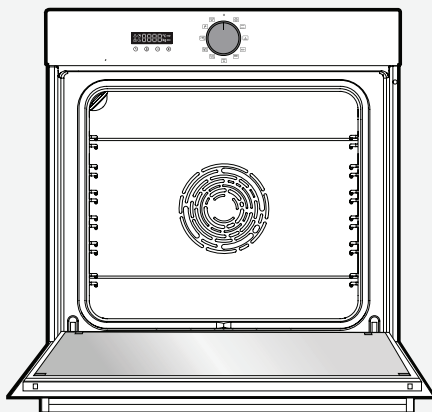




NÁVOD NA OBSLUHU

SK

RÚRA NA PEČENIE



BOP 7533 BB

BOP 7533 W

BOP 7533 X

BOP 7537 BB

BOP 7537 LX

BOP 7539 LX




Vážený zákazník,

práve ste si zakúpili spotrebič **BRANDT** a my vám ďakujeme za prejavenu dôveru. Tento spotrebič sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš životný štýl a vaše potreby, aby čo najlepšie vyhovoval vašim očakávaniam. Dali sme do toho svoje know-how, svojho inovačného ducha a všetku vášeň, ktorá nás poháňala viac ako 60 rokov.

V neustálej snahe lepšie vyhovieť vašim požiadavkám je vám k dispozícii náš zákaznícky servis, kde Vám budú zodpovedané všetky vaše otázky alebo návrhy. Prihláste sa tiež na našej webovej stránke **www.brandt.com**, kde nájdete naše najnovšie inovácie, ako aj užitočné a ďalšie informácie.

Spoločnosť **BRANDT** vás každodenne podporuje a želá si, aby ste si nákup mohli vychutnať naplno.

	<p>Štítok „Origine France Garantie“ poskytuje spotrebiteľom kontrolu produktu jasným a objektívnym označením pôvodu. Značka BRANDT s hrdosťou umiestňuje toto označenie na výrobky z našich francúzskych závodov so sídlom v Orléans a Vendôme.</p> <p>BVCert.6011825</p>
---	---

<https://brandt.fr/>



**Dôležité:**

**Pred zapnutím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu, aby ste sa rýchlejšie oboznámili s jeho používaním.**



<b>DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA .....</b>	<b>4</b>
Ochrana životného prostredia.....	6
<b>ŽIVOTNÉ PROSTREDIE .....</b>	<b>6</b>
Tipy pre úsporu energie.....	6
Výber miesta a umiestnenie .....	7
<b>INŠTALÁCIA .....</b>	<b>7</b>
Elektrické pripojenie .....	8
Opis spotrebiča .....	9
Displej.....	9
<b>ZOZNÁMENIE SA SO SPOTREBIČOM .....</b>	<b>9</b>
Tlačidlá.....	9
Príslušenstvo.....	10
Inštalácia a demontáž posuvnej koľajničky.....	11
Nastavenie.....	12
<b>POUŽITIE SPOTREBIČA.....</b>	<b>12</b>
Menu nastavenia .....	13
Režimy pečenia .....	14
Začatie pečenia .....	15
<b>STAROSTLIVOSŤ O SPOTREBIČ.....</b>	<b>18</b>
Problémy a riešenia .....	20
Opravy .....	21
<b>ZÁKAZNÍCKY SERVIS .....</b>	<b>21</b>
Originálne náhradné diely .....	21
<b>TABUĽKY VARENIA.....</b>	<b>22</b>
Recepty s droždím.....	24
Skúšky funkčnej spôsobilosti .....	25



### **POZORNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A ODLOŽTE ICH PRE PRÍPAD POTREBY.**

***Tento návod na obsluhu je taktiež dostupný k stiahnutiu na internetovej stránke značky.***

Po prevzatí spotrebič ihneď odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zapíšte na dodací list a jeho kópiu si odložte.

Dôležité:

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti a vedomosti, iba vtedy, keď na nich dozerá zodpovedná osoba, alebo ak boli vopred poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili možné riziká súvisiace s jeho používaním.
- Dbajte na to, aby sa deti s týmto zariadením nehrali. Deti nesmú bez dozoru samostatne čistiť spotrebič alebo vykonávať jeho údržbu.
- Dohliadnite na to, aby sa deti nehrali so spotrebičom.

UPOZORNENIE:

- Spotrebič a jeho dostupné časti sú počas používania horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných častí vo vnútri spotrebiča. Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú približovať k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod neustálym dozorom.
- Tento spotrebič je určený na pečenie so zatvorenými dvierkami.
- Pred spustením čistiaceho cyklu pyrolýzy vyberte zo spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte väčšie nečistoty.
- Pri použití čistiacej funkcie sa povrchy môžu rozohriať na vyššiu teplotu ako pri normálnom použití.
- Preto dbajte, aby sa k spotrebiču nepribližovali malé deti.
- Spotrebič nečistite parou.
- Na čistenie sklenených dvierok spotrebiča nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.

**UPOZORNENIE:**

- Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je spotrebič odpojený od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Zásah vykonajte, keď je spotrebič vychladnutý. Na odskrutkovanie tienidla a žiarovky použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.
- Po inštalácii musí zástrčka zostať prístupná. Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájacej siete buď pomocou elektrickej zástrčky, alebo vypínačom zabudovaným v pevnom rozvode v súlade s inštalačnými predpismi.
- Ak je prívodný kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho popredajný servis alebo podobná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Tento spotrebič sa môže nainštalovať kdekoľvek pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku v súlade s inštalačnou schémou.

- Spotrebič umiestnite do stredú nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od bočnej steny nábytku. Materiál nábytku, do ktorého je spotrebič vstavaný, musí odolávať teplu (alebo byť pokrytý takýmto materiálom). Pripevnite spotrebič pomocou 2 skrutiek, ktoré umiestnite do otvorov určených na tento účel kvôli väčšej stabilite.
- Spotrebič sa nesmie nainštalovať za ozdobné dvere, aby sa zabránilo prehriatiu.
- Tento spotrebič je určený výhradne na domáce a podobné používanie ako napríklad: v kuchynských kútikoch pracovníkov obchodných zariadení, kancelárií a iných profesionálnych odvetví, na farmách, používanie klientmi hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter, používanie v priestoroch ako hosťovské izby.
- V prípade akéhokoľvek čistenia vnútra musí byť spotrebič vypnutý.
- Neupravujte vlastnosti tohto spotrebiča.
- Nepoužívajte spotrebič na skladovanie alebo uchovávanie potravín ani na odkladanie predmetov po ich použití.



## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto spotrebiča sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia a uložte ich do komunálnych kontajnerov určených na tento účel.



Tento spotrebič obsahuje taktiež množstvo recyklovateľných materiálov. Je označený symbolom prečiarknutého kontajneru, ktorý označuje, že opotrebované spotrebiče sa nesmú miešať s ostatnými odpadmi.

Výrobca bude spotrebiče recyklovať v najlepších podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických spotrebičov.

Podrobné informácie o najbližších zberných miestach opotrebovaných spotrebičov získate od mestského úradu alebo predajcu.

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

## TIPY PRE ÚSPORU ENERGIE

Počas varenia nechajte dvierka rúry na pečenie zatvorené.



## VÝBER MIESTA A UMIESTNENIE

Na obrázkoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložený spotrebič.

Tento spotrebič je možné nainštalovať nezávisle pod pracovnú dosku (obr. A) alebo do vstavaného nábytku (obr. B).

Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnený spotrebič, musí byť maximálne 70 mm (obr. C) (obr. D). Pripevnite spotrebič do nábytku. Pre tento účel odstráňte gumené pätky a prevrúťajte najskôr otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštípeniu dreva. Spotrebič pripevnite pomocou 2 skrutiek. Opäť nasad'te gumené pätky.



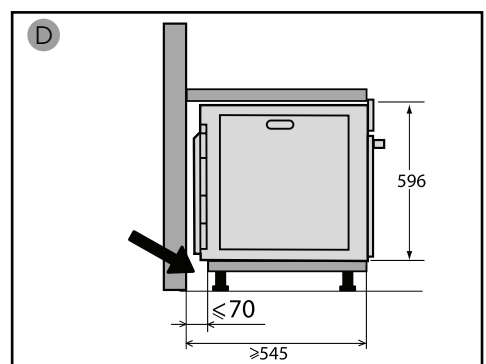
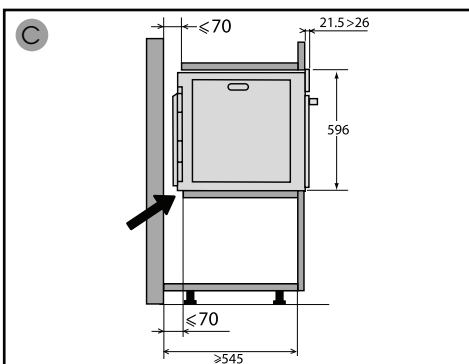
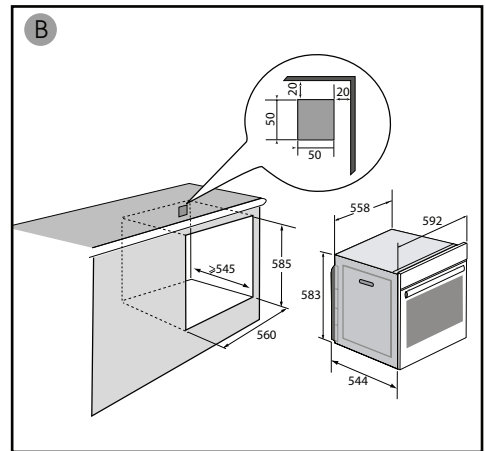
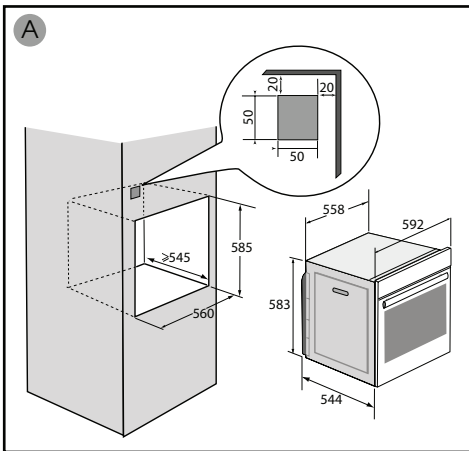
### Odporúčanie:

**Aby ste zaistili kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.**



### Upozornenie:

**Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu pripojenia spotrebiča, zavolajte kvalifikovaného elektrikára. Ak spotrebič vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte ho alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájaciemu káblu spotrebiča.**





## ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Spotrebič musí byť pripojený pomocou normalizovaného prívodného kábla s 3 vodičmi ktorých priemer je 1,5 mm<sup>2</sup> (1 F + 1 N + Uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť na elektrickú sieť 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpájacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.

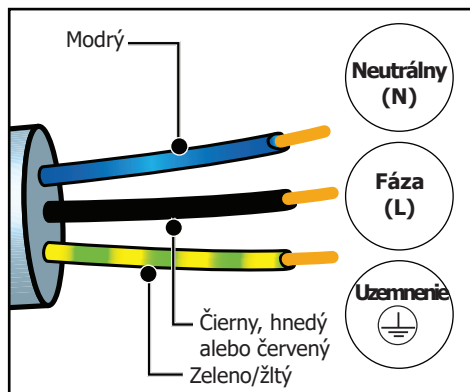
### **Upozornenie:**

**Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku spotrebiča a musí byť pripojený na uzemnenie inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.**

Naša záruka sa nevzťahuje na prípad nehody alebo incidentu, ktoré boli spôsobené nepoužitím uzemnenia, chybného alebo nesprávneho uzemnenia ani v prípade pripojenia v rozpore s pokynmi.

### • **Pred prvým použitím**

Pred prvým použitím zahrejte prázdnu rúru na pečenie so zatvorenými dvierkami asi 15 minút na najvyššiu teplotu. Minerálna vlna, ktorá obklopuje dutinu rúry na pečenie, môže na začiatku svojím zložením produkovať zápach. Rovnako si môžete všimnúť dym. To všetko je normálne.

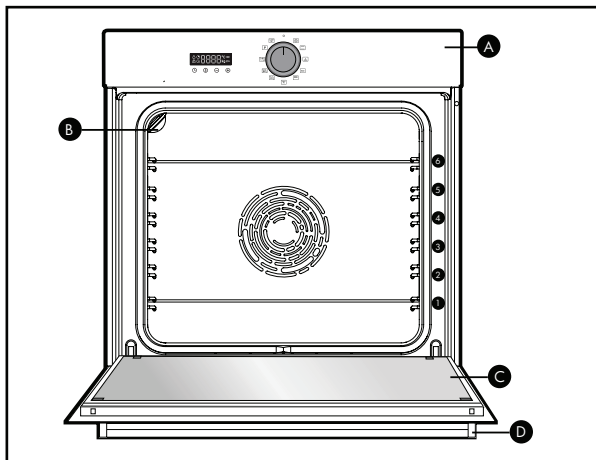






# ZOZNÁMENIE SA SO SPOTREBIČOM

## OPIS SPOTREBIČA



- A** Ovládací panel
- B** Osvetlenie
- C** Dvierka spotrebiča
- D** Rukoväť

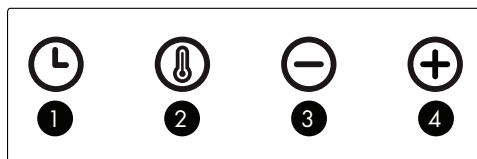
Táto rúra na pečenie má 6 držiakov na umiestnenie príslušenstva (mriežka, misa...) v rôznych výškach v závislosti od modelu.

### • DISPLEJ



- Čas pečenia
- Koniec pečenia
- Zámok displeja
- Časovač
- Ukazovateľ teploty
- Ukazovateľ predhrievania
- Zamknutie dvierok

### • TLAČIDLÁ



- 1** Nastavenie hodín a času pečenia
- 2** Nastavenie teploty
- 3** Zníženie hodnoty
- 4** Zvýšenie hodnoty

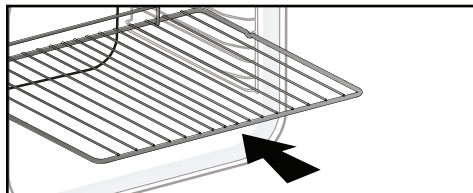


## PRÍSLUŠENSTVO

### • Bezpečnostná mriežka proti prevráteniu

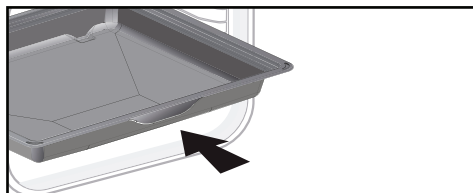
Mriežku je možné používať na držanie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (položené priamo na ňu).

Vložte zarážku proti prevráteniu na dno rúry.



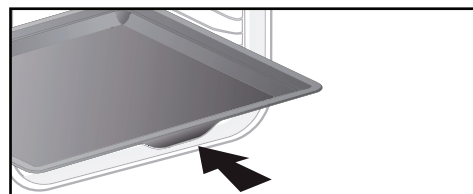
### • Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

Vkladá sa na držiaky pod mriežku, držiak smerom k dverám rúry na pečenie. Zhromažďuje šťavu a tuk z grilovaného mäsa, je možné ju použiť pre naplnenie vodou do polovice na pečenie nad vodným kúpeľom.



### • Plech na pečivo, 20 mm

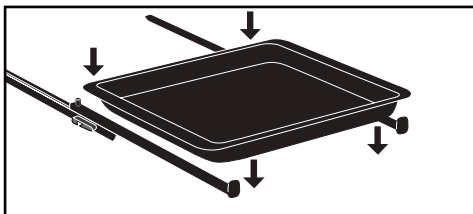
Vkladá sa na držiaky, držiak smerom k dverkam rúry na pečenie. Ideálny na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jeho naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky. Je možné taktiež vložiť do rúry na pečenie pod mriežku na zachytávanie štiav a tuku z grilovaného mäsa.




### • Systém vodiacich drážok

**(Iba pre modely BOP7537BB, BOP7537LX, BOP7539LX)**

Vďaka novému systému vodiacich drážok je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože sa misky dajú ľahko vybrať, čo maximálne zjednodušuje manipuláciu s nimi. Misky je možné úplne vybrať, čo umožní úplný prístup. Okrem toho ich stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami bezpečne, čím sa znižuje riziko popálenia. Jedlo z rúry na pečenie môžete taktiež vybrať oveľa jednoduchšie.



 **Pred začatím čistenia pyrolýzou vytiahnite príslušenstvo a držiaky z rúry na pečenie.**

 **Odporúčanie:** Aby sa zabránilo uvoľňovaniu dymu počas prípravy masťného mäsa, odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.



## INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ POSUVNEJ KOLAJNIČKY

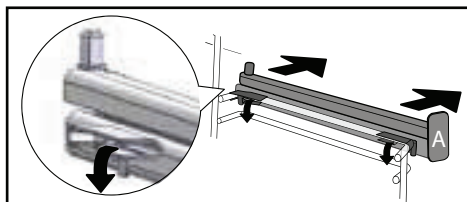
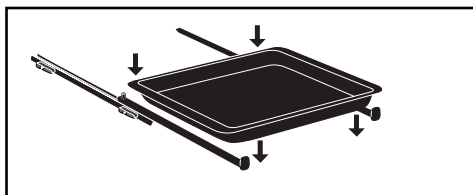
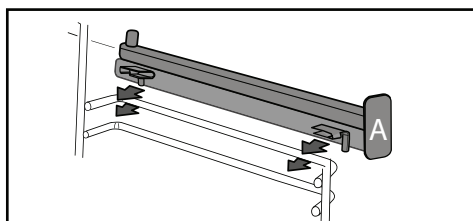
(Iba pre modely BOP7537BB, BOP7537LX, BOP7539LX)


Po odstránení 2 stupňovitých drôtov zvolte schodík zasunutia (od 2 do 5), ku ktorým chcete pripievať posuvné kolajničky. Zacsuvajte ľavú kolajničku na ľavý schodík zasunutia pomocou dostatočného tlaku na prednú a zadnú časť kolajničky tak, aby 2 jazýčky na bočnej strane kolajničky zapadli do drôtenej poličky. Rovnakým spôsobom postupujte pri pravej kolajničke.

**POZNÁMKA:** teleskopická posuvná časť drážky sa musí vysunúť smerom k prednej časti rúry na pečenie, zarážka je otočená smerom k vám. Namontujte 2 stupňovité držiaky a vložte dosku na 2 drážky. Systém je pripravený na použitie.

Ak chcete kolajničky demontovať, opäť odstráňte 2 stupňové drôty.

Mierne rozťahnite jazýčky pripievané ku každej kolajničke smerom dole, aby ste ich uvoľnili zo schodíka. Potiahnite smerom k sebe.



 Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkcie. Po vychladnutí sa deformácia vráti do pôvodného tvaru.

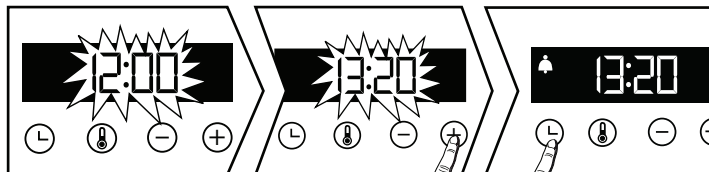


# POUŽITIE SPOTREBIČA

## NASTAVENIE

### • NASTAVENIE ČASU

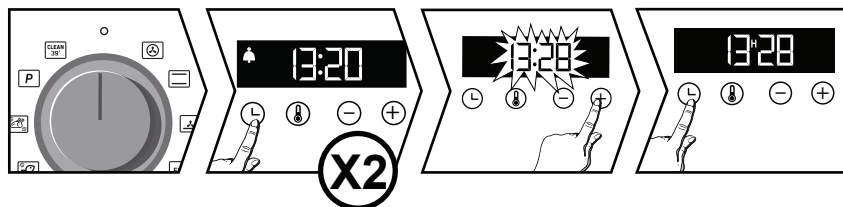
Na zapnutom displeji bliká 12:00.



Nastavte čas pomocou tlačidiel + alebo -. Potvrďte tlačidlom . V prípade výpadku elektriny hodiny blikajú.

### • ZMENA ČASU

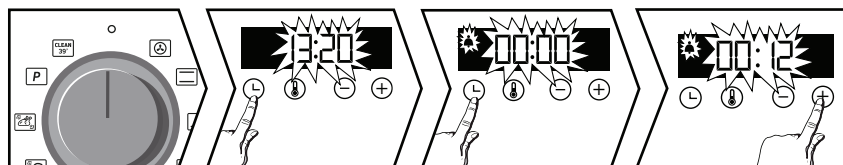
Ovládač funkcií musíte nastaviť na nulu.



Stlačte tlačidlo na časovači sa zobrazí symbol . Opäť stlačte tlačidlo a zmeňte čas pomocou tlačidiel + alebo -. Potvrďte tlačidlom .

### • ČASOVAČ

**Túto funkciu je možné použiť iba pri vypnutej rúre na pečenie.**



Ovládač funkcií musíte nastaviť na nulu.

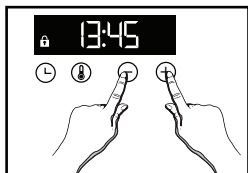
Stlačte tlačidlo . Časovač zabliká . Nastavte časovač pomocou tlačidiel + alebo -. Stlačte tlačidlo .



**Pozn.:** Programovanie časovača môžete kedykoľvek zmeniť alebo zrušiť. Pre zrušenie sa vráťte do menu časovača a nastavte na 00:00. Bez overenia sa záznam uskutoční automaticky po niekoľkých sekundách.



## POUŽITIE SPOTREBIČA


### • ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV

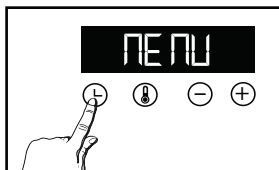



Súčasne stlačte tlačidlá + a -, pokiaľ sa na obrazovke nerozsvieti symbol . Keď chcete ovládacie prvky odomknúť, stlačte súčasne tlačidlá + a -, potom sa na obrazovke nerozsvieti symbol .





### MENU NASTAVENIA

Môžete zmeniť rôzne parametre vašej rúry na pečenie.

Postup: Stlačte tlačidlo  na niekoľko sekúnd, pokiaľ sa na obrazovke nezobrazí označenie MENU, ktoré umožňuje prístup k režimu nastavenia.



Opäť stlačte tlačidlo  na prechádzanie v rámci rôznych nastavení. Rôzne parametre aktivujte alebo deaktivujte pomocou tlačidiel + a -. Pozrite si nasledujúcu tabuľku.

	Osvetlenie: Poloha ON (ZAP.), osvetlenie zostane svietiť počas pečenia (okrem funkcie ECO). Poloha AUTO, osvetlenie rúry sa vypne pri pečení po 90 sekundách.
	Zvuky – pípnutia: Poloha ON (ZAP.), aktívne zvuky. Poloha OFF (VYP.), žiadne zvuky.
	Predhrievanie: Poloha ON (ZAP.), aktívne. Poloha OFF (VYP.), bez predhrievania.
	Režim DEMO: Poloha ON (ZAP.), aktívny režim. Poloha OFF (VYP.), normálny režim rúry

Režim MENU ukončíte opätovným stlačením tlačidla  na niekoľko sekúnd.



## POUŽITIE SPOTREBIČA

### REŽIMY PEČENIA

#### MANUÁLNE FUNKCIE:



#### KONVENČNÉ PEČENIE \*

Teplota min. 35 °C max. 275 °C

Odporúča sa na udržanie vlhkosti v bielom mäse, rybách a zelenine.



#### TRADIČNÉ PEČENIE

Teplota min. 35 °C, max. 275 °C

Odporúča sa na pomalé a jemné varenie. Na pečenie červeného mäsa. Dusiť v uzavretej miske na zapekanie, ktorej príprava predtým začala na varnej doske (coq au vin, guláš).



#### SPODNÝ OHREV S VENTILÁTOROM

Minimálna teplota 75 °C max 250 °C

Odporúča sa na mokré jedlá (quiche, ovocné ovocné koláče ...). Cesto bude zospodu dobre uvarené. Odporúča sa na kysnutie (koláče, briošky ...) a na suflé, ktoré nebudú blokované kôrkou.



#### ECO\*

Teplota min. 35 °C, max. 275 °C

Táto pozícia umožňuje získať energiu pri zachovaní vlastností pečenia. V tomto poradí možno pečenie vykonať bez predhrievania.



#### INTENZÍVNY GRIL

Teplota min. 180 °C, max. 275 °C

Odporúča sa na grilovanie toastov, gratinovanie jedla, opekanie crème brûlée ...



#### GRIL S VENTILÁTOROM

Teplota min. 100 °C, max. 250 °C

Hydina a pečené mäso šťavnaté a chrumkavé na všetkých stranách Potiahnite panvicu na nižší držiak. Odporúča sa na všetky druhy hydiny alebo pečeného mäsa, na opekanie a pečenie kolien, hovädzích rebier. Pre uchovanie prísad v rybách steakov.

### Automatické funkcie:

Spoločnosť Brandt vám ponúka 3 nové funkcie, ktoré automaticky kombinujú dva režimy pečenia: tradičné pečenie a pečenie nad parou, aby sa zachovali výživné hodnoty potravín a zaručilo rýchlejšie pečenie.



#### ČERVENÉ MÄSO

Odporúča sa, aby sa zachovalo pečené bravčové a teľacie mäso mäkké a šťavnaté.



#### RYBY

Odporúča sa na pečenie celých rýb alebo plé.



#### HYDINA

Odporúča sa na pečenie kurciat, moriek, prepeličiek a kačíc.

Pri týchto 3 funkciách stačí na plech (do odkvapkávacej nádoby) dať dostatočné množstvo teplej vody a vložiť ho do rúry na spodnú priečku a potraviny na pečenie umiestniť na 3. úroveň. Informácie o množstve vody v odkvapkávacej nádobe sú uvedené na konci návodu v tabuľke automatických kombinovaných funkcií s použitím pary.



#### Systém „Smart Assist“

Vaša rúra na pečenie je vybavená funkciou „Smart Assist“, ktorá pri programovaní času pečenia odporučí upravený čas pečenia podľa zvoleného režimu pečenia.

*\*Režim pečenia sa vykonáva podľa požiadaviek normy EN 60350-1: 2016 na preukázanie súladu s požiadavkami európskeho nariadenia EÚ/65/2014 na energetické označovanie.*

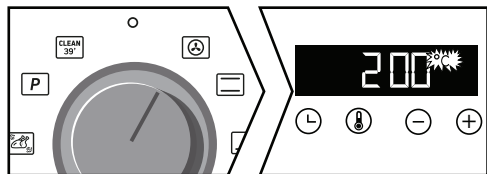


# POUŽITIE SPOTREBIČA

## ZAČATIE PEČENIA

### • OKAMŽITÉ PEČENIE

Na ovládacom paneli by sa mal zobrazovať iba čas. Nemá blikať. Otočte ovládač funkcií do polohy podľa vášho výberu.





### Manuálne funkcie:


Teplota sa začne okamžite zvyšovať. Rúra vám odporučí teplotu, ktorú môžete zmeniť. Rúra sa zohreje a indikátor teploty zabliká. Keď teplota dosiahne nastavenú hodnotu, zaznie séria pípnutí.

### Automatické funkcie:

Na displeji sa zobrazí .


Pomocou tabuľky na konci návodu vyberte potraviny. Tlačidlá + a - stláčajte dovtedy, pokiaľ sa na displeji nezobrazí požadovaná schéma, a potom potvrdte tlačidlom .

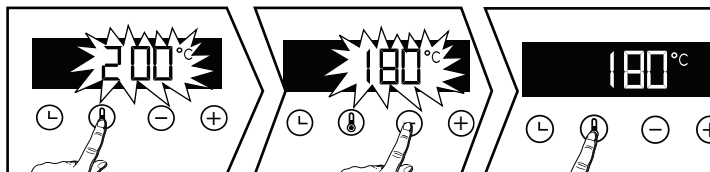
Bliká hmotnosť – pomocou tlačidiel + a - zadajte hmotnosť potravín a potom potvrdte .

Už nemusíte nastavovať nič iné, teplota a čas pečenia sa vypočíta automaticky. Bliká čas ukončenia pečenia, potvrdte tlačidlom . Pečenie sa spustí okamžite.



### • NASTAVENIE TEPLoty

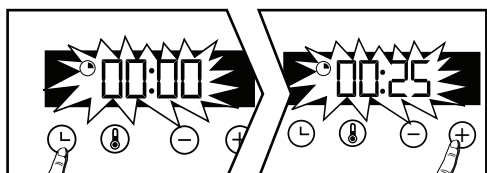
Keď sa presuniete na požadovanú funkciu pečenia, stlačte tlačidlo .

Teplotu zmeňte pomocou tlačidiel + a -. Potvrdte ju stlačením tlačidla .




### • NAPROGRAMOVANIE DĹŽKY TRVANIA PEČENIA

Pri okamžitom pečení stlačte , dĺžka trvania pečenia  zabliká. Potom bude možné vykonať nastavenia. Stlačte tlačidlo + alebo - a nastavte dĺžku trvania pečenia.












## POUŽITIE SPOTREBIČA

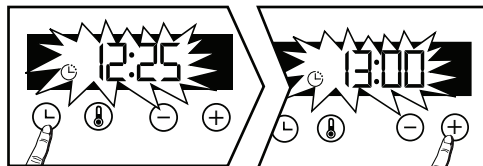
 Vaša rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá vám po naprogramovaní trvania odporučí trvanie pečenia, ktoré môžete zmeniť podľa zvoleného pečenia. Pozrite si nasledujúcu tabuľku.

Čas varenia sa automaticky uloží po niekoľkých sekundách. Čas sa odpočítava okamžite po dosiahnutí teploty varenia.

FUNKCIA PEČENIA	ODPORÚČANÝ ČAS
	30 min.
	30 min.
	30 min.
ECO	30 min.
	7 min.
	15 min.

### • Zmena konca času varenia

Pokračujte s naprogramovaným trvaním času. Po nastavení času varenia stlačte tlačidlo . Koniec času varenia  bliká.



Displej bliká a pomocou + alebo - nastavte koniec času pečenia. Koniec pečenia sa zaznamená automaticky po niekoľkých sekundách. Na displej symbol konca pečenia už neblinká.







## POUŽITIE SPOTREBIČA

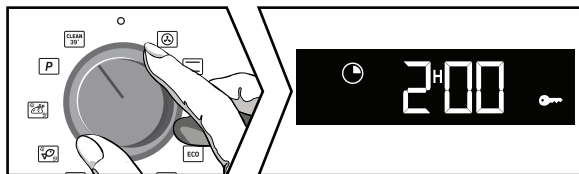
### **Upozornenie:**

**Pred spustením čistenia pyrolýzou z rúry vyberte príslušenstvo a mriežky. Pred čistením rúry pyrolýzou odstráňte zvyšky, ktoré mohli vytiect'. Pomocou vlhkej špongie z dveriek odstráňte prebytočné mastnoty.**


Z bezpečnostných dôvodov sa čistenie pyrolýzou vykonáva až po automatickom zaistení dveriek, preto dverka nie je možné odistiť.


### • **Okamžité automatické čistenie**

Na ovládacom paneli sa musia zobrazit' hodiny, bez blikania. Pomocou regulátora funkcií  alebo  vyberte jeden automatický čistiaci cyklus:





### = **Čistenie za 39 minút**



– Na konci každého pečenia sa na displeji zobrazí „Clean 39“ a ponúkne vám možnosť spustenia tohto čistenia. Regulátor nastavte na túto funkciu a potvrdte tlačidlom . Na displeji sa striedavo zobrazuje čas 0:39 a „Clean 39“ a čistenie sa spustí. Po niekoľkých minútach sa zobrazí kľúč, dverka rúry sa automaticky zaistia z bezpečnostných dôvodov na celý čas trvania programu.

Ak chcete spustiť cyklus „Clean 39“ so studenou alebo nie dostatočne teplou rúrou, podmienky spustenia tohto programu neumožnia spustiť tento program. Keď sa na displeji zobrazí 0:00, môžete vybrať inú polohu automatického čistenia .

### = **Na výber je pyrolýza, ktorá trvá 2 hodiny alebo 1 hodinu 30 minút**

Regulátor prepnite na túto funkciu. Na displeji sa zobrazí . Stlačením tlačidla + vyberte pyrolýzu v závislosti od znečistenia rúry.

Na displeji sa zobrazí 2:00 (alebo 1:30) podľa nastaveného programu. Potvrdte tlačidlom .



Zobrazí sa  (alebo ) a pyrolýza sa spustí.

Na konci čistenia sa na displeji zobrazí 0:00 a dverka sa odistia.

Ovládač vráťte do polohy 0.

### • **Oneskorené automatické čistenie**

Máte možnosť oddialiť spustenie pyrolýzy. Keď sa na displeji zobrazí čas trvania programu, stlačte tlačidlo

 a pomocou tlačidla + a - nastavte nový čas ukončenia a potom potvrdte tlačidlom . Automatické čistenie sa spustí neskôr tak, aby sa ukončilo v novo naprogramovanom čase. Na konci čistenia prepnite ovládač funkcií do polohy 0.



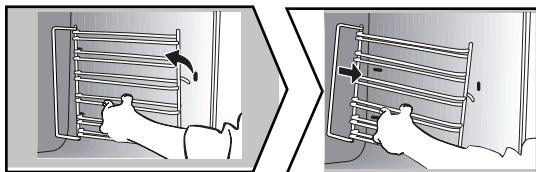
## STAROSTLIVOSŤ O SPOTREBIČ

### • VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku navlhčenú prostriedkom na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

### • DEMONTÁŽ DRÔTENÝCH DRŽIAKOV

Po zložení drôtených držiakov zdvihnite prednú časť držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite zostavu drôteného držiaka smerom k sebe a zdvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia.



### • ČISTENIE VNÚTORNÉHO SKLA DVIEROK

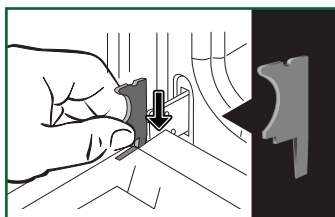
#### **Upozornenie:**

**Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné špongie ani drôtenky, pretože by sa mohol poškrabať povrch, čo by mohlo viesť k prasknutiu skla.**

Na čistenie vnútorného skla odmontujte dvierka. Pred demontážou skla odstráňte jemnou handričkou a čistiacim prostriedkom na riad nadbytočný tuk z vnútornej strany skla.

### • ČISTENIE SKLA DVIEROK

Úplne otvorte dvierka a zablokujte ich pomocí plastového klinu dodaného v umelohmotnom puzdre spotrebiča.



Odstráňte prvé pripevnené sklo:  
Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte na miesta, aby ste uvoľnili sklo. Odstráňte sklo.

#### **Dôležité:**

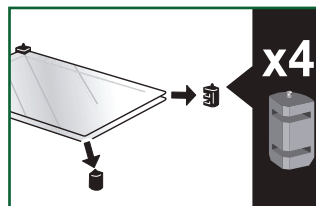
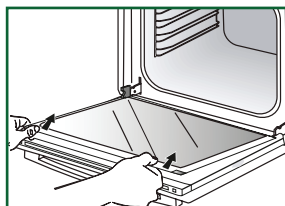
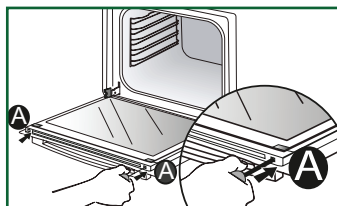
**Uistite sa, že ste označili smer montáže tohto 1. skla (lesklá strana smerom k vám).**



## STAROSTLIVOSŤ O SPOTREBIČ

Dvierka pozostávajú z dvoch ďalších skiel, ktoré sú na každom rohu pripevnené čiernou gumenou pätkou. V prípade potreby ich vyberte a vyčistite.

Skla neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a vysušte handričkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.

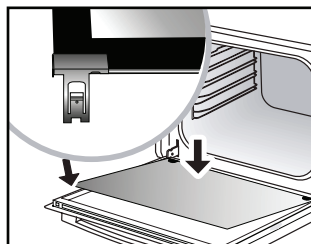
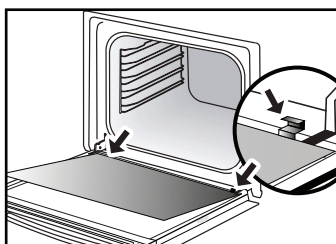
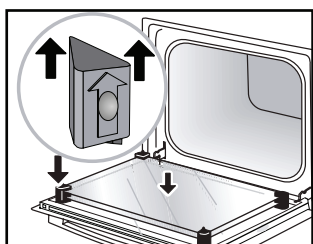


### • Spätná montáž skla dvierok

Po vyčistení založte späť čierne gumené pätky šípkou hore a vložte späť všetky sklá.

Zapojte poslednú tabuľu do kovových zarážok, potom ju pritlačte lesklou stranou k sebe.

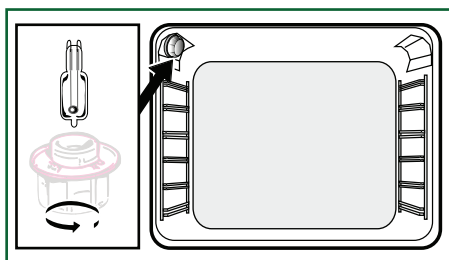
Odstráňte plastový klín. Rúra je opäť pripravená na použitie.



### • VÝMENA ŽIAROVKY

#### **Upozornenie:**

Pred výmenou žiarovky sa uistite, či je spotrebič odpojený od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Záseh vykonajte, keď je spotrebič vychladnutý.



#### **Charakteristika žiarovky:**

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Ak žiarovky nefungujú, môžete ich vymeniť sami. Zložte tienidlo a potom odskrutkujte žiarovku (použite gumenú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Namontujte novú žiarovku a nasad'te späť tienidlo.



## STAROSTLIVOSŤ O SPOTREBIČ

### PROBLÉMY A RIEŠENIA

#### **Rúra nehreje.**

Skontrolujte, či je rúra správne pripojená alebo či poistka vo vašej inštalácii nefunguje. Zvýšte zvolenú teplotu.

#### **Osvetlenie rúry nefunguje.**

Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra dobre zapojená.

#### **Ventilátor chladenia sa otáča aj po vypnutí rúry.**

To je v poriadku, môže sa otáčať maximálne hodinu po pečení, aby odvetral rúru. V opačnom prípade sa obráťte na zákaznícky servis.

#### **Čistenie pyrolýzou sa nevykoná.**

Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, obráťte sa na zákaznícky servis.

#### **Na obrazovke bliká symbol zamknutia dvierok.**

Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Obráťte na zákaznícky servis.

#### **Vibračný hluk.**

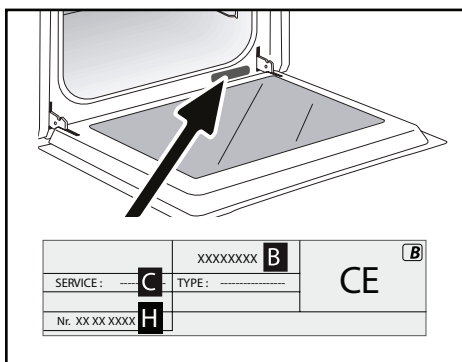
Skontrolujte, či prívodný kábel nie je v kontakte so zadnou stenou.

To nemá žiadny vplyv na správne fungovanie vášho spotrebiča, môže však pri vetraní generovať vibračný zvuk. Vyberte spotrebič a posuňte prívodný kábel. Vymeňte rúru.



## OPRAVY

Prípadné zásahy na spotrebiči musí vykonať kvalifikovaný odborník spoločnosti. Počas telefonátu si pripravte všetky potrebné údaje spotrebiča (obchodná referencia, referencia servisu, sériové číslo), aby sa zjednodušil proces vybavovania žiadosti. Tieto informácie sa nachádzajú na výrobnom štítku.



## ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

V prípade, že by zákrok alebo opravu spravil technik bez oprávnenia, vždy žiadajte potvrdenie o prevedenej práci a trvajte na použití originálnych náhradných dielov.

- B: Obchodné referencie
- C: Referenčné číslo služby
- H: Sériové číslo





JEDLO	* * * * * * *															
<b>Mäso</b>																
Bravčové mäso (1 kg)	200	2						180	2							60
Teľacie mäso (1 kg)	200	2					180	2								60-70
Hovädzie mäso	240	2														30-40
Jahňacie (stehno, plece 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/teľacie rebrá					210	3										20-30
Hovädzie rebrá (1 kg)					210	3					210	3				20-30
Baranie rebrá					210	3										20-30
<b>Ryby</b>																
Grilované ryby					275	4										15-20
Pečené ryby	200	3					180	3								30-35
Ryby pečené v alobale	220	3					200	3								15-20
<b>Zelenina</b>																
Gratinovaná zelenina (predvarená)					275	2										30
Gratinované zemiaky s cesnakom a smotanou	200	2					180	2								45
Lasagne	200	3					180	3								45
Plnené paradajky	170	3					160	2								30
<b>Pečivo</b>																
Piškót			180	2										180	2	35
Piškótová roláda	220	3												180	2	5-10
Brioška	180	1	210											180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Bretónsky koláč	180	1	180	1										180	2	45-50
Bublanina	200	2					180	3								30-35
Rezy	165	2												150	2	30-40

\* Podľa modelu



JEDLO	* * * * * * *										min	
<b>Pečivo</b>												
Sušienky z krehkého cesta	175	3									15-20	
Bábovka			180	2						180	2	40-45
Pusinky	100	2								100	3	60-70
Madlenky	220	3				200	3					5-10
Pečivo z odpaľovaného cesta	200	3				180	3			180	3	30-40
Drobné pečivo z lístkového cesta	220	3				200	3					5-10
Savarín	180	3								175	3	30-35
Koláč z krehkého cesta	200	1				195	1					30-40
Koláč z tenkého lístkového cesta	215	1				200	1					20-25
Kysnutý koláč	210	1				200	1					10-30
<b>Rôzne</b>												
Špízy	220	3			210	4						10-15
Paštéta v teríne	200	2					190	2				80-100
Pizza z krehkého cesta	200	2										30-40
Pizza z chlebového cesta												15-18
Quiche												35-40
Suflé										180	2	50
Koláče	200	2										40-45
Chlieb	220					200		220				30-40
Toustový chlieb	180				275	4-5						2-3

\* Podľa modelu



**Všetky údaje vrátane zásuvnej úrovne a času pečenia sú uvedené na predhriatu rúru.**

Pozn.: Pred vložením do rúry musí všetko mäso zostať pri izbovej teplote najmenej 1 hodinu.

### ROVNOCEMNOSŤ: OBRÁZKY T °C

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

## Recept na droždie (v závislosti od modelu)

Zloženie:

- Múka 2 kg
  - Voda 1240 ml
  - Soľ 40 g
  - 4 balíčky dehydratovaných pekárskych kvasníc
- Cesto vymiesime mixérom a cesto necháme v rúre kysnúť.

Postup: Pre recepty na cestoviny na báze kvasníc. Cesto nalejte do odolnej misky zohrejte, odstráňte drôtené police a položte misku na dno.

Rúru predhrejte teplovzdušnou funkciou na 40-50 °C počas 5 minút. Zastavte rúru a nechajte cesto kysnúť 25-30 minút pomocou zvyškového tepla.







## FUNKČNÉ SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

JEDLO	*Režim ohrevu	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	Min. ČAS PEČENIA	PREDHRIATE
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

\* Podľa modelu

**POZNÁMKA: Pri varení na 2 úrovniach je možné pokrmy vyberať v rôznom čase.**

## TABUĽKA KOMBINOVANÝCH AUTOMATICKÝCH FUNKCIÍ S POUŽITÍM PARY

Poloha ovládača	Zobrazenie na displeji	JEDLO	Množstvo pridanej vody
	□	<b>Kurča</b>	500 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
	□	<b>Kačka</b>	500 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
	□	<b>Morka</b>	500 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
	0	<b>Prepelička</b>	800 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
	□	<b>Celé ryby (veľké)</b>	500 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
	□	<b>Celé ryby (ploché)</b>	300 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
	□	<b>Celé ryby (malé)</b>	300 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
	0000	<b>Rybie filety</b>	300 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
	□	<b>Bravčové mäso</b>	500 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu
	□	<b>Teľacie mäso</b>	500 ml vlažnej vody do odkvapkávacieho plechu

### DÔLEŽITÉ:

Umiestnite odkvapkávací plech (s vlažnou vodou) na spodné vodiace lišty v úrovni 1 a jedlo, ktoré budete piecť, na vodiace lišty v úrovni 3.



# ***Brandt***

Výhradný distribútor značky Brandt pre Slovensko:

ELEKTRO STORE SK, s.r.o.

Horná 116

022 01 Čadca

Slovenská republika

Záručný a pozáručný servis:

tel.: +421 915 473 787

email: [hlaseni.reklamaci@elmax.cz](mailto:hlaseni.reklamaci@elmax.cz)

Predaj náhradných dielov: tel:

+421 915 473 787

email: [servis@elmax.cz](mailto:servis@elmax.cz)

[www.brandt.sk](http://www.brandt.sk)