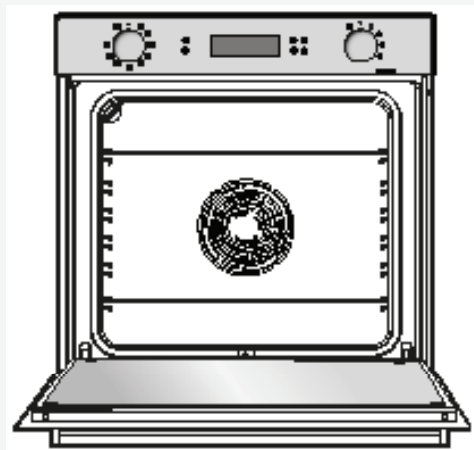




NÁVOD NA OBSLUHU SK

RÚRA NA PEČENIE



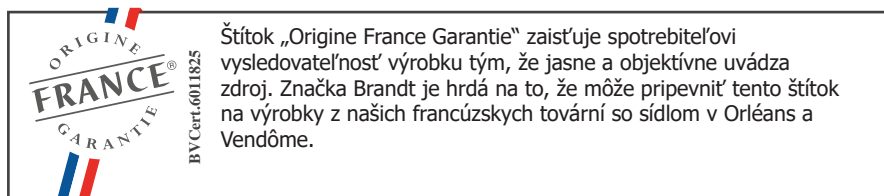
Vážený zákazník,

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 vášeň, 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 vytiažite maximum.



<https://brandt.com/>



 **Dôležité:**

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



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



### **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 poškríbať 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 vyhli štiepaniu dreva. Rúru pripevnite dvoma skrutkami. Zmeňte polohu gumových zarážok.



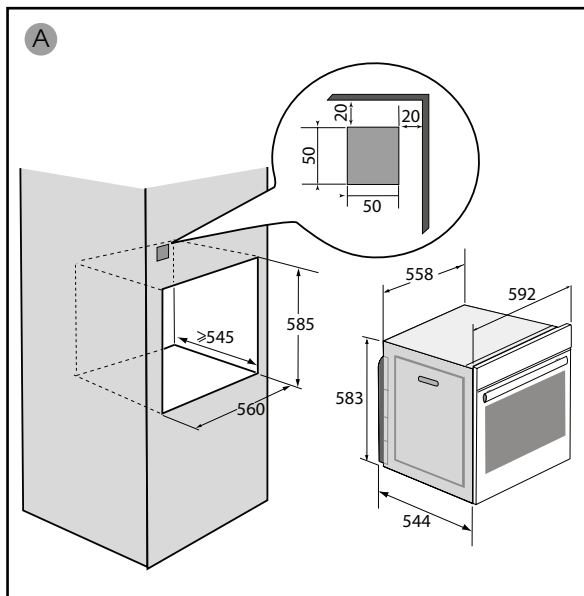
### Tip

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

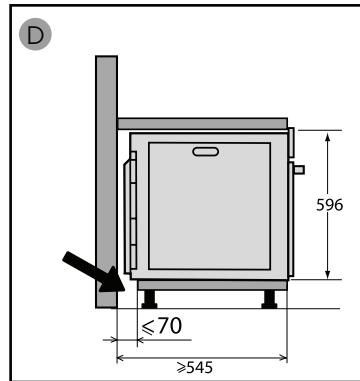
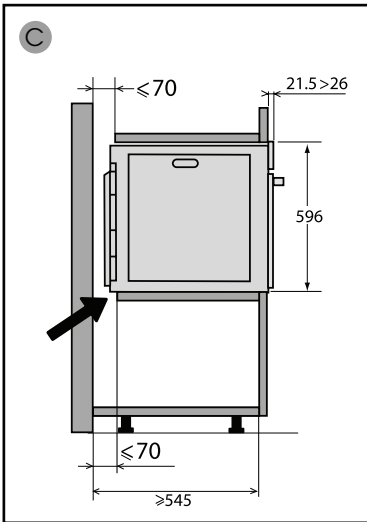
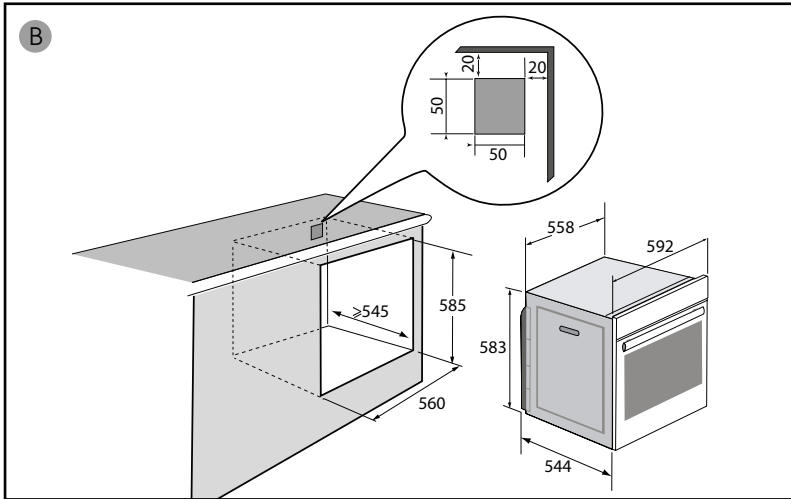


### Varovanie:

**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 mm<sup>2</sup> (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.

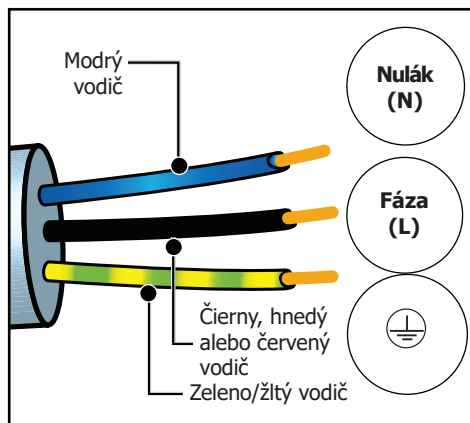
### **VAROVANIE**

**Bezpečnostný vodič (zeleno-žltý) je zapojený do svorky spotrebiča  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.**

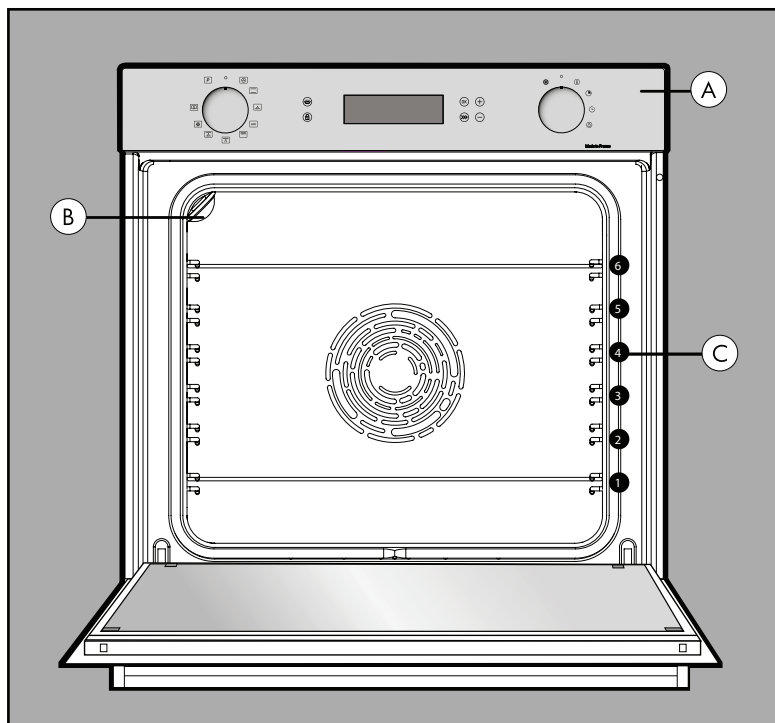
### • Pred prvým použitím

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)

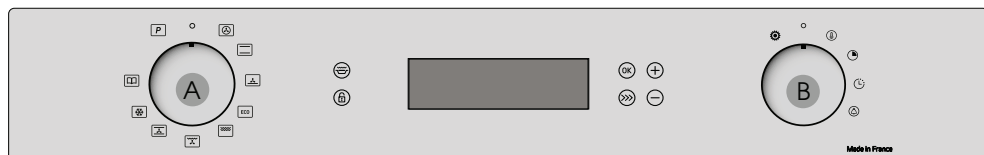
Táto rúra má 6 pozícií pre príslušenstvo: držiaky regálov 1 až 6.



# Popis spotrebiča

## DISPLEJ A OVLÁDACIE TLAČIDLÁ

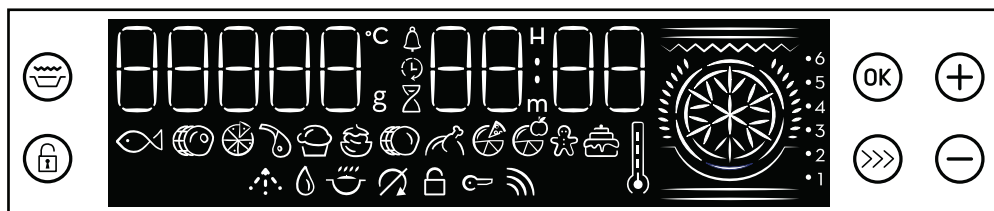
### • Ovládací panel



### 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)

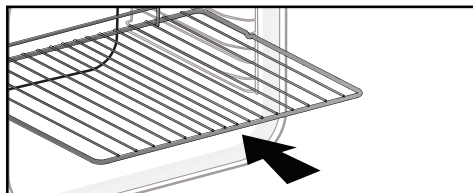
 Tlačidlo -



### PRÍSLUŠENSTVO (V závislosti od modelu)

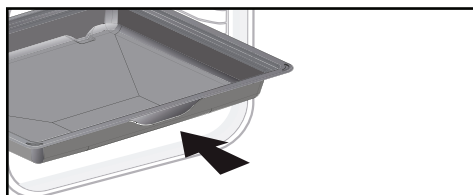
#### • Bezpečnostná mriežka proti prevráteniu

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.



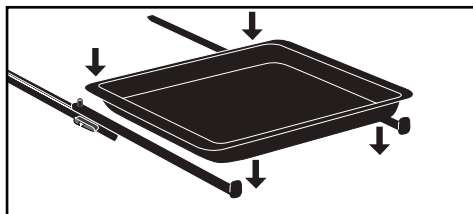
#### • Viacúčelový odkvapkávací 45 mm plech

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.



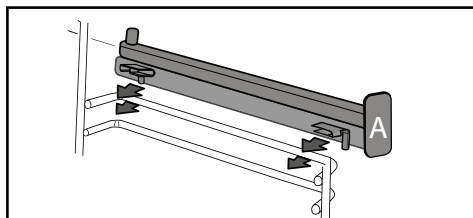
#### **Upozornenie:**

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



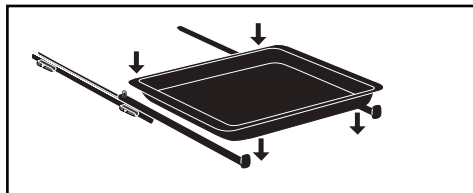
### INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VÝSUVNEJ KOĽAJNIČKY (V závislosti od modelu)

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.

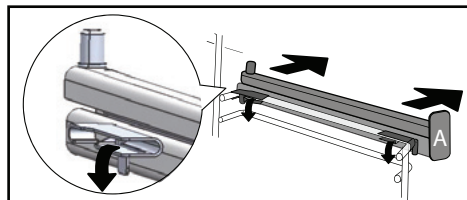


**POZNÁMKA:** Teleskopická posuvná časť koľajničky sa musí rozvinúť smerom k prednej časti rúry, pričom nárazník **A** je oproti vám.

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 úchytiak pripevnených na každej koľajničke, aby sa uvoľnili.



#### Tip

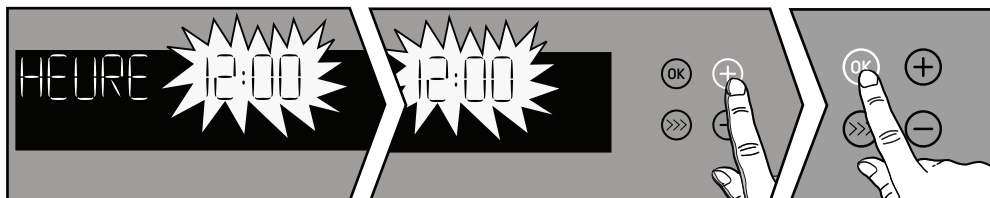
Aby ste sa vyhli výparom pri príprave tučného mäsa, odporúčame pridať malé množstvo vody alebo oleja na dno odkvapkávacieho plechu.



## NASTAVENIE

### • Nastavenie času

Pri zapnutí napájania bliká na displeji 12:00.

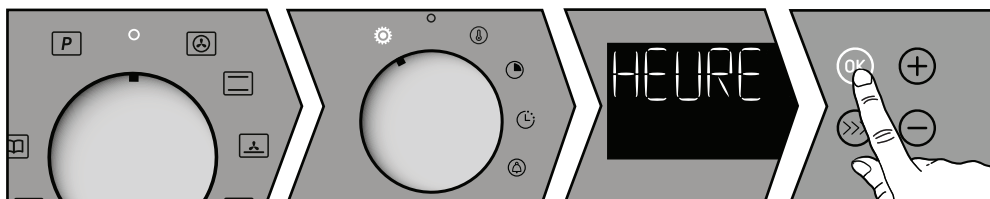


Čas nastavte pomocou tlačidla + alebo -. Nastavenie potvrdíte pomocou tlačidla **OK**.

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

### • Zmena nastavenia času

Prepínač voľby funkcií musí byť v polohe 0.



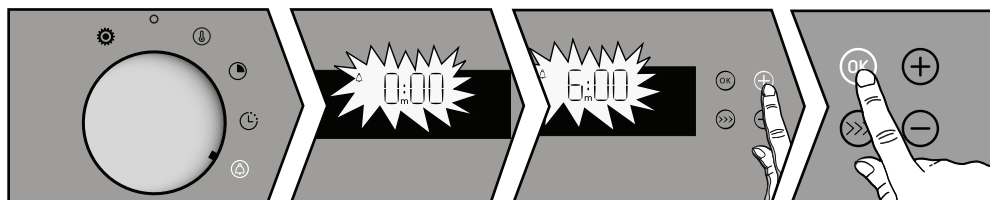
Otočte otočný ovládač do polohy „**SETTINGS (Nastavenia)**“.

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.



## • 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.

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





## Používanie spotrebiča

DEMO	<b>DEMO MODE (Predvádzací režim):</b> Poloha <b>ON</b> , funkcia je aktivovaná, predvádzací režim používaný na výstave. Poloha <b>OFF</b> , funkcia je deaktivovaná, vaša rúra je v prevádzke.
LUM	<b>BRIGHTNESS (Jas displeja):</b> Upravuje jas displeja.
VEILL	<b>DISPLAY STANDBY (Pohotovostný režim displeja):</b> Poloha <b>ON</b> , displej sa po niekoľkých minútach zhasne. Poloha <b>OFF</b> , zníženie jas displeja po niekoľkých minútach.
LANG	<b>LANGUE (Jazyk):</b> FR (francúzština)/EN (angličtina)/OFF (nie je zobrazený žiadne text)
DIAG	<b>Diagnosis (Diagnostika):</b> 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)

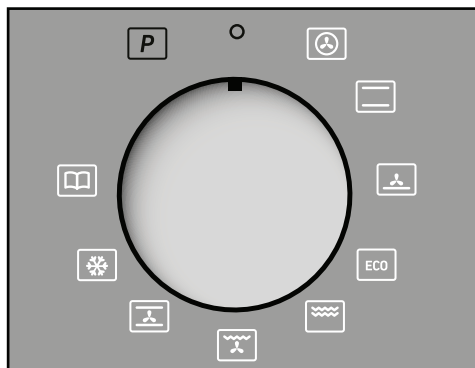
Táto bezpečnostná funkcia zastaví pečenie v rúre, keď ste nenaprogramovali čas pečenia a vaša rúra bola v prevádzke pri teplote vyššej ako 100 °C dlhšie ako 4 hodiny alebo pri teplote nižšej ako 100 °C dlhšie ako 10 hodín.

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



## Používanie spotrebiča

### REŽIMY PEČENIA



#### Poznámka

Pred vložením riadu do rúry predhrejete 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 zapekane a dôkladné pečenie stehien alebo rebierok z hovädzieho mäsa. Na zachovanie vlhkej textúry rybáčich steakov.



#### TRADIČNÉ TEPOVZDUŠNÉ

(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.**

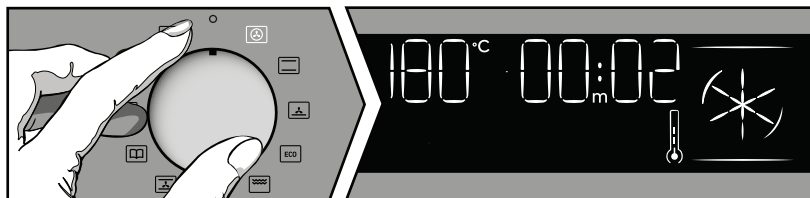


## ZAČATIE PEČENIA

### • Okamžité spustenie pečenia

Displej by nemal blikať.

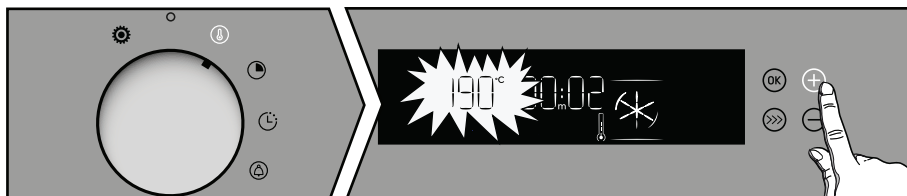
Otočte ovládač voľby funkcie na režim pečenia podľa vašej voľby.



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

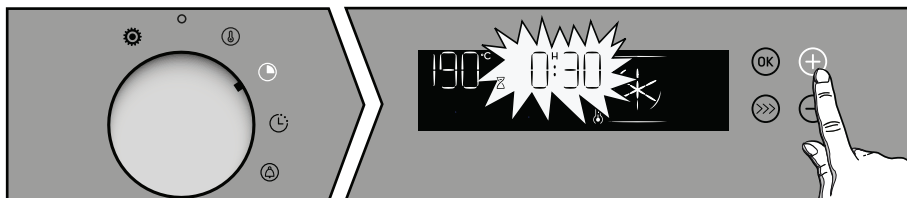
Otočte ovládačom voľby teploty. Zobrazenie teploty bliká a teplotu upravte pomocou tlačidiel + alebo -. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.



### • Zmena dĺžky trvania

Otočte ovládač nastavenia na dĺžku trvania.

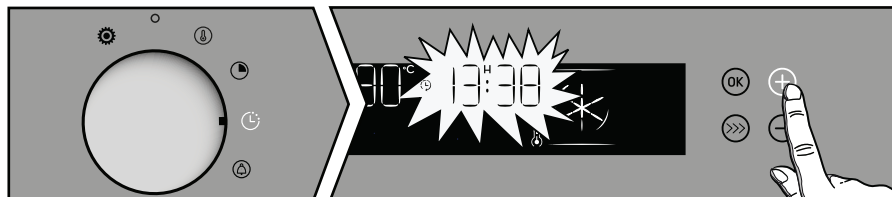
Zobrazenie dĺžky trvania bude blikať a potom bude možné vykonať nastavenie. Pomocou tlačidla + alebo - upravte čas trvania pečenia a nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.





## • 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**“ (☺☺☺).

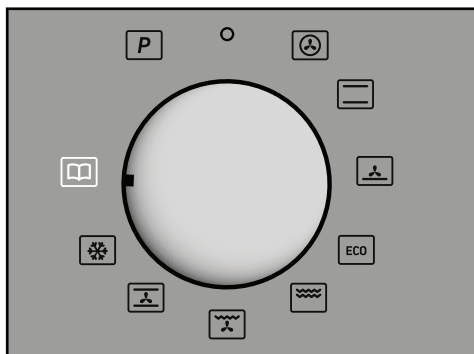
Zvoľte funkciu pečenia, upravte teplotu a naprogramujte čas pečenia.

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“



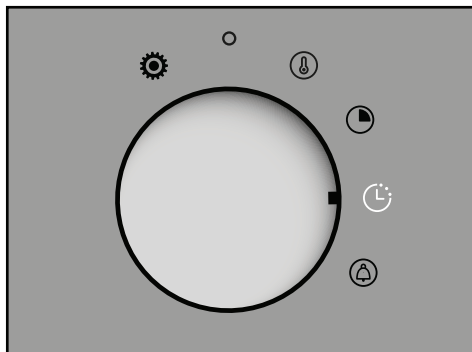
Funkcia „**Flavour Guide (Sprievodca pokrmami)**“ za vás vyberie vhodné parametre pečenia podľa pripravovaného pokrmu a jeho hmotnosti.

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.




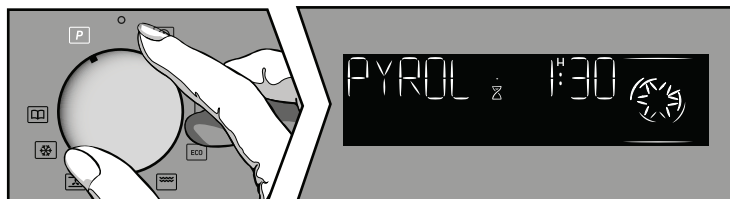
#### Poznámka

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 zobrazit' denný čas bez blikania. Ak chcete aktivovať pyrolýzu, otočte otočný ovládač funkcií do polohy „Čistenie pyrolýzou“. Pomocou tlačidiel + a - zvolte požadovaný program pyrolýzy a potvrdte 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.

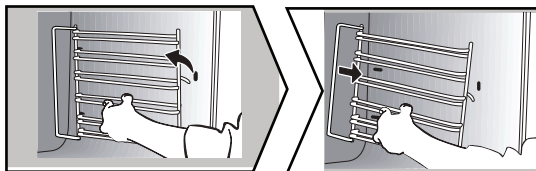
Po týchto úkonoch sa začiatok pyrolýzy odloží tak, aby skončila v plánovanom čase. Po dokončení pyrolýzy nastavte volič funkcií na 0.

### • 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.**

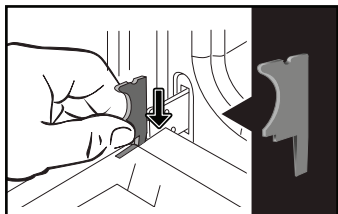
Predtým odstráňte mäkkou handričkou a prostriedkom na umývanie riadu prebytočnú masť z vnútorného skla dvierok. Ak chcete vyčistiť rôzne vnútorné sklá, demontujte ich nasledujúcim spôsobom:



## Starostlivosť o spotrebič

### • 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.

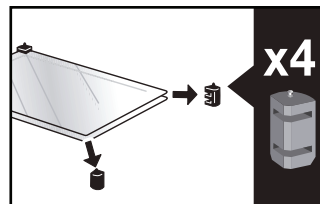
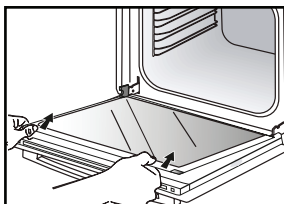
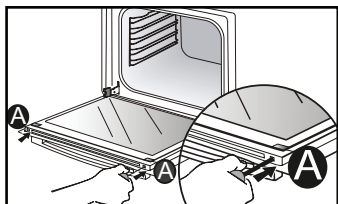


#### **Dôležité:**

**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 gumy. Ak je to potrebné, vyberte ich a vyčistite.

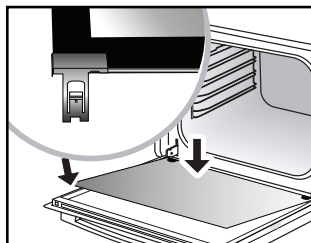
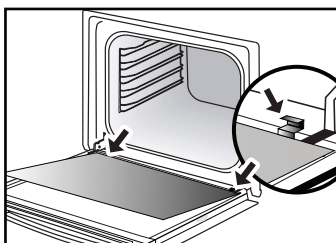
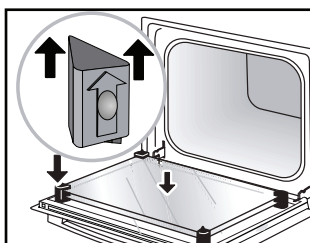
Sklenené tabule nenamáčajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte handričkou z mikrovlákna.



### • 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.





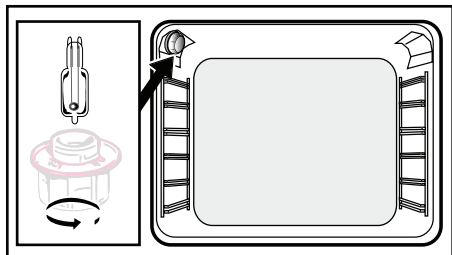


### • Výmena žiarovky osvetlenia rúry



#### 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.**

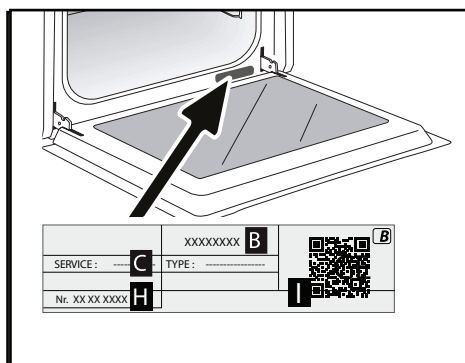
Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny spotrebiča.

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



<b>Mäso</b>													<b>min.</b>		
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
<b>Ryby</b>															
Grilovaná ryba					275	4									15-20
Pečené ryby (Pražma)	200	3					180	3							30-35
Ryby v papilote	220	3					200	3							15-20
<b>Zelenina</b>															
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
<b>Pečivo</b>															
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

								<b>min.</b>
--	--	--	--	--	--	--	--	-------------

<b>Pečivo</b>													
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
<b>Ostatné</b>													
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.

<b>POMER NASTAVENÍ K TEPLOTE T °C</b>									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
<b>Nastavenie</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9 maxi</b>



## Recept s kváskom (v závislosti od modelu)

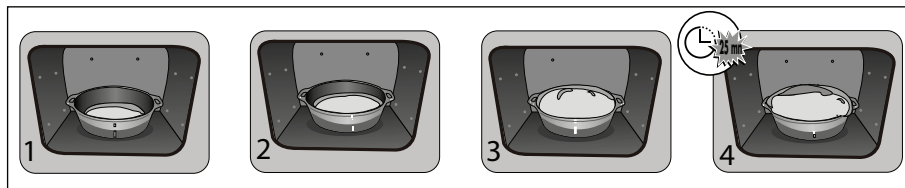
Ingrediencie:

- 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.**

# ***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)