.

Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka tylnej ściany urządzenia.

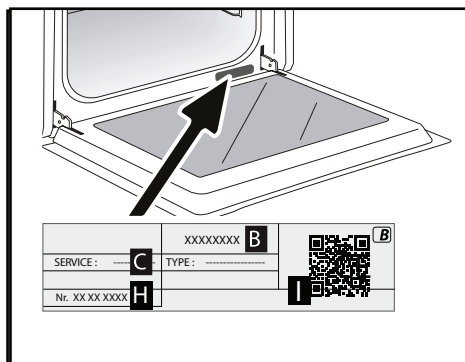
Nie wpływa to na prawidłowe funkcjonowanie urządzenia, ale podczas wentylacji może powstać hałas wibracyjny. Wyjmij urządzenie i zmień położenie kabla. Włóż piekarnik na swoje miejsce.



Serwis posprzedażowy

KONTAKT Z SERWISEM

Wszystkie prace przy urządzeniu muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego specjalistę, który jest właścicielem marki. Podczas rozmowy telefonicznej należy mieć przygotowane kompletne informacje o urządzeniu, aby ułatwić zgłoszenie (informacje o firmie, informacje o serwisie, numer seryjny). Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej, która znajduje się na spodzie urządzenia.



B: Informacje dotyczące sprzedawcy

C: Informacje związane z usługami

H: Numer seryjny

I: Kod QR

ORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku prac serwisowych należy domagać się stosowania wyłącznie certyfikowanych oryginalnych części zamiennych.





DANIA



Mięso													min.				
Pieczona wieprzowina (1 kg)	200																
Pieczona cielęcina (1 kg)	200	2					180	2									60-70
Rostbef	240	2															30-40
Jagnięcina (noga, udo, 2,5 kg)	220	1			220						200	2					60
Drób (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3					60
Duże kawałki drobiu	180	1															60-90
Udka z kurczaka					220	3					210	3					20-30
Żeberka wieprzowe/cielęce					210	3											20-30
Żeberka wołowe (1 kg)					210	3					210	3					20-30
Kotlety jagnięce					210	3											20-30
Ryby																	
Grillowane ryby					275	4											15-20
Pieczona ryba (dorada)	200	3					180	3									30-35
Ryby w papilotach	220	3					200	3									15-20
Jarzyny																	
Zapiekanek (gotowana wieprzowina)					275	2											30
Zapiekanek ziemniaki	200	2					180	2									45
Lasagne	200	3					180	3									45
Faszerowane pomidory	170	3					160	2									30
Ciasta																	
Biszkopt				180	2										180	2	35
Bułka szwajcarska	220	3													180	2	5-10
Brioszki	180	1	210												180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3									20-25
Ciasto biszkoptowe	180	1	180	1											180	2	45-50
Ciasto francuskie (Clafoutis)	200	2					180	3									30-35
Pieczone ciasta budyniowe	165	2													150	2	30-40
Ciasteczka - chrupiące wypieki	175	3															15-20
Babka				180	2										180	2	40-45
Bezy śnieżne	100	2													100	3	60-70
Magdalenki	220	3					200	3									5-10

* W zależności od modelu



DANIA

								min.
--	--	--	--	--	--	--	--	-------------

Ciasta													
Magdalenki	220	3					200	3				5-10	
Pieczone ciasto	200	3					180	3			180	3	30-40
Małe ciasto francuskie	220	3					200	3					5-10
Ciasto „Savarin”	180	3									175	3	30-35
Chrupiące ciasto	200	1					195	1					30-40
Delikatne ciasto francuskie	215	1					200	1					20-25
Ciasta na zakwasie	210	1					200	1					10-30
Inne													
Szaszłyki	220	3			210	4							10-15
Paszтет	200	2					190	2					80-100
Chrupiąca pizza	200	2											30-40
Pizza na zakwasie													15-18
Pikantne ciasta (Quiches)													35-40
Suflet											180	2	50
Torty w formie	200	2											40-45
Chleb	220						200		220				30-40
Chleb	180				275	4-5							2-3

* W zależności od modelu

! Wszystkie temperatury T °C i czasy pieczenia są pokazane dla piekarników nagranych.

Uwaga: Przed umieszczeniem w piekarniku mięso musi pozostać w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.

STOSUNEK NASTAWY DO TEMPERATURY T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Ustawienie	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi



Przepis na zakwasie (w zależności od modelu)

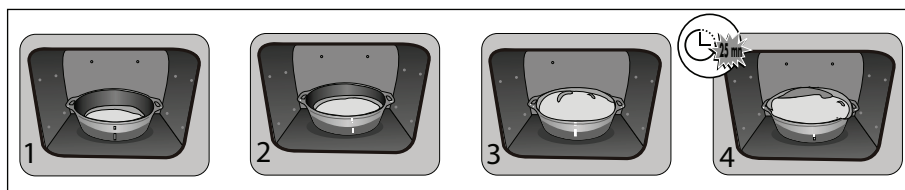
Składniki:

- 2 kg mąki
- 1240 ml wody
- 40 g soli
- 4 opakowania suszonych drożdży piekarskich

Wymieszaj ciasto w mikserze i pozostaw w piekarniku do wyrośnięcia.

Procedura: Dla receptur ciast na bazie drożdży. Przelej ciasto do ogniotrwałego naczynia. Usuń druciane stelaże i postaw naczynia na dnie piekarnika.

Rozgrzej piekarnik do 40-50 °C z funkcją podgrzewania cyrkulacyjnego przez pięć minut. Zatrzymaj piekarnik i pozwól, aby ciasto rosło przez 25-30 minut poprzez wykorzystanie ciepła resztkowego.





FUNKCJONALNE TESTY WYDAJNOŚCI ZGODNIE Z IEC 60350

DANIE	*Tryb ogrzewania	POZIOM	Akcesoria	°C	Min. CZAS PIECZENIA	PODGRZEWANIE
Chrupiące wypieki (8.4.1)		5	blacha 45 mm	150	30-40	tak
Chrupiące wypieki (8.4.1)		5	blacha 45 mm	150	25-35	tak
Chrupiące wypieki (8.4.1)		2 + 5	blacha 45 mm + ruszt	150	25-45	tak
Chrupiące wypieki (8.4.1)		3	blacha 45 mm	175	25-35	tak
Chrupiące wypieki (8.4.1)		2 + 5	blacha 45 mm + ruszt	160	30-40	tak
Ciasta (8.4.2)		5	blacha 45 mm	170	25-35	tak
Ciasta (8.4.2)		5	blacha 45 mm	170	25-35	tak
Ciasta (8.4.2)		2 + 5	blacha 45 mm + ruszt	170	20-40	tak
Ciasta (8.4.2)		3	blacha 45 mm	170	25-35	tak
Ciasta (8.4.2)		2 + 5	blacha 45 mm + ruszt	170	25-35	tak
Delikatne, beztłuszczowe ciasto (8.5.1)		4	ruszt	150	30-40	tak
Delikatne, beztłuszczowe ciasto (8.5.1)		4	ruszt	150	30-40	tak
Delikatne, beztłuszczowe ciasto (8.5.1)		2 + 5	blacha 45 mm + ruszt	150	30-40	tak
Delikatne, beztłuszczowe ciasto (8.5.1)		3		150	30-40	tak
Jabłecznik (8.5.2)		2 + 5	blacha 45 mm + ruszt	150	30-40	tak
Jabłecznik (8.5.2)		1	ruszt	170	90-120	tak
Jabłecznik (8.5.2)		1	ruszt	170	90-120	tak
Jabłecznik (8.5.2)		3	ruszt	180	90-120	tak
Złocenie (9.2.2)		5	ruszt	275	3-6	tak

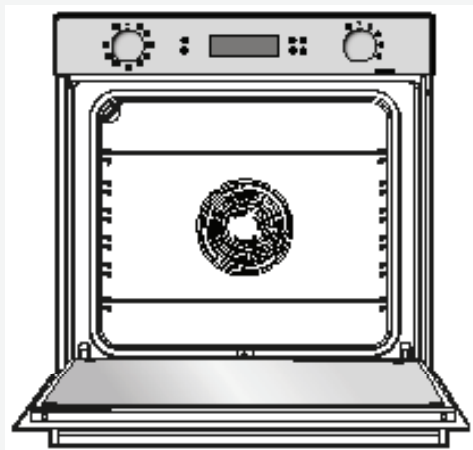
* W zależności od modelu

Uwaga: Podczas pieczenia na 2 poziomach potrawy można wyjmować w różnym czasie.



NÁVOD NA OBSLUHU SK

RÚRA NA PEČENIE



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

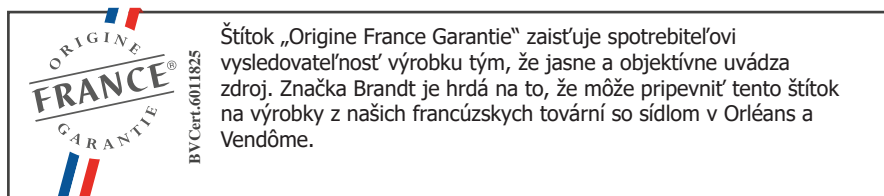
Vážený zákazník,

Práve ste získali produkt značky **BRANDT** a radi by sme vám poďakovali. Tento produkt sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš životný štýl a vaše požiadavky tak, aby spĺňal vaše očakávania. Venovali sme svoje know-how, nášho inovatívneho ducha a vášň, ktorá nás sprevádza viac ako 60 rokov.

V snahe zaistiť, aby naše produkty čo najlepšie spĺňali vaše požiadavky, je vám k dispozícii naše oddelenie vzťahov so zákazníkmi, ktoré vám odpovie na všetky vaše otázky a vypočuje si všetky vaše návrhy.

Navštívte našu webovú stránku **www.brandt.com** kde nájdete naše najnovšie inovácie, ako aj užitočné a doplňujúce informácie.

Spoločnosť **BRANDT** je rada, že vám môže pomôcť každý deň, a dúfa, že zo svojho nákupu vytiažete maximum.



<https://brandt.com/>



 **Dôležité:**

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu, aby ste sa rýchlejšie zoznámili s jeho fungovaním.



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	4
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	7
RADY TÝKAJÚCE SA ÚSPORY ENERGIE	7
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA A ÚSPORA ENERGIE.....	7
VOĽBA MIESTA UMIESTNENIA A MONTÁŽE.....	8
INŠTALÁCIA SPOTREBIČA.....	8
ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE	10
PREDSTAVENIE RÚRY	11
POPIS SPOTREBIČA	11
DISPLEJ A OVLÁDACIE TLAČIDLÁ.....	12
OVLÁDACÍ PANEL.....	12
DISPLEJ.....	12
TLAČIDLÁ	12
PRÍSLUŠENSTVO	13
INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VÝSUVNEJ KOĽAJNIČKY	14
NASTAVENIE	15
POUŽÍVANIE SPOTREBIČA.....	15
MENU NASTAVENÍ	16
REŽIMY PEČENIA	18
ZAČATIE PEČENIA	19
FUNKCIA „FLAVOR GUIDE“	21
ČISTENIE VNÚTORNÉHO - VONKAJŠIEHO PRIESTORU	22
STAROSTLIVOSŤ O SPOTREBIČ.....	22
PROBLÉMY A ICH RIEŠENIA.....	26
KONTAKTOVANIE SERVISU	27
ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY	27
POPREDAJNÝ SERVIS.....	27



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY - POZORNE SI PREČÍTAJTE A ODLOŽTE NA BUDÚCE POUŽITIE.

Tento návod je možné stiahnuť z webovej stránky značky.

Dôležité:

Hneď ako spotrebič dostanete, vybaľte ho alebo ho nechajte vybaľiť. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Prípadné výhrady si poznačte na dodací list a ponechajte si kópiu.

Pred spustením spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na inštaláciu, aby ste sa rýchlo oboznámili s jeho obsluhou. Tento návod na obsluhu si uschovajte spolu so spotrebičom.

Ak bude spotrebič niekedy predaný alebo prevedený na inú osobu, uistite sa, že nový majiteľ dostane tento návod na obsluhu. Pred inštaláciou a používaním vašej rúry sa oboznámte s týmito odporúčaniami.

Boli napísané pre vašu bezpečnosť a bezpečnosť ostatných.

— Táto rúra bola navrhnutá na používanie súkromnými osobami v ich domácnostiach. Táto rúra neobsahuje žiadne komponenty na báze azbestu.

— Váš spotrebič je určený na bežné použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho na komerčné alebo priemyselné účely ani na iný účel, než na ktorý bol navrhnutý.

— Neupravujte ani sa nepokúšajte upravovať žiadne vlastnosti tohto spotrebiča. Bolo by to nebezpečné pre vašu bezpečnosť.

— Nikdy neumiestňujte allobal priamo do kontaktu s dnom rúry, pretože nahromadenie tepla môže poškodiť smalt.

— Na otvorené dvierka rúry nekladte ťažké bremená a dbajte na to, aby deti na ne nemohli vyliezť ani si sadnúť.

— Rúru nepoužívajte ako špajzu ani na odkladanie predmetov po použití.

— Po použití rúry sa uistite, či sú všetky ovládacie prvky v polohe zastavenia.

— Rúra musí byť pri čistení vnútra rúry vypnutá.


— Pred demontážou skleneného okna dvierok rúry nechajte spotrebič vychladnúť.



Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, ak boli príslušným spôsobom informované alebo trénované na bezpečné použitie spotrebiča a chápu prípadné riziká s tým spojené.



Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
Deti nesmú vykonávať čistenie ani používateľskú údržbu spotrebiča bez dozoru zodpovednej osoby.
— Na deti je potrebné dohliadať, aby sa zabránilo tomu, že sa budú hrať so spotrebičom.

 **VAROVANIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích telies vo vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať do blízkosti rúry povolený prístup, pokiaľ nie sú neustále pod dohľadom.
— Tento spotrebič je určený na varenie so zatvorenými dvierkami.
— Pred pyrolytickým čistením rúry odstráňte všetko príslušenstvo a hrubé usadeniny.
— V priebehu čistenia môžu byť povrchy teplejšie ako za bežných podmienok používania. Odporúča sa držať deti mimo spotrebič.
— Nepoužívajte parný čistič.
— Pred demontážou zadnej steny musí byť spotrebič vypnutý. Po vyčistení sa zadná stena musí vrátiť na miesto v súlade s pokynmi.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani škrabky z tvrdého kovu, pretože by mohli poškríabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.



VAROVANIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je spotrebič odpojený od napájania, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Svetlo vymieňajte iba vtedy, keď je spotrebič vychladnutý. Na odskrutkovanie priehľadného krytu a svetla použite gumovú rukavicu, ktorá uľahčí demontáž.
Po inštalácii musí byť elektrická zástrčka prístupná. Spotrebič musí byť možné odpojiť od zdroja napájania a to buď pomocou zástrčky, alebo zapojením vypínača do systému pevného zapojenia v súlade s pravidlami inštalácie. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
— Tento spotrebič je možné nainštalovať buď pod pracovnú plochu, alebo do stĺpika skrinky, ako je to uvedené na schéme inštalácie.
— Vycentrujte rúru v jednotke tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm medzi spotrebičom a okolitou jednotkou.



Bezpečnostné pokyny

Materiál jednotky nesúcej spotrebič musí byť tepelne odolný (alebo pokrytý žiaruvzdorným materiálom). Pre väčšiu stabilitu pripevnite rúru k jednotke 2 skrutkami cez otvory na bočných paneloch.

Aby sa zabránilo prehriatiu, nesmie byť spotrebič nainštalovaný za ozdobnými dvierkami.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Obalové materiály tohto spotrebiča sú recyklovateľné. Recyklujte ich a pomôžte chrániť životné prostredie ich uložením do komunálnych kontajnerov na to určených..



Váš spotrebič tiež obsahuje veľa recyklovateľných materiálov. Je preto označený týmto logom, aby naznačovalo, že použité spotrebiče sa nesmú miešať s iným odpadom.

Recyklácia spotrebiča organizovaná vašim výrobcom bude preto prebiehať v optimálnych podmienkach v súlade s európskou smernicou o odpade z elektrických a elektronických zariadení.

Obráťte sa na svoj miestne zastupiteľstvo alebo na svojho predajcu a vyhľadajte najbližšie miesta odovzdania použitých spotrebičov.

Ďakujeme vám za pomoc pri ochrane životného prostredia.

RADY TÝKAJÚCE SA ÚSPORY ENERGIE

V priebehu pečenia nechajte dvierka rúry zatvorené.



VOĽBA MIESTA UMIESTNENIA A MONTÁŽE

Schémy znázorňujú rozmery skrinky, do ktorej sa vám zmestí vaša rúra. Tento spotrebič je možné nainštalovať buď pod pracovnú plochu (A), alebo do skrinky (B). Ak je skrinka otvorená, jej otvor vzadu musí byť maximálne 70 mm. Nainštalujte rúru do nábytku. Za týmto účelom odstráňte gumové zarážky a vyvrtajte do steny nábytku diery s priemerom 2 mm, aby ste sa vyhlí štiepaniu dreva. Rúru pripevnite dvoma skrutkami. Zmeňte polohu gumových zarážok.



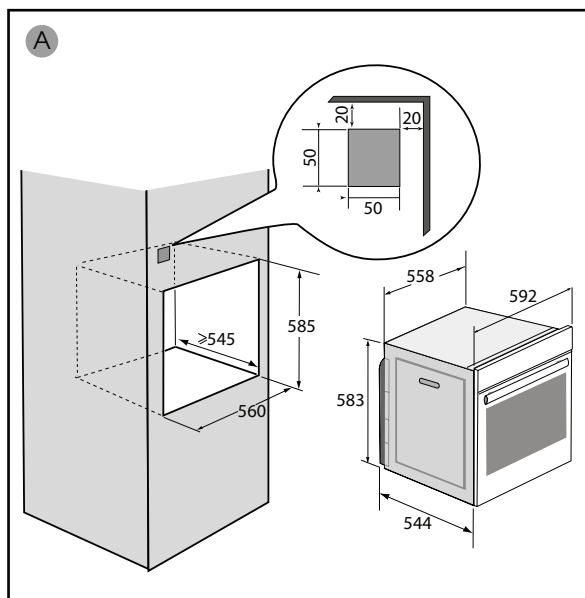
Tip

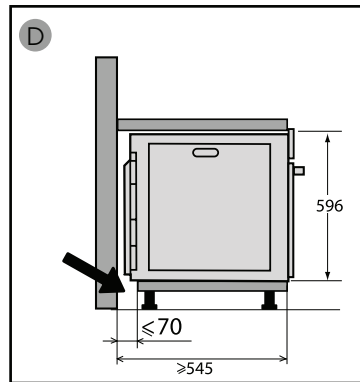
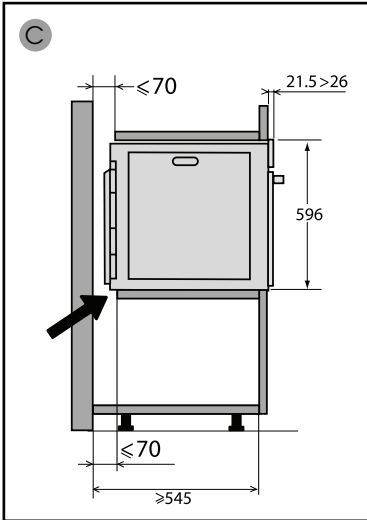
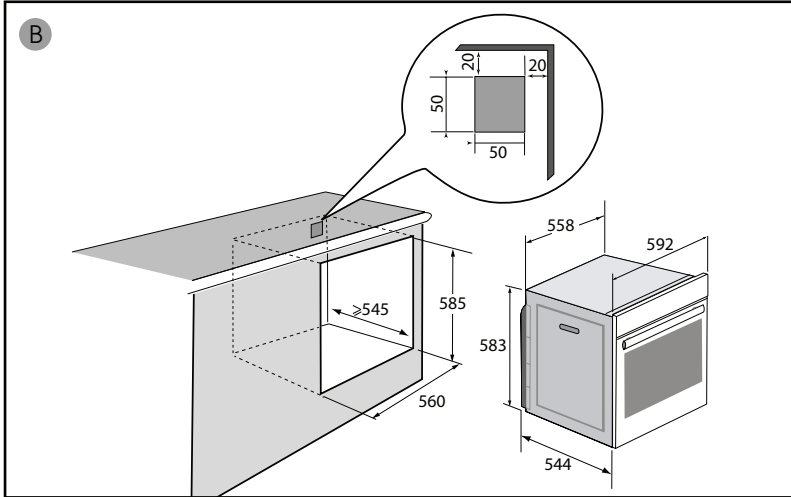
Aby ste si boli istí, že ste spotrebič správne nainštalovali, neváhajte a zavolajte odborníka na domáce spotrebiče.



Varovanie:

Ak elektrická inštalácia vo vašom bydlisku vyžaduje akékoľvek zmeny, aby bolo možné pripojiť váš spotrebič, kontaktujte profesionálneho elektrikára. Ak rúra akýmkoľvek spôsobom nefunguje, odpojte spotrebič od elektrickej siete alebo vyberte poistku zodpovedajúcu sektoru, v ktorom je rúra zapojená.







ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Vaša rúra musí byť pripojená (štandardným) napájacím káblom s 3 vodičmi 1,5 mm² (1 fáza + 1 nulák + uzemnenie), ktorý musí byť pripojený k jednofázovej sieti s napätím 220-240 V ~ pomocou štandardnej zásuvky CEI 60083 (1 fáza + 1 nulák + uzemnenie) alebo prostredníctvom odpájacieho zariadenia so všetkými pólmi v súlade s inštaláčnymi normami.



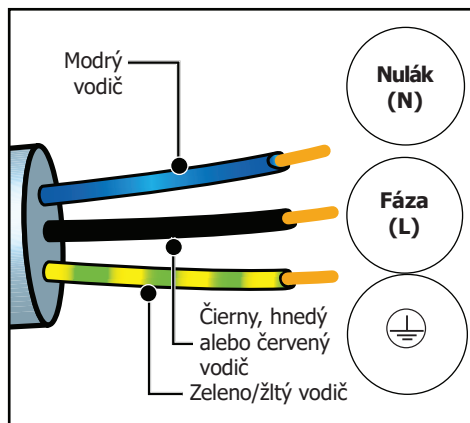
VAROVANIE

Bezpečnostný vodič (zeleno-žltý) je zapojený do svorky spotrebiča \oplus a musí byť zapojený do uzemňovacej svorky elektrického zariadenia. Poistka vo vašej sústave musí mať hodnotu 16 A.

Nezodpovedáme za žiadnu nehodu vyplývajúcu z neexistujúceho, chybného alebo nesprávneho uzemnenia.

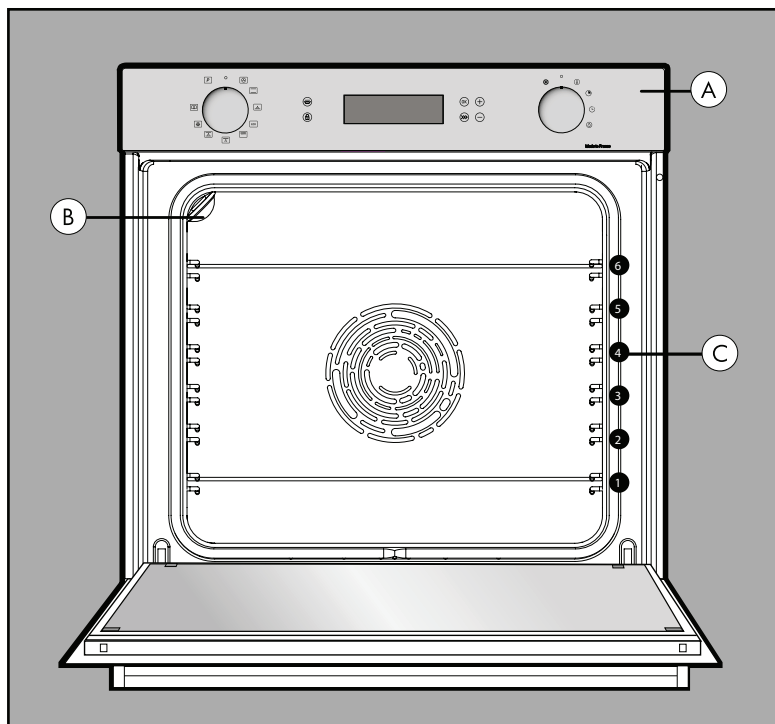
• Pred prvým použitím

Pred prvým použitím rúru zohrejte na približne 15 minút pri najvyššej teplote a zatvorte dverka. Minerálna vlna obklopujúca dutinu rúry môže spočiatku vydávať určitý zápach kvôli svojmu zloženiu. Môžete si taktiež všimnúť tvorbu dymu. Toto je normálne.





PREDSTAVENIE RÚRY



- A** Ovládací panel
- B** Osvetlenie rúry
- C** Drôtené držiaky regálov (6 pozícií)

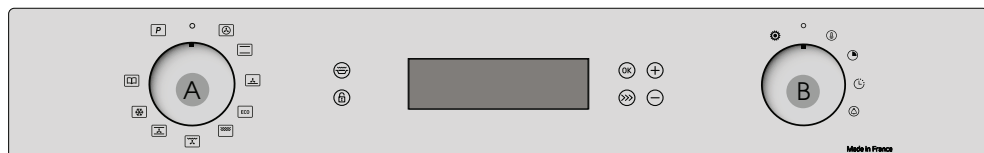
Táto rúra má 6 pozícií pre príslušenstvo: držiaky regálov 1 až 6.



Popis spotrebiča

DISPLEJ A OVLÁDACIE TLAČIDLÁ

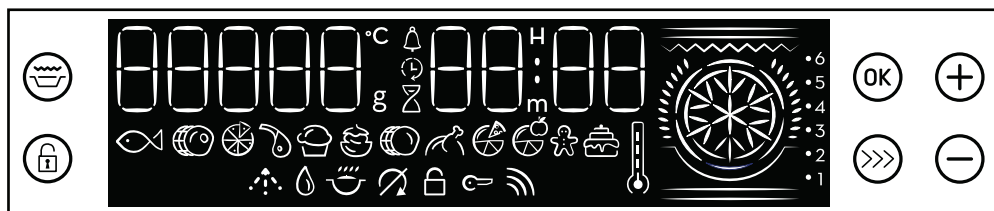
• Ovládací panel



A VOLIČ REŽIMU PEČENIA

B VOLIČ NASTAVENIA

• Displej



 ČASOVAČ

 KONIEC PEČENIA

 ČAS PEČENIA

 INDIKÁTOR TEPLOTY

 INDIKÁTOR GRILU

 HMOTNOŠŤ

 UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

 ZÁMOK DVIEROK

 INDIKÁTOR ZVÝŠENIA TEPLOTY


• Tlačidlá

 Gril

 Potvrdenie

 Tlačidlo +

 Uzamknutie tlačidiel

 Booster (urýchľuje nárast teploty)

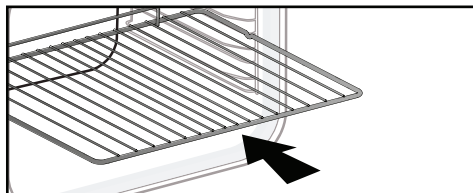
 Tlačidlo -



PRÍSLUŠENSTVO (V závislosti od modelu)

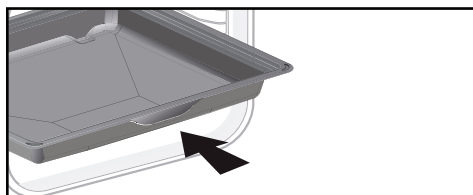
• Bezpečnostná mriežka proti prevráteniu

Mriežku možno použiť na uchytenie všetkých riadov a foriem obsahujúcich potraviny určené na varenie alebo zapečenie. Dá sa použiť na grilovanie (umiestnenie priamo na rošt). Zasuňte bezpečnostnú mriežku proti prevráteniu smerom k zadnej časti rúry.



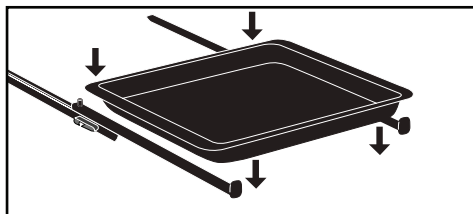
• Viacúčelový odkvapkávací 45 mm plech

Po vložení do držiakov pod mriežkou držadlom smerom k dvierkam rúry zhromažďuje šťavu a tuk z grilovania a dá sa použiť do polovice naplnený vodou na pečenie nad vodným kúpeľom.



• Systém výsuvných koľajničiek

Nový systém výsuvných koľajničiek robí pokrm praktickejšim a manipulácia s ním je jednoduchšia, pretože plechy je možné bez námahy vytiahnuť pre jednoduchšiu manipuláciu. Plechy je možné úplne vybrať a poskytnúť tak úplný prístup k nim. Ich stabilita zaisťuje bezpečnú manipuláciu s potravinami, čím sa znižuje riziko popálenia. To znamená, že jedlo z rúry vyberiete oveľa jednoduchšie.



Varovanie:

Pred čistením pyrolýzou vyberte z rúry príslušenstvo a podpery.



Tip:

Aby ste sa vyhli výparom pri príprave tučného mäsa, odporúčame pridať malé množstvo vody alebo oleja na dno odkvapkávacieho plechu.



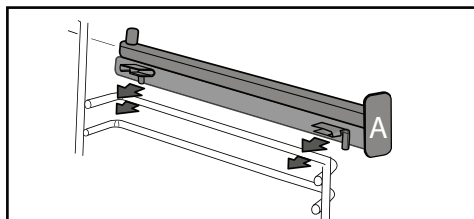
Upozornenie:

Vplyvom tepla sa príslušenstvo môže zdeformovať bez toho, aby to malo vplyv na jeho funkciu. Po vychladnutí sa príslušenstvo vráti do pôvodného tvaru.



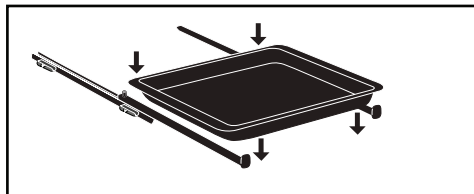
INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VÝSUVNEJ KOĽAJNIČKY (V závislosti od modelu)

Po vybratí 2 regálových lišt zvolte výšku (2 až 5), do ktorej chcete namontovať koľajničky. Zacvaknite ľavú koľajničku o ľavý nosník regálu tak, že vyviniete dostatočný tlak na prednú a zadnú časť koľajničky tak, aby sa 2 úchytky na bočnej strane drážky koľajničky zasunuli do bežca regálu. To isté urobte s pravým držiakom.

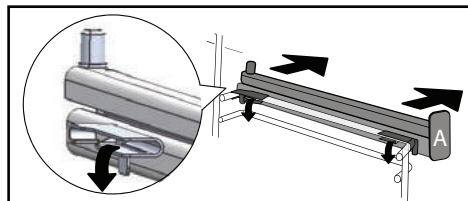


POZNÁMKA: Teleskopická posuvná časť koľajničky sa musí rozvinúť smerom k prednej časti rúry, pričom nárazník **A** je oproti vám.

Vložte 2 regálové lišty a potom položte plech na 2 koľajničky. Systém je teraz pripravený na použitie.



Ak chcete vybrať koľajničky, znova vyberte regálové lišty. Miernie od seba oddel'te spodnú časť úchytky pripavených na každej koľajničke, aby sa uvoľnili.



Tip

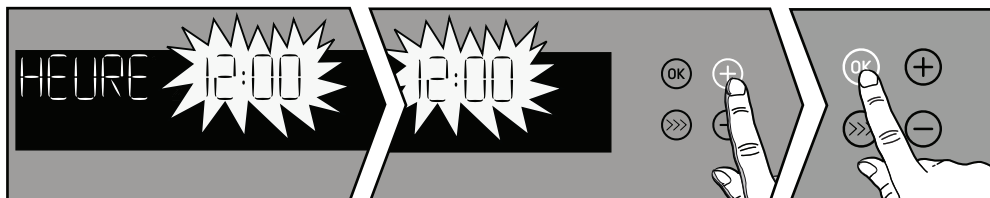
Aby ste sa vyhli výparom pri príprave tučného mäsa, odporúčame pridať malé množstvo vody alebo oleja na dno odkvapkávacieho plechu.



NASTAVENIE

• Nastavenie času

Pri zapnutí napájania bliká na displeji 12:00.

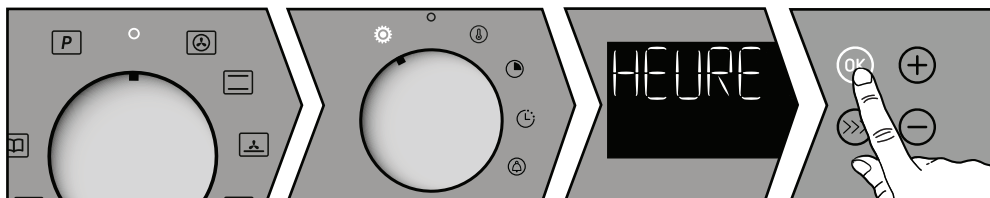


Čas nastavte pomocou tlačidla + alebo -. Nastavenie potvrdíte pomocou tlačidla **OK**.

V prípade výpadku dodávky elektrickej energie bude čas blikáť. Vykonaajte rovnaké nastavenie.

• Zmena nastavenia času

Prepínač voľby funkcií musí byť v polohe 0.



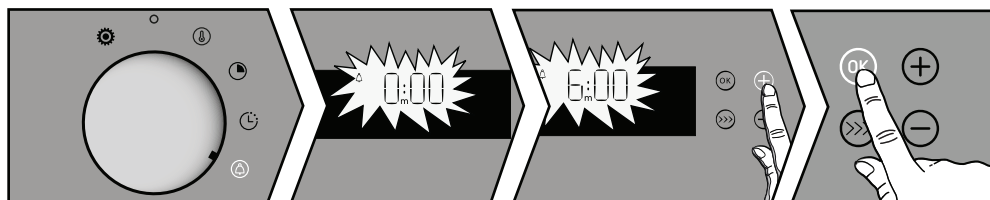
Otočte otočný ovládač do polohy „**SETTINGS (Nastavenia)**“.

Pomocou tlačidiel + alebo - prejdite cez rôzne parametre, vyberte „**TIME (Čas)**“ a potvrdíte tlačidlom **OK**.

Zmeňte čas a potvrdíte tlačidlom **OK**.

Vráťte ovládač do nulovej polohy.

• Časovač



Otočte otočný ovládač do polohy „**TIMER (Časovač)**“. Časovač začne blikáť.

Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte časovač. Potvrdíte pomocou tlačidla **OK** a spustí sa odpočítavanie. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Ak ho chcete zastaviť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.



Používanie spotrebiča

• Uzamknutie tlačidiel (detská poistka)

Podržte stlačené tlačidlo  dovedty, pokiaľ sa na displeji nezobrazí symbol .



Za účelom odomknutia, opäť podržte stlačené tlačidlo  dovedty, pokiaľ symbol  nezmizne z displeja.




MENU NASTAVENÍ

Za týmto účelom môžete zasahovať do rôznych parametrov vašej rúry:

Otočte otočný ovládač do polohy „**ADJUSTMENTS (Nastavenia)**“. Pomocou tlačidiel + a - prechádzajte cez rôzne parametre rolovaním na displeji.



Stlačením tlačidla **OK** potvrdíte svoju voľbu. Pomocou tlačidiel + a - aktivujte alebo deaktivujte rôzne parametre, pozrite si tabuľku.

	CLOCK (Hodiny): Umožňuje nastavenie alebo úpravu času.
	LAMP STANDBY (Osvetlenie): Poloha ON , v režime pečenia osvetlenie vždy svieti (okrem režimu ECO). Poloha AUTO , v režime pečenia osvetlenie v rúre zhasne po 90 sekundách.
	SOUNDS - BEEPS - KEYS (Zvuky tlačidiel): Poloha ON , zvuky sú aktívne. Poloha OFF , nie je počuť žiadne zvuky.



Používanie spotrebiča

DEMO	DEMO MODE (Predvádzací režim): Poloha ON , funkcia je aktivovaná, predvádzací režim používaný na výstave. Poloha OFF , funkcia je deaktivovaná, vaša rúra je v prevádzke.
LUM	BRIGHTNESS (Jas displeja): Upravuje jas displeja.
VEILL	DISPLAY STANDBY (Pohotovostný režim displeja): Poloha ON , displej sa po niekoľkých minútach zhasne. Poloha OFF , zníženie jas displeja po niekoľkých minútach.
LANG	LANGUE (Jazyk): FR (francúzština)/EN (angličtina)/OFF (nie je zobrazený žiadne text)
DIAG	Diagnosis (Diagnostika): V prípade problému a kontaktovania servisného strediska si poznačte rôzne hodnoty udávané vašou rúrou (Wifi, výkon, verzia, ...). Tieto informácie budú použité na identifikáciu pôvodu chyby.

Ak chcete zatvoriť „Menu nastavení“, presuňte ovládač do polohy 0.



Dôležité:

Po 90 sekundách nečinnosti sa displej vypne a Wifi pripojenie je stále aktívne.

- **Funkcia AUTO-STOP (Automatické zastavenie pečenia)**

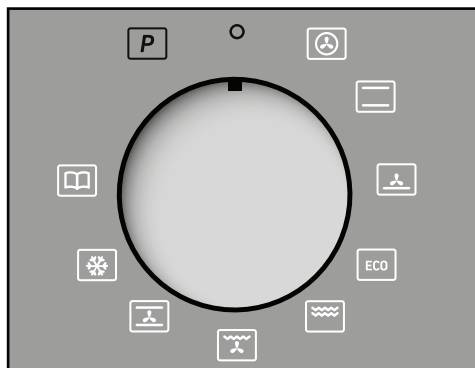
Táto bezpečnostná funkcia zastaví pečenie v rúre, keď ste nenaprogramovali čas pečenia a vaša rúra bola v prevádzke pri teplote vyššej ako 100 °C dlhšie ako 4 hodiny alebo pri teplote nižšej ako 100 °C dlhšie ako 10 hodín.

Na displeji sa potom zobrazí „**AUTO-STOP**“.



Používanie spotrebiča

REŽIMY PEČENIA



Poznámka

Pred vložením riadu do rúry predhrejte rúru.



TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE*

(Min. teplota 35 °C, max. 250 °C)
Odporúčame na udržanie šťavnatého mäsa, rýb a zeleniny. Na prípravu viacerých pokrmov až na troch úrovniach.



TRADIČNÉ PEČENIE*

(Min. teplota 35 °C, max. 275 °C)
Odporúča sa na pomalé a jemné pečenie: mäkká divina a zelenina... Na opekanie pečienky z červeného mäsa. Na dusenie pokrmov v zakrytom kastróle, ktoré sa začali na varnej doske (kohút na víne, dusené mäso).



Systém „SMART ASSIST“

Vaša rúra má funkciu „SMART ASSIST“, ktorá pri naprogramovaní času prípravy navrhne čas pečenia, ktorý je možné zmeniť v závislosti od zvoleného režimu pečenia.



PULZNÝ SPODNÝ OHREV

(Min. teplota 75 °C, max. 250 °C)
Odporúča sa na vlhké pokrmy (quiche, torty so šťavnatým ovocím atď.). Pečivo bude na spodku dôkladne prepečené. Odporúča sa pre recepty, ktoré kysnú (koláč, brioska, bábovka atď.) a pre suflé s kôrkou na vrchu.



ECO*

(Min. teplota 35 °C, max. 275 °C)
(Toto nastavenie šetrí energiu pri zachovaní kvality pečenia.
Všetky druhy pečenia sa vykonávajú bez predhrievania.



GRIL

(Pozícia 1 až 4)



PULZNÉ GRILOVANIE

(Min. teplota 100 °C, max. 250 °C)
Pečienky a hydina sú šťavnaté a krehké po celom povrchu. Zasuňte odkvapkávací plech na držiak spodného regálu. Odporúča sa pre všetku hydinu alebo mäso pečené na ražni, na zapiekanie a dôkladné pečenie stehien alebo rebierok z hovädzieho mäsa. Na zachovanie vlhkej textúry rybáčich steakov.



TRADIČNÉ TEPLOVZDUŠNÉ

(Min. teplota 35 °C, max. 275 °C)



ROZMRAZOVANIE

(Min. teplota 35 °C, max. 50 °C)
Ideálne pre jemné pokrmy (koláč s ovocím, smotana atď.). Rozmrazovanie mäsa, rožkov atď. sa robí pri 50 °C (mäso umiestnené na grile s miskou pod ním, aby sa zachytila šťava).

***Postup(y) použité na získanie výsledkov uvedených na energetickom štítku v súlade s európskou normou EN 50304 a v súlade s európskou smernicou.**

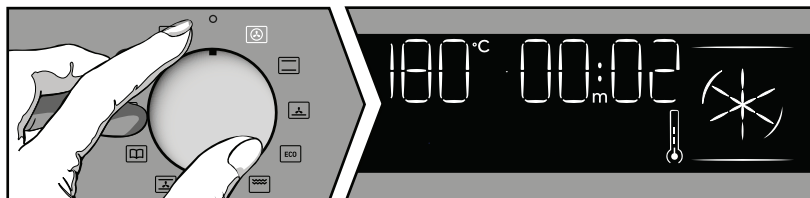


ZAČATIE PEČENIA

• Okamžité spustenie pečenia

Displej by nemal blikať.

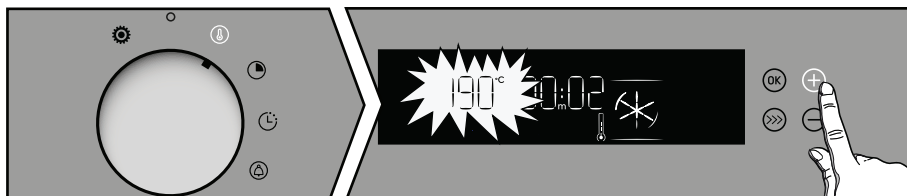
Otočte ovládač voľby funkcie na režim pečenia podľa vašej voľby.



Nárast teploty začne okamžite. Indikátor času vám oznámi, ako dlho je rúra v prevádzke. Rúra sa zohrieva a indikátor teploty bliká. Keď rúra dosiahne naprogramovanú teplotu, zaznie séria zvukových signálov.

• Zmena teploty

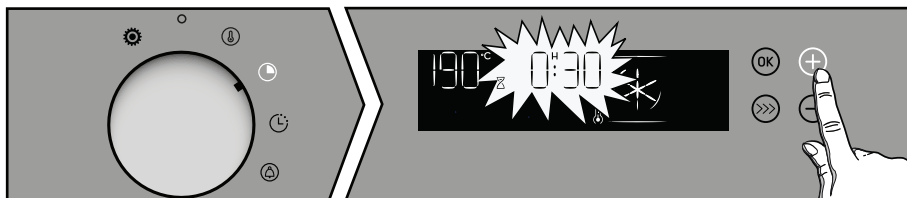
Otočte ovládačom voľby teploty. Zobrazenie teploty bliká a teplotu upravte pomocou tlačidiel + alebo -. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.



• Zmena dĺžky trvania

Otočte ovládač nastavenia na dĺžku trvania.

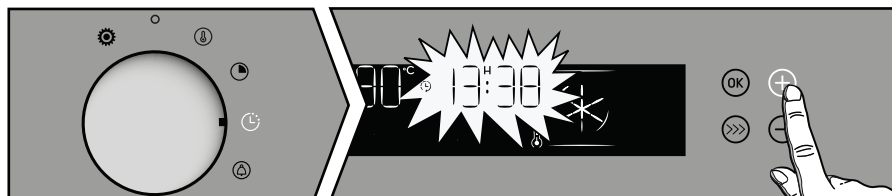
Zobrazenie dĺžky trvania bude blikať a potom bude možné vykonať nastavenie. Pomocou tlačidla + alebo - upravte čas trvania pečenia a nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.





• Zmena času ukončenia pečenia

Otočte ovládač nastavenia na čas ukončenia. Zobrazenie času ukončenia bude blikať a potom bude možné vykonať nastavenie. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte čas ukončenia pečenia a nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.



• Použitie funkcie rýchleho nárastu teploty (BOOST)

Rúru môžete rýchlo predhriať pomocou funkcie „**BOOSTER**“ (☺☺).

Spustíte pečenie a stlačíte tlačidlo (☺☺). Rúra sa rýchlo zohreje a na displeji sa bude striedavo zobrazovať symbol **BOOST** a teplota.

POZNÁMKA: Funkcia „**Booster**“ je dostupná pre funkcie: „Červené mäso, Zelenina, Koláč, Pizza, Sušienky, Ryby, Biele mäso, Koláče a Briošky“.

• Použitie funkcie grilu

Pokrm môžete na konci pečenia zapieť pomocou funkcie „**FLAVOR Grill**“ (☺☺☺).

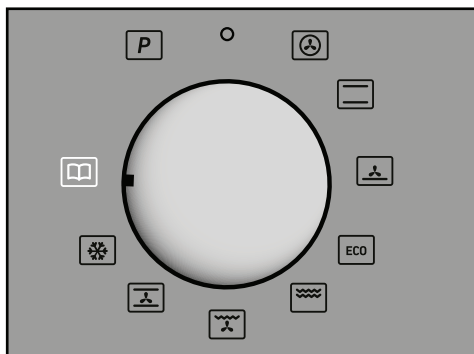
Zvoľte funkciu pečenia, upravte teplotu a naprogramujte čas pečenia.

Potom stlačením tlačidla zvolíte funkciu „**TASTE Grill**“ (☺☺☺). Začne sa pečenie. Na displeji sa zobrazí symbol ☺☺☺.

POZNÁMKA: Funkcia „**FLAVOR Grill**“ nie je k dispozícii v režimoch Eco pečenia.



FUNKCIA „FLAVOR GUIDE“



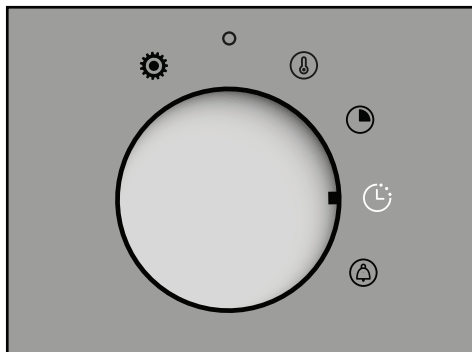
Funkcia „**Flavour Guide (Sprievodca pokrmami)**“ za vás vyberie vhodné parametre pečenia podľa pripravovaného pokrmu a jeho hmotnosti.

Otočte otočný ovládač voľby funkcií na sprievodcu pokrmami. Pomocou tlačidiel - a + musíte vybrať predprogramovaný pokrm z nasledujúceho zoznamu:

- P01: Losos
- P02: Hovädzie mäso stredne prepečené
- P03: Pizza
- P04: Jahňacie pliecko
- P05: Dusené
- P06: Plnené paradajky
- P07: Pečené bravčové
- P08: Kurča
- P09: Quiche (slaný koláč)
- P10: Ovocný koláč
- P11: Sušienky
- P12: Torta

Voľbu potvrdíte stlačením tlačidla **OK**. Na displeji bude blikať navrhovaná hmotnosť. Pomocou tlačidiel + a - zadajte skutočnú hmotnosť pokrmu a následne túto voľbu potvrdíte stlačením tlačidla **OK**. Zobrazí sa ideálny čas prípravy pokrmu a automaticky sa vypočíta. Rúra vám odporučí výšku regálu, na ktorý by ste mali položiť pokrm. Pečte pokrm na odporúčanej úrovni roštu (od 1 dolu po 6 hore). Rúra sa spustí.

• Zmena času ukončenia pečenia



Otočte otočný ovládač nastavenia na čas ukončenia pečenia.

Pomocou tlačidiel +/- nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia a potvrdte ho stlačením tlačidla **OK**. Zobrazí sa naprogramované pečenie a vaše pečenie sa skončí vo vami zvolenom čase.



ČISTENIE VNÚTORNÉHO - VONKAJŠIEHO PRIESTORU

• Samočistenie vnútorného priestoru rúry pyrolýzou



Varovanie

Pred začatím čistenia pyrolýzou vyberte z rúry príslušenstvo a drôtené regály. Pred čistením vašej rúry pyrolýzou odstráňte všetky výrazné úniky a pretečenia, ktoré sa mohli vyskytnúť. Odstráňte prebytočný tuk z dvierok vlhkou špongiou.

Z bezpečnostných dôvodov sa čistenie pyrolýzou vykonáva až po automatickom uzamknutí dvierok a nie je možné odomknúť dvierka spotrebiča.

Samočistiace cykly:

- **Pyro Max:** Klasické čistenie za 2 hodiny pre znečistenú (alebo veľmi znečistenú) rúru.
- **Pyro Express:** rýchle čistenie za 59 minút pre mierne znečistenú rúru, ktoré je dostupné, keď je rúra už horúca!
- **Pyro Eco:** Prebehne pri programe Pyro Express vtedy, ak rúra nie je dostatočne vyhriata. Dĺžka trvania čistenia je potom 1,5 hodiny.




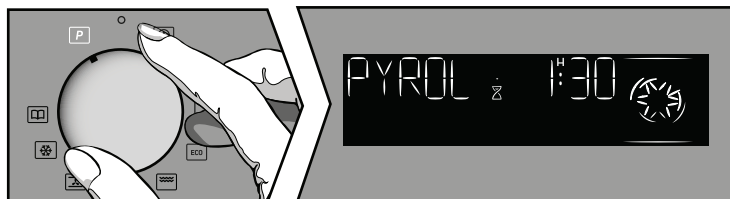
Poznámka

Program „Pyro Express“ spustíte hneď po pečení, aby ste tak využili teplo nahromadené vo vnútri rúry. Rúra potom určí, či je zvyškové teplo dostatočné na dosiahnutie dobrého výsledku čistenia. V opačnom prípade sa spustí automaticky program „Pyro Eco“.

• Spustenie pyrolýzy

Programátor musí zobraziť denný čas bez blikania. Ak chcete aktivovať pyrolýzu, otočte otočný ovládač funkcií do polohy „Čistenie pyrolýzou“. Pomocou tlačidiel + a - zvolte požadovaný program pyrolýzy a potvrdíte tlačidlom **OK** a pyrolýza sa spustí.

Z bezpečnostných dôvodov sa čistenie vykoná až po automatickom uzamknutí dvierok rúry, na displeji sa zobrazí symbol  a dvierka rúry sa nedajú odomknúť. Na konci čistenia sa na displeji zobrazí 0:00 a po vychladnutí rúry sa dvierka rúry odomknú. Vráťte otočný ovládač voľby funkcií na 0.





Poznámka

Keď je rúra studená, použite vlhkú handričku na odstránenie bieleho popolčeka usadeného vo vnútri rúry.

• Odložená pyrolýza

Postupujte podľa pokynov popísaných v odseku „okamžitá pyrolýza“ a podľa kapitoly „čas ukončenia pečenia“ nastavte čas ukončenia pyrolýzy.

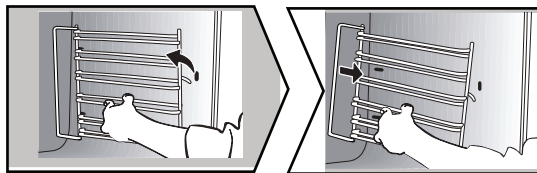
Po týchto úkonoch sa začiatok pyrolýzy odloží tak, aby skončila v plánovanom čase. Po dokončení pyrolýzy nastavte volič funkcií na 0.

• Čistenie vonkajšieho povrchu

Použite prípravok na umývanie okien nanesený na mäkkú handričku. Nepoužívajte abrazívne krémy ani čistiace špongie.

• Čistenie držiakov regálov

Demontujte držiaky, aby ste ich vyčistili. Zdvihnite prednú časť držiaku kovového regálu smerom nahor. Stlačte celý držiak regálu a uvoľnite predný háčik z puzdra. Potom jemne potiahnite celý držiak k sebe, aby ste uvoľnili zadné háčiky z ich puzdra. Vytiahnite oba držiaky regálov.



• Čistenie skla dvierok



Varovanie:

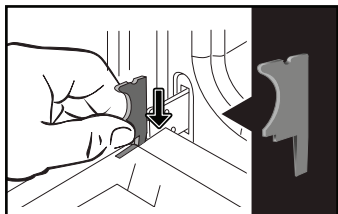
Na čistenie dvierok rúry na pečenie nepoužívajte čistiace prostriedky, brúsne špongie ani kovové škrabky, ktoré môžu poškriabať povrch a viesť k rozbitiu skla.

Predtým odstráňte mäkkou handričkou a prostriedkom na umývanie riadu prebytočnú masť z vnútorného skla dvierok. Ak chcete vyčistiť rôzne vnútorné sklá, demontujte ich nasledujúcim spôsobom:



• Čistenie skla dvierok

Dvierka úplne otvorte a zablokujte ich plastovým klinom, ktorý je súčasťou plastového vrečka vášho spotrebiča.



Vybratie prvého skla dvierok: Pomocou nástroja (skrutkovača) zatlačte na drážky (A) aby ste odopli sklenenú tabuľu a potom ju vyberte.

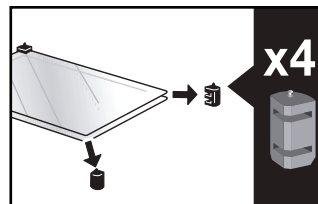
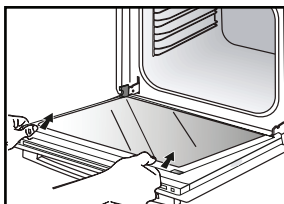
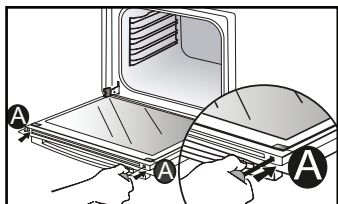


Dôležité:

Nezabudnite označiť smer montáže tohto prvého skla (lesklá strana smerom k vám).

V závislosti od modelu sa dvierka skladajú z dvoch ďalších sklenených výplní, v každom rohu je vložka z čiernej gummy. Ak je to potrebné, vyberte ich a vyčistite.

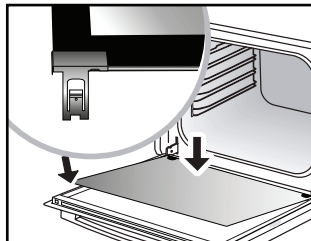
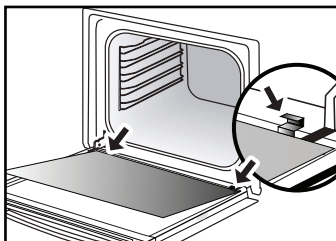
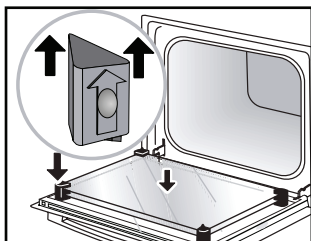
Sklenené tabule nenamáčajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou z mikrovlákna.



• Opätovná montáž skla dvierok

Po vyčistení vráťte štyri gumové zarážky šípku nahor a znovu umiestnite všetky sklenené tabule na svoje miesto.

Zasuňte posledný sklenený panel do kovových zarážok a potom ho zasuňte lesklou stranou von. Odstráňte plastový klin. Váš spotrebič je teraz opäť pripravený na použitie.



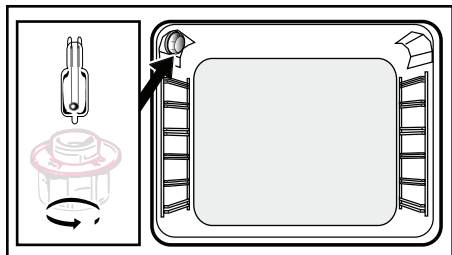


• Výmena žiarovky osvetlenia rúry



Dôležité:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je spotrebič odpojený od napájania, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Svetlo vymieňajte iba vtedy, keď je spotrebič vychladnutý



Špecifikácia žiarovky:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9 hlavica.

Keď osvetlenie rúry nefunguje, môžete si žiarovku osvetlenia vymeniť sami. Odskrutkujte kryt a vyberte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí demontáž). Vložte novú žiarovku a vráťte kryt na svoje miesto. Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



Starostlivosť o spotrebič

PROBLÉMY A ICH RIEŠENIA

Zobrazí sa „Auto Stop“ (Systém AUTO STOP).

Táto funkcia preruší ohrev rúry v prípade zabudnutia. Vypnite rúru.

Kód poruchy začínajúci písmenom „F“.

Vaša rúra zaznamenala poruchu. Vypnite rúru na 30 minút. Ak porucha pretrváva, vypnite napájanie aspoň na jednu minútu. Ak porucha pretrváva, kontaktujte servisné stredisko.

Rúra sa nezahrieva.

Skontrolujte, či je rúra správne pripojená a či poistka vašej inštalácie nie je mimo prevádzky. Zvýšte zvolenú teplotu.

Osvetlenie v rúre nefunguje.

Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra správne pripojená.

Chladiaci ventilátor pokračuje v prevádzke, aj keď sa prevádzka rúry zastaví.

Toto je normálne; ventilátor môže pokračovať v prevádzke maximálne 1 hodinu po dopečení, aby sa znížila teplota v rúre aj mimo nej. Ak ventilátor beží viac ako hodinu, kontaktujte servisné stredisko.

Nie je možné vykonať čistenie pyrolýzou.

Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča zatvorené. Môže to byť porucha zámku dvierok alebo snímača teploty. Ak porucha pretrváva, kontaktujte servisné stredisko.

Na displeji bliká symbol.

Porucha uzamknutia dvierok spotrebiča; kontaktujte servisné stredisko.

Vibračný hluk.

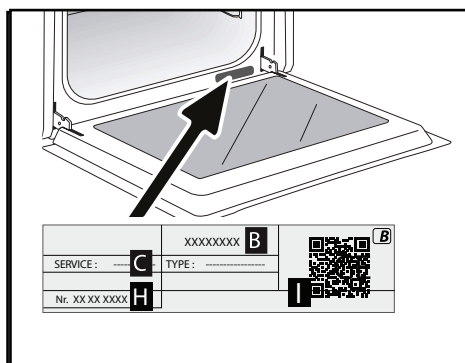
Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny spotrebiča.

Nemá to vplyv na správnu funkciu vášho spotrebiča, ale počas vetrania môže vzniknúť vibračný hluk. Vyberte spotrebič a premiestnite kábel. Vráťte rúru na svoje miesto.



KONTAKTOVANIE SERVISU

Všetky práce na vašom spotrebiči musí vykonávať kvalifikovaný odborník, ktorý je majiteľom značky. Keď budete telefonovať, pripravte si kompletne informácie o svojom spotrebiči, za účelom uľahčenia vybavenia vašej požiadavky (obchodné informácie, informácie týkajúce sa servisu, sériové číslo). Tieto informácie nájdete na typovom štítku, ktorý je umiestnený na spodnej strane spotrebiča.



B: Informácie týkajúce sa predajcu

C: Informácie týkajúce sa servisu

H: Sériové číslo

I: QR kód

ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

Pri servisných prácach požiadajte, aby sa používali iba certifikované originálne náhradné diely.





POKRMY



Mäso														min.	
Pečené bravčové mäso (1 kg)	200														
Pečené tel'acie mäso (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Pečené hovädzie mäso	240	2													30-40
Jahňacie (noha, pliecko, 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Hydina (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Veľké kusy hydiny	180	1													60-90
Kuracie stehná					220	3					210	3			20-30
Bravčové/tel'acie rebrá					210	3									20-30
Hovädzie rebrá (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Jahňacie kotletky					210	3									20-30
Ryby															
Grilovaná ryba					275	4									15-20
Pečené ryby (Pražma)	200	3					180	3							30-35
Ryby v papilote	220	3					200	3							15-20
Zelenina															
Gratinovaná (varené pokrmy)					275	2									30
Gratinované zemiaky	200	2					180	2							45
Lasagne	200	3					180	3							45
Plnené paradajky	170	3					160	2							30
Pečivo															
Piškót				180	2								180	2	35
Švajčiarska rolka	220	3											180	2	5-10
Briošky	180	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Piškótový koláč	180	1	180	1									180	2	45-50
Francúzsky koláč (Clafoutis)	200	2					180	3							30-35
Pečené pudingové koláče	165	2											150	2	30-40
Cookies - krehké pečivo	175	3													15-20
Bábovka			180	2									180	2	40-45
Snehové pusinky	100	2											100	3	60-70
Madlenky	220	3					200	3							5-10

* V závislosti od modelu



POKRMY

							min.

Pečivo													
Madlenky	220	3					200	3				5-10	
Odpalované cesto	200	3					180	3			180	3	30-40
Malé lístkové cesto	220	3					200	3					5-10
Koláč „Savarin“	180	3									175	3	30-35
Koláč z krehkého cesta	200	1					195	1					30-40
Jemný koláč z lístkového cesta	215	1					200	1					20-25
Koláč vyrobený z kysnutého cesta	210	1					200	1					10-30
Ostatné													
Špízy	220	3			210	4							10-15
Paštéta	200	2					190	2					80-100
Krehká pizza	200	2											30-40
Pizza z kysnutého cesta													15-18
Slané koláče (Quiches)													35-40
Soufflé											180	2	50
Koláče vo forme	200	2											40-45
Chlieb	220						200		220				30-40
Chlieb	180				275	4-5							2-3

* V závislosti od modelu

! Všetky teploty T °C a časy pečenia sú uvedené pre predhriate rúry.

Poznámka: Pred vložením do rúry musí všetko mäso zostať najmenej 1 hodinu pri izbovej teplote.

POMER NASTAVENÍ K TEPLOTE T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Nastavenie	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi



Recept s kváskom (v závislosti od modelu)

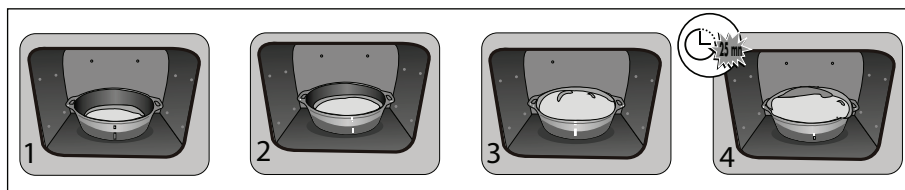
Ingrediencie:

- 2 kg múky
- 1240 ml vody
- 40 g soli
- 4 balíčky dehydrovaného pekárskeho droždia

Cesto vymiešajte v mixéri a nechajte v rúre vykysnúť.

Postup: Pre recepty na pečivo na báze kvasníc. Cesto nalejte do žiaruvzdornej nádoby. Odstráňte podpery drôtených regálov a položte riad na dno.

Rúru predhrejte na 40-50 °C s funkciou cirkulačného ohrevu na päť minút. Zastavte rúru a nechajte cesto kysnúť 25-30 minút vďaka zvyškovému teplu.





FUNKČNÉ SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

JEDLO	*Režim ohrevu	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	Min. ČAS PEČENIA	PREDHRIATIE
Krehké pečivo (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	30-40	áno
Krehké pečivo (8.4.1)		5	plech 45 mm	150	25-35	áno
Krehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	150	25-45	áno
Krehké pečivo (8.4.1)		3	plech 45 mm	175	25-35	áno
Krehké pečivo (8.4.1)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	160	30-40	áno
Koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	áno
Koláčiky (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	áno
Koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	170	20-40	áno
Koláčiky (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25-35	áno
Koláčiky (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	170	25-35	áno
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30-40	áno
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30-40	áno
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	150	30-40	áno
Jemný koláč bez tuku (8.5.1)		3		150	30-40	áno
Jablčný koláč (8.5.2)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	150	30-40	áno
Jablčný koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90-120	áno
Jablčný koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90-120	áno
Jablčný koláč (8.5.2)		3	rošt	180	90-120	áno
Zozlatnutie (9.2.2)		5	rošt	275	3-6	áno

* V závislosti od modelu

Poznámka: Pri pečení na 2 úrovniach je možné pokrmy vyberať v rôznych časoch.



EN	Information for domestic users (UE n° 662014)
FR	Informations concernantes les consommateurs (UE n° 662014)
ES	Información sobre los consumidores (UE n° 662014)
IT	Informazione relative ai formi per uso domestico (UE n° 662014)
DA	Oplysninger for oven til husholdningsbrug (UE n° 662014)
SK	Informácie pre domácnosti (UE n° 662014)
SV	Information om hushållsbrugare (UE n° 662014)
SL	Informacije za domačane uporabnike (UE n° 662014)
SK	Informácie pre domácnosti (UE n° 662014)
SV	Information om hushållsbrugare (UE n° 662014)

PL	Informacje dotyczące użytkowników piekarników (UE n° 662014)
FR	Informations relatives à l'information des consommateurs (UE n° 662014)
ES	Información sobre los consumidores (UE n° 662014)
IT	Informazione relative ai formi per uso domestico (UE n° 662014)
DA	Oplysninger for oven til husholdningsbrug (UE n° 662014)
SK	Informácie pre domácnosti (UE n° 662014)
SV	Information om hushållsbrugare (UE n° 662014)
SL	Informacije za domačane uporabnike (UE n° 662014)
SK	Informácie pre domácnosti (UE n° 662014)
SV	Information om hushållsbrugare (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit	EN	FR	ES	IT	DA	SK	SV	SL	SK	SV
KC0251	34,5	kg	EN Mass of the appliance	FR Masse de l'appareil	ES Masa del aparato	IT Massa dell'apparecchio	DA Måske vægt	SK Hmotnosť spotrebiča	SV Vikten på apparaten	SL Teža naprave	SK Hmotnosť spotrebiča	SV Vikten på apparaten
KC0252	1	1	EN Number of cavities	FR Nombre de cavités	ES Número de cavidades	IT Numero di cavità	DA Antallet af hulrum	SK Število jam	SV Antalet utrym	SL Število jam	SK Število jam	SV Antalet utrym
KC0253	0,82	MWh/cycle	EN Heat source per cavity (electricity or gas)	FR Energie par cavité (électricité ou gaz)	ES Energía por cavidad (eléctrica o gas)	IT Energia per cavità (elettricità o gas)	DA Energi pr hulrum (elektricitet eller gas)	SK Energia na jamo (elektrika ali plin)	SV Energi per utrym (elektricitet eller gas)	SL Energi na jamo (elektrika ali plin)	SK Energia na jamo (elektrika ali plin)	SV Energi per utrym (elektricitet eller gas)
V	73,0	73,0	EN Volume per cavity	FR Volume par cavité	ES Volumen por cavidad	IT Volume per cavità	DA Volumen pr hulrum	SK Objem na jamo	SV Volym per utrym	SL Volumen na jamo	SK Objem na jamo	SV Volym per utrym
EC	0,82	0,82	EN Energy consumption (electricity) required to standardised load in a cavity of an electric oven in conventional mode per cavity (electric final energy)	FR Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	ES Consumo de energía (eléctrica) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico en modo convencional por cavidad (energía eléctrica final)	IT Consumo di energia (elettricità) richiesto per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico in modalità convenzionale per cavità (energia elettrica finale)	DA Energiforbrug pr hulrum (elektricitet) krævet til at opvarme en standardiseret ladning i en elektrisk ovn i konventionel tilstand pr hulrum (elektrisk slutenergi)	SK Energo spotrebe na jamo (električna končna energija) potrebna za ogrevanje normalizirane obremenitve v jamah električne pečnice v konvencionalnem načinu (konvencionalna končna električna energija)	SV Energiförbrukning (elektricitet) krävt för att värma upp en standardiserad laddning i ett utrym i en elektrisk ugn i konventionell läge per utrym (elektrisk slutenergi)	SL Energi por jamo (električna končna energija) potrebna za ogrevanje normalizirane obremenitve v jamah električne pečnice v konvencionalnem načinu (konvencionalna končna električna energija)	SK Energo spotrebe na jamo (električna končna energija) potrebna za ogrevanje normalizirane obremenitve v jamah električne pečnice v konvencionalnem načinu (konvencionalna končna električna energija)	SV Energiförbrukning (elektricitet) krävt för att värma upp en standardiserad laddning i ett utrym i en elektrisk ugn i konventionell läge per utrym (elektrisk slutenergi)
EC	1,23	1,23	EN Energy consumption (electricity) required to standardised load in a cavity of an electric oven in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	FR Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au mode ventilé par cavité (énergie électrique finale)	ES Consumo de energía (eléctrica) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico en modo ventilado por cavidad (energía eléctrica final)	IT Consumo di energia (elettricità) richiesto per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico in modalità ventilata per cavità (energia elettrica finale)	DA Energiforbrug pr hulrum (elektricitet) krævet til at opvarme en standardiseret ladning i en elektrisk ovn i ventilationsbetjning pr hulrum (elektrisk slutenergi)	SK Energo spotrebe na jamo (električna končna energija) potrebna za ogrevanje normalizirane obremenitve v jamah električne pečnice v ventiliranem načinu (konvencionalna končna električna energija)	SV Energiförbrukning (elektricitet) krävt för att värma upp en standardiserad laddning i ett utrym i en elektrisk ugn i ventilationsläge per utrym (elektrisk slutenergi)	SL Energi por jamo (električna končna energija) potrebna za ogrevanje normalizirane obremenitve v jamah električne pečnice v ventiliranem načinu (konvencionalna končna električna energija)	SK Energo spotrebe na jamo (električna končna energija) potrebna za ogrevanje normalizirane obremenitve v jamah električne pečnice v ventiliranem načinu (konvencionalna končna električna energija)	SV Energiförbrukning (elektricitet) krävt för att värma upp en standardiserad laddning i ett utrym i en elektrisk ugn i ventilationsläge per utrym (elektrisk slutenergi)
EEI	85,3	85,3	EN Energy Efficiency Index per cavity	FR Indice d'efficacité énergétique par cavité	ES Índice de eficiencia energética por cavidad	IT Indice di efficienza energetica per cavità	DA Energiforbrug pr hulrum (elektricitet) krævet til at opvarme en standardiseret ladning i en elektrisk ovn i konventionel tilstand pr hulrum (elektrisk slutenergi)	SK Energo spotrebe na jamo (električna končna energija) potrebna za ogrevanje normalizirane obremenitve v jamah električne pečnice v konvencionalnem načinu (konvencionalna končna električna energija)	SV Energiförbrukning (elektricitet) krävt för att värma upp en standardiserad laddning i ett utrym i en elektrisk ugn i konventionell läge per utrym (elektrisk slutenergi)	SL Indeks učinkovitosti energije na jamo (električna končna energija) potreben za ogrevanje normalizirane obremenitve v jamah električne pečnice v konvencionalnem načinu (konvencionalna končna električna energija)	SK Indeks učinkovitosti energije na jamo (električna končna energija) potreben za ogrevanje normalizirane obremenitve v jamah električne pečnice v konvencionalnem načinu (konvencionalna končna električna energija)	SV Energiförbrukning (elektricitet) krävt för att värma upp en standardiserad laddning i ett utrym i en elektrisk ugn i konventionell läge per utrym (elektrisk slutenergi)