

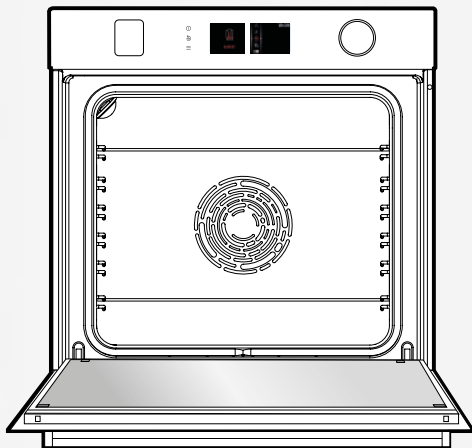
Brandt



NÁVOD NA POUŽITIE SK

RÚRA

BOR7586



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE


Vážený zákazník,

ďakujeme vám za zakúpenie produktu **BRANDT** a za to, že ste doň vložili dôveru. Tento produkt sme navrhli a vyrobili s ohľadom na vás, váš životný štýl a vaše požiadavky tak, aby splnil vaše očakávania. Prichádza s viac ako 60 rokmi skúseností, inovatívnym duchom a vášňou.

V neustálom úsilí o lepšie uspokojenie vašich potrieb je vám naše oddelenie zákazníckych služieb k dispozícii, aby počúvalo a odpovedalo na všetky vaše otázky a obdržalo vaše prípadné návrhy.

Navštívte naše webové stránky **www.brandt.com**, kde nájdete posledné inovácie, ako aj užitočné a doplnkové informácie.

Spoločnosť **BRANDT** vám s potešením môže ponúknuť každodennú podporu a pomôcť vám čo najlepšie využiť váš nákup.

	<p>Označenie „Origine France Garantie“ zaručuje spotrebiteľom spätnú sledovateľnosť produktu tým, že im poskytuje jasné a objektívne označenie pôvodu. Spoločnosť BRANDT je hrdá na to, že môže týmto označením zaobstarat' produkty vyrobené v našich francúzskych závodoch so sídlom v Orléans a Vendôme.</p>
---	---

Retrouvez-nous sur

<https://brandt.fr/>



Dôležité:

Pred zapnutím spotrebiča si prosím pozorne prečítajte tento návod na obsluhu, aby ste sa rýchlo zoznámili s jeho ovládaním.



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	4
Inštalácia spotrebiča.....	6
Životné prostredie.....	7
Popis spotrebiča.....	8
Ovládacie tlačidlá a displej.....	9
Príslušenstvo	10
100% parné špeciálne príslušenstvo	11
Plniaci nálevka.....	13
Prvé nastavenie a uvedenie do prevádzky.....	14
Režimy pečenia	14
Režim Expert	15
Režim Parný Expert	15
° Percento pary.....	17
° Oblíbené.....	18
° Funkcia pečenia Expert.....	19
° Funkcia Sušenie.....	20
Režim Kulinársky sprievodca.....	21
Režim Sprievodca parou	21
° Zoznam pokrmov bez pary.....	22
° Zoznam pokrmov s parou	23
° Zoznam pokrmov 100% para	24
Nastavenie.....	26
Uzamknutie panelu.....	26
Minútka.....	26
Čistenie a údržba.....	27
Vonkajší povrch	27
Demontáž vodiacich líšt	27
Vnútorne plochy skiel	27
Demontáž a opätovná montáž dvierok.....	27
Výmena žiarovky	29
Funkcia čistenia	29
° Pyrolýza	30
Výprázdnenie nádrže na vodu.....	31
Odstránenie vodného kameňa parného generátora.....	32
Riešenie prípadných problémov.....	33
Popredajný servis.....	34
Tabuľka pokrmov	35
Testy funkcií	36
Recept s kvasnicami.....	36



POZORNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

Tento návod je k dispozícii na stiahnutie na internetových stránkach značky.

Pri prevzatí spotrebič ihneď vybaľte alebo nechajte vybaľiť. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Prípadné výhrady uveďte písomne na dodacom liste a jednu kópiu si ponechajte.



Dôležité upozornenie:

Deti do 8 rokov veku a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnou skúsenosťou či znalosťami môžu toto zariadenie používať iba vtedy, ak sú pod dohľadom alebo dostanú predchádzajúce informácie o používanie zariadenia a pochopí prípadné riziká.

— Deti sa nesmú hrať so zariadením. Postup čistenia a údržby nesmú vykonávať deti bez dozoru.

— Dávajte pozor, aby sa so spotrebičom nehrali deti.

VÝSTRAHA:

— Prístroj a jeho dostupné časti sú pri používaní teplé. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vykurovacích telies vo vnútri rúry. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť udržiavané v bezpečnej vzdialenosti, alebo musia byť pod stálym dohľadom.

— Tento prístroj je skonštruovaný na varenie so zatvorenými dverami.— Skôr ako spustíte pyrolytické čistenie rúry, vyberte všetko príslušenstvo a zotrite najväčšie nečistoty.

— Počas funkcie čistenia sa môžu plochy zahriať viac ako pri bežnom použití.

Odporúčame udržiavať deti v bezpečnej vzdialenosti.

— Nepoužívajte zariadenie na parné čistenie.

— Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo tvrdé kovové škrabky, pretože by ste mohli poškriabať ich povrch a sklo by mohlo prasknúť.



VÝSTRAHA:

Než budete meniť žiarovku, uistite sa, že je prístroj odpojený od napájania, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom. Úkon vykonajte, až spotrebič vychladne. Na odskrutkovanie ochranného skla a žiarovky použite kaučukovú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.

Elektrická zásuvka musí byť po inštalácii prístupná. Musí byť umožnené odpojenie spotrebiča od napájacej siete, buď prostredníctvom zástrčky v elektrickej zásuvke, alebo začlenením vypínača do pevných vedení v súlade s pravidlami inštalácie.

— Ak je kábel poškodený, musí ho z bezpečnostných dôvodov vymeniť výrobca, jeho servisné oddelenie alebo oprávnená osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

— Tento prístroj môže byť inštalovaný rovnako pod pracovnou doskou, alebo do vyššej skrinky, ako je znázornené na inštaláčnej schéme.

— Umiestnite rúru do nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od susedného kusu nábytku. Materiál nábytku, do ktorého vstavíte rúru, musí byť odolný voči teplu (alebo musí byť povrstvený takým materiálom). Pre väčšiu stabilitu upevnite rúru

2 skrutky, ktoré zasuniete do otvorov určených na tento účel.

— Zariadenie sa nesmie inštalovať za ozdobné dvierka, aby nedochádzalo k prehrievaniu.

— Toto zariadenie je určené na použitie v domácych a podobných prostrediach, ako sú kuchynské kúty určené pre pracovníkov obchodov, kancelárií a ďalších profesionálnych zariadení, farmy, používanie u klientov v hoteloch, motelloch a ďalších ubytovacích zariadeniach, zariadeniach typu hostinských izieb.

— Pri každom čistení vnútorných častí rúry musí byť rúra vypnutá. Nemeňte vlastnosti tohto prístroja, mohlo by to byť pre vás nebezpečné.

Po použití nepoužívajte rúru ako špajzu ani na skladovanie žiadnych potrieb.



VÝBER UMIESTNENIA A VSTAVBA

Uvedené schémy stanovujú kóty nábytku, do ktorého sa rúra zmesť.

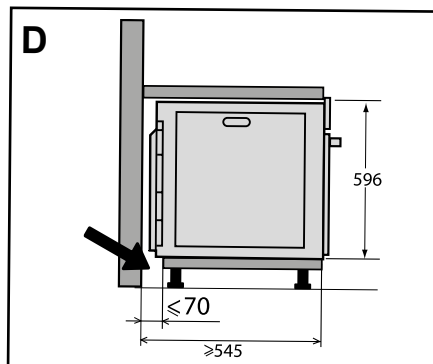
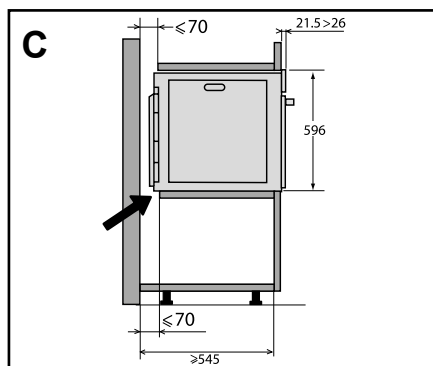
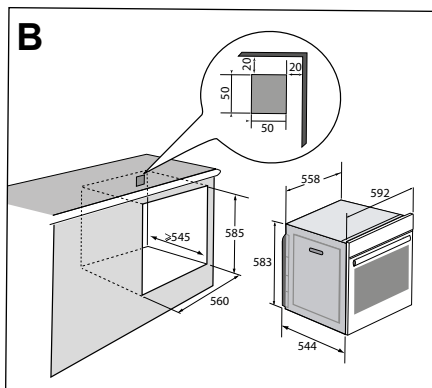
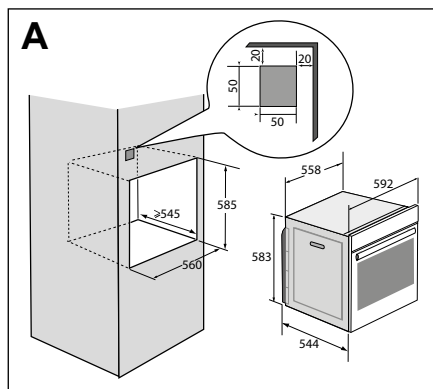
Tento prístroj je možné nainštalovať pod pracovnú dosku (obr. **A**) alebo do vyššej skrinky (obr. **B**). Pozor: Ak má nábytok otvorenú zadnú stranu (pod pracovnou doskou či pri inštalácii do skrinky), medzi stenou a doskou, na ktorom rúra leží, nesmie vzniknúť priestor väčší ako 70 mm* (obr. **C**, **D**).

Ak je nábytok vzadu uzavretý, opatrite jeho zadnú stenu otvorom s rozmermi 50 × 50 mm, ktorý umožní prechod elektrického kábla.

Vstavanie spotrebiča. Odoberte gumové krytky a predvrtajte si v paneli nábytku otvory o priemeru 2 mm, čímž sa zamezí odštiepnutie dýva z nábytku. Upevníte troubu pomocí 2 šroubů. Vratte gumové krytky na miesto.

Odporúčanie

Aby ste sa uistili, že je vaša inštalácia vyhovujúca, neváhajte sa obrátiť na odborníka v odbore domácich elektrospotrebičov.

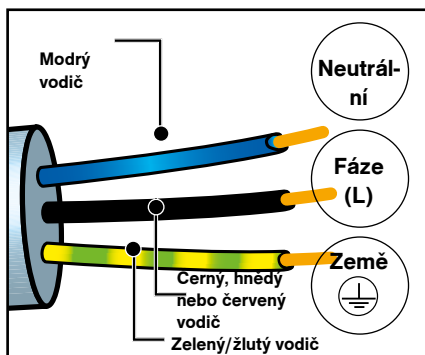




PRIPOJENIE K ZDROJU ELEKTRICKÉHO NAPÄTIA

Rúra musí byť pripojená normalizovaným napájacím káblom s 3 vodičmi s prierezom 1,5 mm² (1 fáza + 1 N + zem), ktoré musia byť pripojené k sieti 220–240V~ prostredníctvom normalizovanej elektrickej zásuvky IEC 60083 alebo omnipolárneho odpojovacieho zariadenia v súlade s pravidlami inštalácia. Ochranný drôt (zeleno-žltý) je napojený na uzemňovaciu svorku prístroja a musí byť uzemnený. Poistka na vašom prístroji musí mať hodnotu 16 A.

Nenesieme zodpovednosť za nehody spôsobené neexistujúcim, chybným alebo nesprávnym uzemnením či nevhodným pripojením.



Upozornenie:

Pokiaľ elektroinštalácia vášho bytu vyžaduje úpravu pre pripojenie prístroja, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára. Ak rúra vykazuje akúkoľvek poruchu, odpojte prístroj alebo vyberte príslušnú poistku z napájacieho vedenia rúry.



Prostredie

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



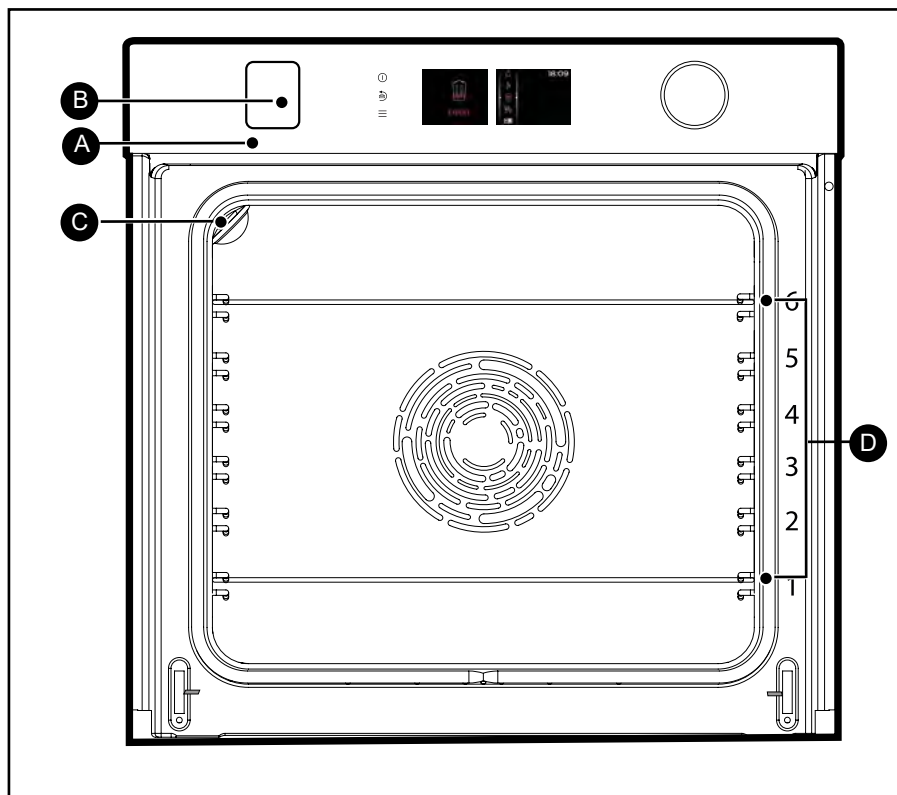
Obalové materiály tohto spotrebiča sú recyklovateľné. Podieľajte sa na ich recyklácii a prispejte tak k ochrane životného prostredia. Likvidujte ich v príslušných kontajneroch určených na tento účel.

Váš spotrebič obsahuje aj mnoho recyklovateľných materiálov. Je preto označený týmto logom, ktoré vám oznamuje, že sa vyradené spotrebiče nemajú miešať s iným typom odpadov.

Recyklácia spotrebičov, ktorú zabezpečuje výrobca, sa tak vykonáva za najlepších podmienok podľa európskej smernice o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení. Obráťte sa na obecný úrad alebo na predajcu a opýtajte sa na umiestnenie zberných dvorov pre použité spotrebiče v blízkosti vášho bydliska. Ďakujeme vám za spoluprácu pri ochrane životného prostredia.



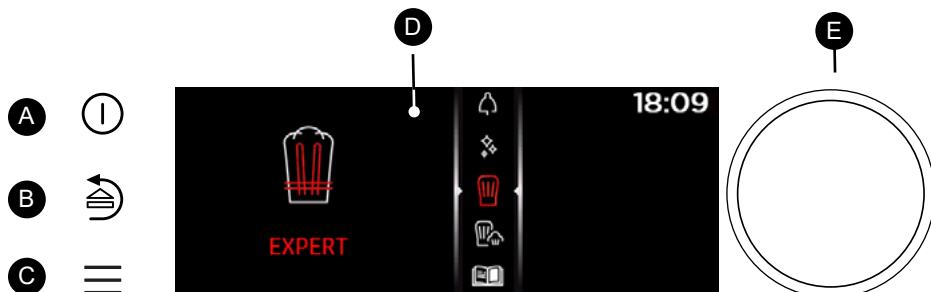
POPIS RÚRY



- A** Ovládací panel
- B** Plniaci lievnik nádrže na vodu
- C** Svetlo
- D** Vodiace lišty (k dispozícii 6 úrovní)



OVĽÁDACIE TLAČIDLÁ A DISPLEJ



A Tlačidlo vypnutia rúry
(dlhé stlačenie)

B Tlačidlo pre návrat späť
(krátke stlačenie) a/alebo **Tlačidlo otvorenia lievika** (dlhé stlačenie)

C Tlačidlo pre prístup do MENU
(pečenie, nastavenie, minútka, čistenie)

D Displeje

E Otočný ovládač s tlačidlom uprostred
(nie je možné odmontovať):
- umožňuje voliť programy, jeho otáčaním je možné zvyšovať či znižovať hodnoty.
- umožňuje potvrdiť každý úkon stlačením uprostred.

SYMBOLY NA DISPLEJOCH

Začatie pečenia

Vypnutie pečenia

Teplota

Doba pečenia

Čas konca pečenia (odložený štart)



Ukazovateľ odporúčaných úrovní vodiacich líšt pre vkladané pokrmy.

Para

Uloženie pečenia do pamäte

Ukazovateľ uzamknutia tlačidiel

Ukazovateľ uzamknutia dvierok počas pyrolýzy

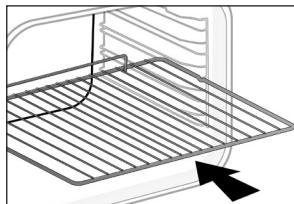


PRÍSLUŠENSTVO (PODĽA MODELU)

- Rošt s poistkou proti preklopeniu

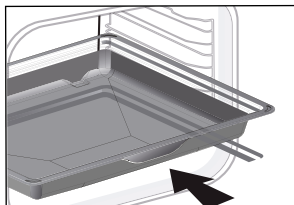
rošt môže byť použitý pre všetky plechy a formy s potravinami určenými na pečenie alebo zapekanie. Môže sa používať na grilovanie (pokladať priamo naň).

Zarážka proti preklopeniu musí smerovať k zadnej časti rúry.



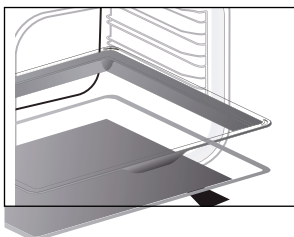
- Multifunkčný odkvapkávací plech 45 mm

Vsúva sa do vodiacich líšt pod rošt, rukoväť musí byť obrátená k dvierkam rúry. Za-chytáva šťavu a tuk pri grilovaní, môžete ho tiež napustiť do polovice vodou a piecť vo vodnom kúpeli.



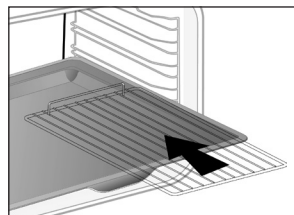
- Plech na pečenie 20 mm

Vsúva sa do vodiacich líšt, rukoväť musí byť obrátená k dvierkam rúry. Ideálna na pečenie sušienok, cukroviniek a tort. Jeho naklonený okraj uľahčuje presunutie jed-notlivých kúskov na podnos. Za účelom zachytávania šťavy a tuku pri grilovaní ho možno tiež vložiť do vodiacich líšt pod rošt.



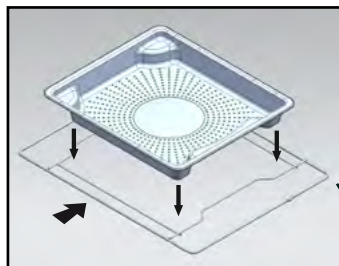
- Polovičné rošty pre šťavnosť

Polovičné rošty pre šťavnosť sa používajú nezávisle na sebe, ale vždy musia byť položené na jednom z plechov alebo na plechu na zachytávanie tuku s úchytným proti preklopeniu obráteným k zadnej časti rúry. Ak použijete len jeden rošt, môžete pokrmy ľahko polievať šťavou nahromaždenou na plechu.

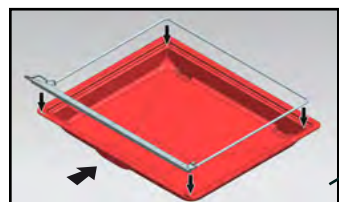




- 100% PARNÉ ŠPECIÁLNE PRÍSLUŠENSTVO




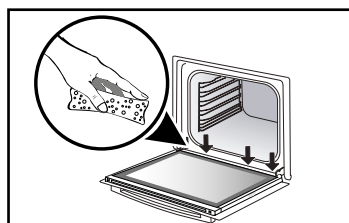
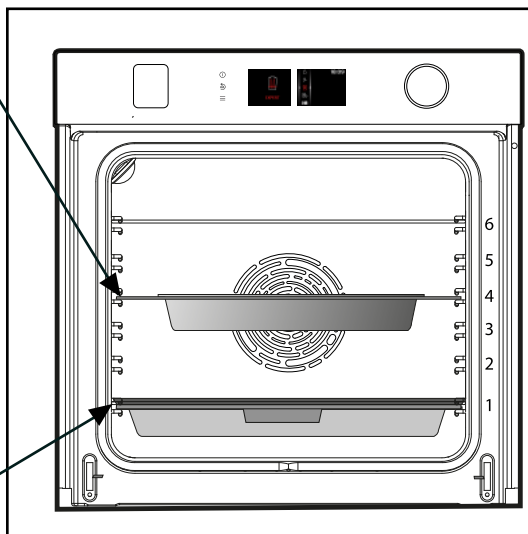
1 - Miska z perforovanej nerezovej ocele, ktorá umožňuje odvedenie kondenzovanej vody z potravín, vkladá sa do úrovne 4.




2 - Silikónové tesnenie s podporným rámom. Umiestnite rám na viacúčelový odkvapkávací plech s hĺbkou 45 mm, aby sa zachytila kondenzovaná voda z potravín. Vložte ju do spodnej úrovne 1. Silikónové tesnenie zaisťuje vodotesnosť dverí.

 Uistite sa, že je silikónové tesnenie v kontakte so sklom dverí.

 **Dôležité upozornenie**
Používajte iba pre funkciu 100% varenia v pare. Nepoužívajte v iných režimoch pečenia. Pred spustením cyklu čistenia pyrolýzou vyberte nádobu z rúry.



 **Varovanie**
Po každom naparovaní nezabudnite utrieť všetku vodu, ktorá sa nachádza pozdĺž spodnej časti dverí.



- Systém teleskopických výsuvov

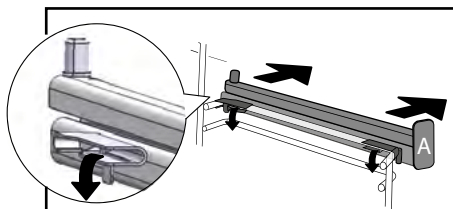
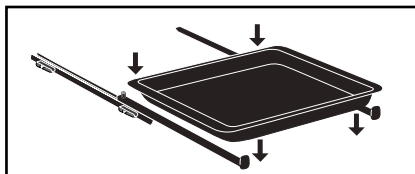
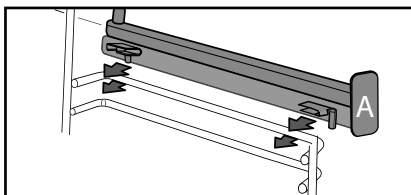
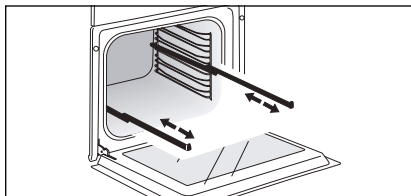
Vďaka systému teleskopických výsuvov je manipulácia s potravinami praktickejšia a jednoduchšia, pretože plechy je možné ľahko vysunúť, čo maximálne zjednodušuje prácu s nimi. Plechy môžu byť úplne vysunuté, čo umožňuje úplný prístup. Navyše ich stabilita umožňuje pracovať a manipulovať s potravinami úplne bezpečne, čo znižuje riziko popálenia. Budete tak môcť vyberať pokrmy z rúry oveľa ľahšie.

MONTÁŽ A DEMONTÁŽ VÝSUVOV

Po vybratí oboch rámov s vodičmi lištami si zvolte úroveň (2 až 5), do ktorej chcete pripevniť výsuv. Nasadte ľavý výsuv na ľavý rám tak, že na prednú a zadnú časť výsuvu vyviniete dostatočný tlak, aby 2 výstupky na boku zacvakli do rámu. Rovnakým spôsobom nasadte pravý výsuv. POZNÁMKA: Teleskopická časť sa musí vysúvať smerom dopredu, takže je zarážka obrátená smerom k vám.

A Nasadte oba rámy s výsuvmi na miesto a na obe posuvné lišty položte plech. Systém je pripravený na použitie.

Ak chcete teleskopické výsuvy odmontovať, vyberte rámy s lištami. Výstupky na výsuve jemne zatlačte dole, aby ste ich uvoľnili z rámu. Vytiahnite výsuv smerom k sebe.



Q Rada

Na zamedzenie uvoľňovania dymu počas pečenia tučného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody alebo oleja na dno plechu na zachytávanie šťavy a tuku.

Q Príslušenstvo môže vplyvom tepla zmeniť tvar, čo však nemá vplyv na jeho funkciu. Akonáhle vychladne, opäť sa vráti do pôvodného tvaru.



PLNIACI LIEVIK

- Plniaci lievik nádrže na vodu

Pred každým novým pečením v pare sa uistite, že je nádrž na vodu naplnená. Kapacita nádrže je 1 liter.

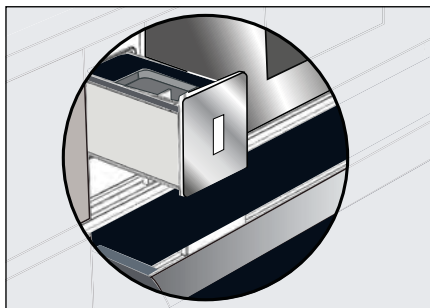
Pri zahájení pečenia v pare sa plniaci lievik otvorí automaticky.

Naplňte nádrž.

Uistite sa, že je nádrž naplnená na maximálnej úrovni.

Za týmto účelom skontrolujte rysku maximálneho naplnenia na jednej strane lievika. Následne lievik ručne zatvorte.

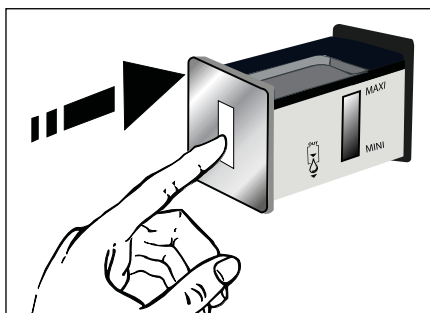
Vaša rúra je pripravená na pečenie v pare.



Odporúčanie

Pri plnení nádrže trvá stabilizácia vodnej hladiny niekoľko sekúnd. Podľa potreby hladinu upravte.

 Dôležité upozornenie Nepoužívajte mäččenú ani demineralizovanú vodu.



Dôležité upozornenie

Pred každým pečením vodu vypustite.

Doba trvania automatického vypúšťacieho cyklu je cca 3 min. Vid' kapitola „Údržba – funkcia vyprázdnenia“.



PRVÉ NASTAVENIE A UVEDENIE DO PREVÁDZKY

- Voľba jazyka

Pri prvom uvedení do prevádzky alebo po výpadku elektrického prúdu vyberte jazyk otáčaním voliča a stlačením výber potvrdíte.

- Nastavenie času

Na displeji blíká 12:00.

Otáčaním voliča postupne nastavte hodiny a minúty, potvrdzujte ich jeho stlačením.

Teraz rúra zobrazuje čas.

Pozn.: Pre opätovnú úpravu času viď kapitola „Nastavenie“.



Pred prvým použitím rúry približne 30 minút naprázdno zahrievajte na maximálnu teplotu. Miestnosť musí byť dostatočne odvetraná.

- Spustenie - Hlavné menu

Pre prístup k hlavnému menu, keď rúra zobrazuje iba čas, stlačte tlačidlo MENU ≡

Vyberte prvý režim pečenia: **Expert**. Otáčaním voliča môžete prechádzať jednotlivé programy:

NASTAVENIE



MINÚTKY



ČISTENIE



EXPERT



PARNÝ EXPERT



KULINÁRSKY SPRIEVODCA



SPRIEVODCA PAROU



REŽIMY PEČENIA

Podľa toho, ako dobre ste oboznámení so spôsobom prípravy požadovaného receptu, zvolte jeden z týchto režimov:

1



Režim „**EXPERT**“ vám umožní pripraviť recept, pri ktorom si sami môžete zvoliť typ pečenia, teplotu a dobu pečenia.

2



Režim „**PARNÝ EXPERT**“ vám umožní pripraviť recept, pri ktorom si sami môžete zvoliť typ pečenia, teplotu, percento pary a dobu pečenia.

3



Režim „**KULINÁRSKY SPRIEVODCA**“ je vhodný pre recept, pri ktorom potrebujete, aby vám rúra s prípravou pomohla. Z ponuky si iba vyberiete druh potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.

4



Režim „**SPRIEVODCA PÁROU**“ je vhodný pre klasický recept využívajúci paru, pri ktorom potrebujete, aby vám rúra s prípravou pomohla. Z ponuky si iba vyberiete druh potraviny, jej hmotnosť a rúra sa postará o výber najvhodnejších parametrov.

Požadovaný režim potvrdíte stlačením otočného voliča.

Pre návrat späť (okrem počas pečenia) stlačte tlačidlo pre návrat ↶ a pre vypnutie rúry stlačte na niekoľko sekúnd tlačidlo vypnutia ①.



REŽIM „EXPERT“

V tomto režime si môžete sami nastaviť všetky parametre pečenia – teplotu, typ pečenia aj dobu pečenia.

Pokiaľ rúra zobrazuje iba čas, stlačte tlačidlo MENU ≡ pre prechod do hlavného menu a potom režim „Expert“ potvrdte.

- V nasledujúcom zozname si otáčaním gombíka zvolte funkciu pečenia a stlačením ju potvrdte:



Pečení s ventilátorem



Konvenční pečení



EKO vaření



Gril s ventilátorem



Spodní ohřev s ventilátorem



Variabilní gril



Udržování teploty



Rozmrazování



Chléb



Sušení



Shabbat



Obľúbené (umožňuje uložiť do pamäte 3 programy pečenia)



REŽIM „PARNÝ EXPERT“

Tento spôsob pečenia umožňuje kombinovať tradičné pečenie v kombinácii s parou na získanie nadýchanejšieho a lahodnejšieho produktu, ktorý si zachová chuť. Potraviny tak nevysychajú a udržiajú si chrumkavú konzistenciu.

Rovnako ako v režime Expert si môžete nastaviť všetky parametre pečenia a percento pary.

V hlavnom menu vyberte režim „Parný expert“ a potvrdte.

Z nižšie uvedeného zoznamu následne vyberte niektorú funkciu pečenia a potvrdte:

- Na varenie iba s parou



100% ve službě Steam

- Kombinácia klasického varenia kombinovaného s parou (kombinovaný režim):



Tradiční odvětrávaná pára



Parní gril s ventilátorem



Horkovzdušná pára



Zregenerujte včerajší chléb

(Doporučená doba trvania 8 min.)

- Bageta

- Chlieb

- Okrúhly chlieb

- Croissanty



Varovanie

Počas varenia sa spotrebič zahrieva. Keď otvoríte dvere, unikne horúca para. Udržujte deti mimo dosahu. Dávajte pozor, aby ste nezasekli v prúde pary.



EXPERT A PARNÝ EXPERT

OKAMŽITÉ PEČENIE


Akonáhle si vyberiete a potvrdíte určitú funkciu pečenia, rúra vám odporučí jednu alebo dve úrovne.

- Vložte pokrm do rúry na odporúčanú úroveň.
- Znovu stlačte otočný volič pre zahájenie pečenia. Teplota sa ihneď začne zvyšovať.


Pozn.: Niektoré parametre je možné upravovať (vo funkcii zvoleného režimu) pred spustením pečenia (teplotu, dobu pečenia, percento pary a odložený štart), viď nasledujúce kapitoly.

ÚPRAVA TEPLoty

V závislosti od zvoleného typu pečenia vám rúra odporučí ideálnu teplotu. Tú môžete nasledujúcim spôsobom upraviť:

- Zvoľte symbol teploty  a potom potvrdte.
- Otáčaním voliča upravte teplotu a svoju voľbu potvrdte.

DOBA PEČENIA

Môžete zadať dobu pečenia pokrmu zvolením symbolu doby pečenia  a potom nastavenie potvrdte. Otáčaním voliča zadajte dobu pečenia a potom nastavenie potvrdte.

Rúra je vybavená funkciou „SMART ASSIST“, ktorá pri nastavovaní dĺžky


programu navrhuje dobu pečenia podľa zvoleného režimu pečenia. Túto dobu je možné upraviť.

Po dosiahnutí požadovanej teploty pečenia začne odpočítavanie času.





PERCENTO PARY

(Len režim Parný expert)

Pri kombinovanom pečení vám rúra odporučí ideálne percento pary. Ak chcete percento zmeniť, vyberte symbol Para  a potvrdte.

Zadajte percento pary (medzi 20 a 80 %), otáčaním voliča a potom potvrdte zvolenú hodnotu.

Pro 100% vaření v páře 
Trouba doporučuje 100 % páru.
Chcete-li změnit procento, vyberte symbol páry  Poté potvrdte.
Otáčením voliče zadejte nové procento páry (v rozmezí 50 až 100 %)* a voľbu potvrdte.


** Okrem regenerácie chleba z predchádzajúceho dňa.*



EXPERT A PARNÝ EXPERT

PEČENIE S ODLOŽENÝM ŠTARTOM

Pri nastavovaní doby pečenia sa automaticky mení čas konca pečenia. Ak chcete zvoliť iný čas konca pečenia, môžete ho upraviť.

-Vyberte symbol konca pečenia a  potvrdíte.

Až vyberiete požadovaný čas konca pečenia, potvrdíte dvakrát nastavenie. Pozn.: Pečenie je možné spustiť aj bez výberu doby alebo času konca pečenia. Akonáhle v tomto prípade usúdite, že doba pečenia vášho pokrmu je dostatočná, pečenie prerušte (viď kapitolu „Vypnutie prebiehajúceho pečenia“).

VYPNUTIE PREBIEHAJÚCEHO PEČENIA

Práve prebiehajúce pečenie je možné zastaviť stlačením otočného gombíka.

Na displeji sa zobrazí správa: „Prajete si zastaviť práve prebiehajúce pečenie?“

Pre vypnutie vyberte „Potvrdzujem“ a potom po-tvrďte, alebo zvolte „Odmietam“ a potvrdíte pre pokračovanie pečenia.




OBLÍBENÉ (pouze režim Expert)

- ULOŽENIE NASTAVENIA PEČENIA DO PAMÄTE

Funkcia „Oblíbené“ umožňuje uložiť do pamäte 3 často používané recepty režimu „Expert“.

V režime Expert zvolte najprv typ pečenia, teplotu a dobu pečenia.

Potom otáčaním voliča zvolte symbol  a pre uloženie tohto programu do pamäte voľbu potvrdíte.

Na displeji sa potom zobrazia informácie o uložení týchto parametrov do pamäte

  alebo  zvolte jednu z nich a voľbu potvrdíte. Váš program pečenia je teraz uložený do pamäte.


Opätovným potvrdením zahájite pečenie.




Pozn.: Ak sú všetky 3 pamäte už obsadené, novo ukladaná hodnota nahradí jednu zo skôr uložených hodnôt.

Pri ukladaní do pamäte nie je možné naprogramovať odložený štart.

- S funkciou „Oblíbené“ používajte pro-gram už uložený v pamäti.

Chodte do menu „Expert“ a potvrdíte.

Otáčaním voliča prechádzajte funkcie až k symbolu „Oblíbené“ .






Potvrdíte. Zvolte niektorú z už uložených pamätí   alebo  a voľbu potvrdíte. Rúra sa zapne.



FUNKCIA PEČENIA EXPERT (podľa modelu)



Pred každým pečením prázdnu rúru predhrejte.

Program	Odporúčaná teplota (°C) Min.– max.	Použitie
 Pečení s ventilátorem*	180 °C 35 °C – 250 °C	Odporúča sa pre biele mäsa, ryby a zeleninu, aby zostali vláčne. Na súčasné pečenie niekoľkých pokrmov až v 3 úrovniach.
 Konvenční pečení	200 °C 35 °C – 275 °C	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie v keramickej miske.
 EKO*	200 °C 35 °C – 275 °C	Táto funkcia šetrí energiu a zároveň zachováva vlastnosti pečenia. V tomto režime je možné piecť bez predhriatia rúry.
 Gril s ventilátorem	200 °C 100 °C – 250 °C	Hydina a pečienka, šľavnaté a chrumkavé zo všetkých strán. Do spodnej vodiacej lišty zasunúť plech na zachytávanie tuku. Odporúča sa pre všetku hydinu alebo pečienka, pre dobré prepečenie stehna a hovädzích rebier. Umožňuje zachovať šľavnatú štruktúru rybieho mäsa.
 Spodní ohřev s ventilátorem	180 °C 75 °C – 250 °C	Odporúča sa na mäso, ryby, zeleninu, najlepšie v keramickej miske.







* Režim tepelnej úpravy vykonávaný v súlade s predpismi normy EN 60350-1: 2016 na preukázanie zhody s požiadavkami na označovanie energetickými štítkami podľa smernice EÚ č. 65/2014.



Nikdy nekladte alobal priamo na dno rúry, akumulované teplo by mohlo poškodiť smalt.



Používanie spotrebiča

Program	Odporúčaná teplota (°C) Min.– max.	Použitie
 Variabilní gril	4 1 - 4	Odporúča sa na grilovanie kotliet, klobás, krajcov chleba, kreviet položených na rošte. Pečenie prebieha pomocou horného výhrevného telesa. Gril pokrýva celú plochu roštu.
 Uchování v teple	60 °C 35 °C – 100 °C	Odporúča sa na kysnutie chlebového cesta, cesta na buchty, bábovku. nádobu na pečenie položíme na dno rúry, teplota nesmie presiahnuť 40 °C (ohrievanie tanierov, rozmrazovanie).
 Rozmrazování	35 °C 30 °C – 50 °C	Ideálne pre jemné pokrmy (koláče s ovocím, s krémom...). Rozmrazovanie mäsa, rožkov a pod. prebieha pri 50 °C (mäso položte na rošt a umiestnite pod neho plech, na ktorý bude odkvapkávať šťava).
 Chléb	205 °C 35 °C – 220 °C	Program odporúčaný na pečenie chleba. Po predhriatí položte bochník chleba na plech na pečenie – 2. úroveň. Nezabudnite položiť na dno zapekaciu mištičku s vodou, ktorá zaistí chrumkavú a zlatistú kôrku.
 Sušení	80 °C 35 °C–80 °C	Program umožňujúci vysušenie niektorých potravín, ako je ovocie, zelenina, zrná, koreňová zelenina, korenie a aromatické byliny. Podrobnosti nájdete v nasledujúcej tabuľke sušenia.
 Shabbat	90°C	Špeciálna sekvencia: rúra pracuje bez prerušenia iba 25 alebo 75 hodín iba pri 90 °C.



Odporúčania pre úsporu energie.

V priebehu pečenia neotvárajte dvierka, aby ste zabránili únikom tepla.



FUNKCIA SUŠENIA (len režim Expert)

Sušenie patrí medzi najstaršie spôsoby uchovávania potravín. Cieľom je zbaviť potraviny všetkej vody alebo jej časti, aby sa zachovala ich výživná zložka a zabránilo sa množeniu mikróbov. Sušenie zachováva výživové hodnoty potravín (minerály, bielkoviny a vitamíny). Umožňuje optimálne skladovanie potravín vďaka zníženiu ich objemu a po rehydratácii ponúka ich jednoduché použitie.

Používajte iba čerstvé suroviny. Starostlivo ich umyte, nechajte odkvapkať a osušte ich.

Položte na rošt papier na pečenie a naň rovnomerne rozložte nakrájané suroviny.

Použite lištu na úrovni 1 (ak máte viac roštov, zasuňte ich na lišty na úrovniach 1 a 3).

Veľmi šťavnaté suroviny počas sušenia niekoľkokrát obráťte. Hodnoty uvedené v tabuľke sa môžu líšiť v závislosti od typu sušených surovín, ich zrelosti, ich hrúbky a ich vlhkosti.

Orientačná tabuľka na sušenie potravín

Ovocie, zelenina a bylinky	Teplota	Doba v hodinách	Príslušenstvo
Jadrovité ovocie (plátky s hrúbkou 3 mm, 200 g na rošt)	80 °C	5–9	1 alebo 2 rošty
Ovocie s kôstkou (slivky)	80 °C	8–10	1 alebo 2 rošty
Koreňová zelenina (mrkva, paštrnák) – nastrúhaná a blanširovaná	80 °C	5–8	1 alebo 2 rošty
Huby nakrájané na plátky	60 °C	8	1 alebo 2 rošty
Paradajka, mango, pomaranč, banán	60 °C	8	1 alebo 2 rošty
Červená repa nakrájaná na plátky	60 °C	6	1 alebo 2 rošty



REŽIM „KULINÁRSKY
SPRIEVODCA“



REŽIM „SPRIEVODCA
PÁROU“



SPRIEVODCA PÁROU



SPRIEVODCA VARENIE
V PARE 100%

V týchto dvoch režimoch za vás rúra vyberie vhodné parametre pečenia zodpovedajúce pripravovanému pokrmu. Jedná sa o recepty s parou, alebo bez nej alebo iba s parou (100% para).

OKAMŽITÉ PEČENIE

-V hlavnom menu vyberte režim „KULINÁRSKY SPRIEVODCA“, alebo „SPRIEVODCA PÁROU“ a potvrdte.

Rúra vám ponúkne niekoľko kategórií obsahujúcich mnoho pokrmov (pozri podrobný zoznam pokrmov nižšie):

-Následne vyberte kategóriu, napr.

„Predávač“ a výber potvrdte.

-Vyberte si konkrétny pokrm, ktorý chcete pripraviť, napr. „kurča“ a výber potvrdte. Pri niektorých pokrmoch je nutné zadať hmotnosť (alebo veľkosť).

- Zobrazí sa ponuka hmotnosti. Zadajte hmotnosť a potvrdte; rúra automaticky vypočíta a zobrazí dobu pečenia a úroveň vodiacej lišty.


- Vložte pokrm do rúry a potvrdte.

 **U niektorých receptov je nutné pred vložením pokrmu rúru predhriať.**

Rúru je možné kedykoľvek v priebehu pečenia otvoriť a polievať pokrm šťavou.

- Po uplynutí doby pečenia rúra vydá zvukový signál a vypne sa; displej oznámi, že je pokrm hotový.

PEČENIE S ODLOŽENÝM ŠTARTOM

Ak chcete upraviť čas konca pečenia, zvolte symbol konca pečenia  a potvrdte.

Akonáhle vyberiete požadovaný čas konca pečenia, potvrdte dvakrát nastavenie.

 **Pri receptoch vyžadujúcich predhriatie nie je možné nastaviť odložený štart pečenia.**



ZOZNAM POKRMOV BEZ PARY



HYDINÁR

Kuracia pečienka
Kačica
Kačacie prsia *
Morka



REZNÍK

Ružovkastá jahňacia pliecka
Málo prepečený hovädzí steak
Stredne prepečený hovädzí steak
Veľa prepečený hovädzí steak
Bravčová pečienka
Teľacie pečienka
Teľacie rebrá *



PREDÁVAČ RÝB

Losos
Pstruh
Rybia terina



LAHÔDKÁR

Lasagne
Pizza
Lotrinský koláč



ZELINÁR

Gratinované zemiaky
Plnené paradajky
Celé zemiaky



PEKÁR

Lístkové cesto
Krehké cesto
Kysnuté cesto
Chlieb
Bagety
Brioška



CUKRÁR

Koláč s ovocím
Drobenkový koláč
Piškótové cesto
Cupcake
Karamelový krém
Čokoládová buchta
Sušienky *
Koláč
Jogurtová buchta

*** Pri niektorých receptoch je nutné pred vložením pokrmu rúru predhriať.**



Na displeji sa zobrazia informácie o nevkladaní potravín, kým nebude rúra ohriata.

Zvukový signál vám ohlásí koniec predehrevu, od tohto okamihu sa začne odpočítavať čas.

Vložte pokrm do rúry na odporúčanú úroveň lišty.



ZOZNAM POKRMOV S PAROU



HYDINÁR

Kurča
Prsia *
Kačica



REZNÍK

Jahňacie
Bravčová pečienka
Teľacia pečienka
Teľacia sviečková
Bravčový roštenec



PREDÁVAČ RÝB

Varené ryby
Rybí nákyp
Celé ryby
Zapečený losos



ZELINÁR

Zapekané zemiaky
Plnená zelenina
Celé zemiaky



CUKRÁR

Piškótové cesto
Nákypy/krémy
Biskupský chlebíček
Košíčky
Piškóta
Jablkový koláč
Orechový koláč
Kokosový nákyp



PEKÁR

Chlieb
Bagety
Predpečený chlieb
Mrazené cesto
Regenerácia starého chleba



LAHÔDKÁR

Lasagne
Clafoutis
Kandizovaná zelenina
Zemiaky
Rizoto
Čerstvé jedlá
Mrazené jedlá



ROZMRAZOVANIE

Mäso
Ryby
Chleby - torty

*** Pri niektorých receptoch je nutné pred vložením pokrmu rúru predhriať.**



Na displeji sa zobrazia informácie o nevkladaní potravín, kým nebude rúra ohriata.

Zvukový signál vám ohlásí koniec predehrevu, od tohto okamihu sa začne odpočítavať čas.

Vložte pokrm do rúry na odporúčanú úroveň lišty.



Používajte iba pre funkciu 100% varenia v pare. Nepoužívajte v iných režimoch varenia. Pred spustením cyklu čistenia pyrolýzou vyberte nádobu z rúry.



ZOZNAM POKRMOV 100% PARA



100% PÁRA (SPRIEVODCA VARENIE V PARE)



REZNÍK

Kuracie prsia
Morčacie rezne
Bravčové mäso - sviečková



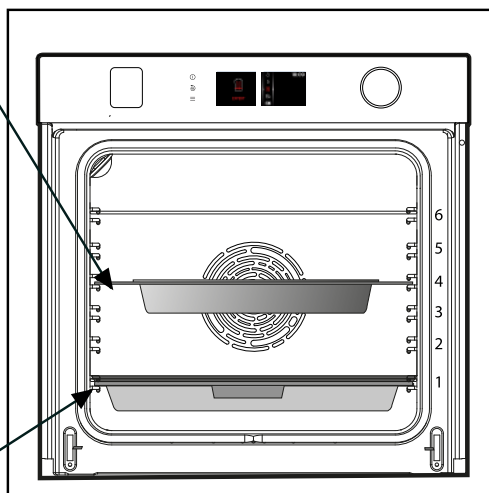
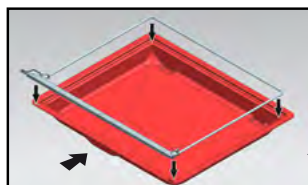
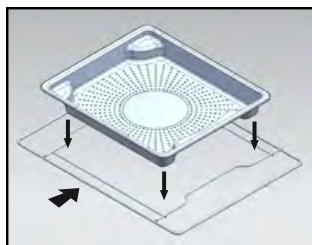
PREDÁVAČ RÝB

Celé čerstvé ryby
Filety z čerstvých rýb
Slávky jedlé
Mušle
Krevety
Homár



ZELINÁR

Karfiol
Brokolica
Fazuľové struky
Mrkva nakrájaná na kolieska
Zemiaky nakrájané na kúsky
Hrášok
Pór nakrájaný na kúsky
Cuketa nakrájaná na kúsky
Tekvica nakrájaná na kocky
Artičoky
Špargľa
Zelerová vňať nakrájaná na kúsky
Tekvica nakrájaná na kúsky
Mangold
Špenát
Ružičkový kel





FUNKCIA NASTAVENIA

V hlavnej ponuke zvolte otáčaním gombíka funkciu „NASTAVENIE“ a potvrdte.

Zobrazia sa jednotlivé nastavenia:

- čas, jazyk, zvuk, režim Demo a ovládanie svetla.

Otočným voličom zvolte požadovanú funkciu a voľbu potvrdte.

Ďalej nastavte parametre a potvrdte ich.



Čas

Upravte hodiny a nastavenie potvrdte, ďalej upravte minúty a znovu potvrdte.



Jazyk

Vyberte si jazyk a potvrdte.



Zvukový signál

Pri používaní tlačidiel vydáva rúra zvukové signály. Pre zachovanie týchto zvukových signálov zvolte ZAP, v opačnom prípade zvukové signály deaktivujete zvolením VYP a následným potvrdením.



Režim DEMO

Rúra je štandardne nastavená v normálnom režime ohrevu. V prípade aktivovaného DEMO režimu (poloha ZAP), čo je ukázkový režim výrobkov v obchode, sa rúra nebude ohrievať.

Pre prepnutie rúry do normálneho režimu zvolte polohu VYP a potvrdte.



Ovládanie svetla



Zobrazia sa dve voľby nastavenia: Poloha ZAP, svetlo zostáva počas pečenia rozsvietené (s výnimkou režimu EKO).

Poloha AUTO, svetlo sa pri pečení po 90 sekundách zhasne.

Zvolte polohu a potvrdte.






Po 90 sekundách bez zásahu užívateľa sa jas displeja stlmí v záujme zníženia spotreby energie, svetlo rúry zhasne (ak je v režime „AUTO“).


Jedným stlačením tlačidla pre návrat späť  alebo tlačidla menu  sa obnoví jas displeja a prípadne sa aktivuje svetlo v priebehu pečenia.






UZAMKNUTIE OVLÁDACIEHO PANELU

Detská poistka

Tlačte súčasne tlačidlá pre návrat  a menu , kým sa na displeji nezobrazí symbol zámku.  Ovládacie tlačidlá je možné zamknúť v priebehu pečenia aj pri vypnutej rúre.

POZNÁMKA: Zostane aktívne iba tlačidlo vypnutia .

Ak chcete ovládacie tlačidlá odomknúť, tlačte súčasne tlačidlá pre návrat  a menu , kým symbol  z displeja nezmizne.



FUNKCIA MINÚTKA

Túto funkciu je možné použiť iba vtedy, keď je rúra vypnutá.
- V hlavnej ponuke zvolte otáčaním gombíka funkciu „MINÚTKA“ a potvrdte. Na displeji sa zobrazí 0m00s. Nastavte minútku otáčaním gombíka, nastavenú hodnotu potvrdte stlačením a vzápätí sa spustí odpočítavanie. Hneď ako čas vyprší, zaznie zvukový signál. Ak chcete odpočítavanie zastaviť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Pozn.: Naprogramovanie minútky je možné kedykoľvek zmeniť alebo zrušiť. Ak chcete zrušiť nastavenie minútky, vráťte sa do menu minútky a nastavte 0m00s. Ak v priebehu odpočítavania stlačíte otočný volič, minútka sa zastaví.



ČISTENIE A ÚDRŽBA:

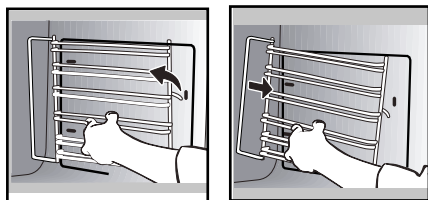
VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú handričku napustenú prostriedkom na umývanie okien. Nepoužívajte krémové čistiace prostriedky ani drôtenku.

DEMONTÁŽ VODIACICH LIŠŤ

Bočné strany s vodiacimi lištami:

Nadvihnite prednú časť rámu s lištami, zatlačte na celý rám a vyberte háčik na prednej strane z jeho uloženia. Potom za rám jemne zatiahnite smerom k sebe, aby ste uvoľnili aj zadné háčiky. Vyberte tak oba rámy.



VNÚTORNÉ PLOCHY SKEL

Pred čistením vnútorných skel demontujte dvierka. Pred vybratím skel odstráňte z vnútornej časti skel prebytočný tuk pomocou jemnej handričky a prostriedku na umývanie riadu.

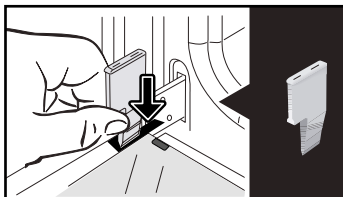


Upozornenie

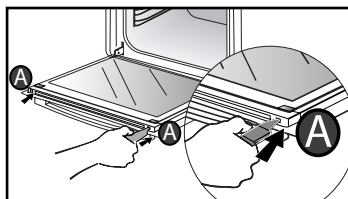
Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, abrazívne hubky alebo tvrdé kovové škrabky, pretože by ste mohli poškríbať ich povrch a sklo by mohlo prasknúť.

DEMONTÁŽ A OPÄTOVNÁ MONTÁŽ DVIEROK

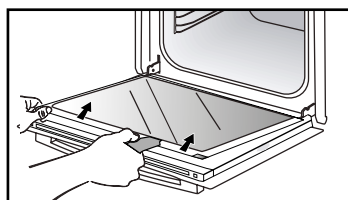
Úplne otvorte dvierka rúry a zablokujte ich pomocou plastovej zarážky dodanej s rúrou v plastovom sáčku.



Vyberte prvé nacvaknuté sklo: Pomocou druhej zarážky (alebo skrutkovača) zatlačte do zárezov **A** a sklo vycvaknite.



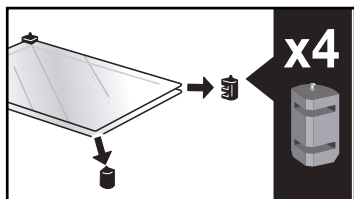
Vyberte sklo.





Starostlivosť o spotrebič jeho čistenie

Dvierka sú vybavené dvoma dodatočnými sklami, ktoré sú na každej strane vybavené čiernou gumovou dištančnou vložkou.

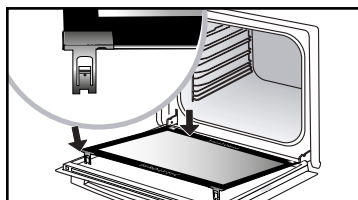
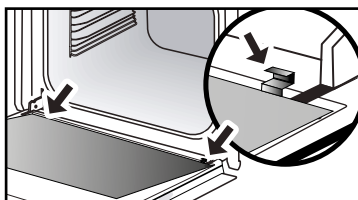


Ak je to nutné, vyberte ich a vyčistite.

Neponárajte sklá do vody.

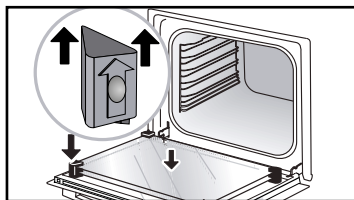
Opláchnite ich pod tečúcou vodou a utrite handričkou bez chlpov.

Po vyčistení znovu nasadíte 4 gumené zarážky zelenou šípkou smerom nahor a sklá opäť nainštalujete.



Vyberte plastovú zarážku.

Váš spotrebič je opäť prevádzkyschopný.



Posledné sklo nasadíte na kovové zarážky a zacvaknite ich. Strana s nápisom **"PYROLITIC"** musí byť **obrátaná smerom k vám a nápis musí byť čitateľný.**



VÝMENA ŽIAROVKY

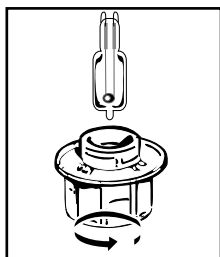


Upozornenie

Než budete meniť žiarovku, uistite sa, že je prístroj odpojený od napájania, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom. Úkon vykonajte, až spotrebič vychladne.

Technické údaje žiarovky:

25 W, 220–240 V~, 300 °C, G9.



Nefunkčnú žiarovku môžete vymeniť sami. Odskrutkujte ochranné sklo a vyberte žiarovku (použite na to kaučukovú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie). Vložte novú žiarovku a znovu nasadte ochranné sklo. Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



FUNKCIA ČISTENIA

(vnútro rúry)



Skôr ako začnete čistenie rúry pyrolýzou, vyberte z nej všetko príslušenstvo a vodiace lišty. Je veľmi dôležité, aby bolo počas čistenia pyrolýzou z rúry odstránené všetko príslušenstvo nezlučiteľné s pyrolýzou (posuvné lišty, plech na pečivo, chrómované rošty) a rovnako všetky nádoby.

SAMOČISTENIE PYROLÝZOU

Táto rúra je vybavená funkciou samočistenia pyrolýzou:

Pyrolýza je cyklus, pri ktorom sa vnútro rúry zahreje na veľmi vysokú teplotu, čím je možné odstrániť všetky nečistoty, ako sú pripečené kusy pokrmov alebo tuk.

Než spustíte pyrolytické čistenie rúry, odstráňte z rúry väčšie pripečené zvyšky potravín. Odstráňte prebytočný tuk na dvierkach pomocou navlhčenej hubky. V záujme bezpečnosti môže toto čistenie prebiehať iba vtedy, ak sú dvierka automaticky zablokované. Dvierka potom nie je možné otvoriť.

PREVEDENIE SAMOČISTIACEHO CYKLU

K dispozícii sú tri cykly pyrolýzy. Doby sú prednastavené a nie je možné ich upraviť.



Pyro Express: do 59 minút

Táto špeciálna funkcia využiva teplo nazhromaždené pri predchádzajúcom pečení na rýchle automatické čistenie vnútrajška rúry. Mierne zašpinenú rúru vyčistí za necelú hodinu. Elektronické sledovanie teploty v rúre určí, či je zvyškové teplo v rúre dostačujúce na zaistenie dobrého výsledku čistenia. **V opačnom prípade sa automaticky spustí pyrolýza trvajúca 1:30 h.**



Pyro Auto: v rozmedzí
1:30 h až 2:15 h

na čistenie umožňujúce úsporu energie.



Pyro Turbo: do 2:00 h



slúži na dôkladnejšie čistenie vnútrajška rúry.




Po vychladnutí rúry zotrite vlhkou handričkou biely popol. Rúra je čistá a možno v nej znova ľubovoľne piecť.

SAMOČISTENIE S ODLOŽENÝM ŠTARTOM

Postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku.

- Vyberte symbol času konca (odložený štart) a potom  potvrdte.
- Nastavte otočným voličom požadovaný čas konca pyrolýzy a dvakrát potvrdte.
- Za niekoľko sekúnd sa rúra prepne do pohotovostného režimu a začiatok pyrolýzy je odložený tak, aby bola ukončená v naprogramovaný čas.
- Po ukončení pyrolýzy vypnite rúru stlačením tlačidla .

OKAMŽITÉ SAMOČISTENIE

- V hlavnom menu vyberte funkciu „ČISTENIE“ a potvrdte.
 - Vyberte najvhodnejší cyklus samočistenia, napr. Pyro Turbo, a potvrdte.
- Spustí sa pyrolýza. Odpočítavanie doby sa začne ihneď po potvrdení nastavenia. Počas pyrolýzy sa na programovacej jednotke zobrazí symbol  oznamujúci, že dvierka sú zablokované.
- Po skončení pyrolýzy bliká 0:00.
- Po každej pyrolýze nasleduje 30-minútová fáza ochladzovania, počas tejto doby nie je možné rúru používať.



FUNKCIA VYPRAŽDŇENIA (nádrže na vodu)



Pred každým pečením je nutné vodu vypustiť.

Vypustenie je však možné vykonať mimo pečenia.

Za týmto účelom vyberte možnosť „Čistenie“ v hlavnom menu a potvrdte.

- Vyberte cyklus „Vypustenie“ a potvrdte. Nálevka sa otvorí.
- Vyberte niektorú z 2 možností vypustenia, SPEED alebo AUTO (viď podrobnosti nižšie) a postupuje rovnakým spôsobom ako pri automatickom vypustení po pečení.

Automatické vypustenie po pečení:

Na konci každého pečenia v pare vám rúra navrhne vyprázdnenie nádrže.

Môžete zvoliť, že vypustenie nevykonáte výberom možnosti „Odmietam“ (Je refuse) a potvrdením. Inak zvolte „Súhlasím“ (J'accepte). Potom vyberte možnosť vypustenia SPEED alebo AUTO a potvrdte.

Nálevka sa automaticky pri vypustení otvorí.



Vypustenie SPEED:

Iba v prípade, že používateľ chce okamžite znova začať pečenie v pare. Čas vypustenia je cca 20 sekúnd.



Vypustenie AUTO:

Umožňuje úplné vypustenie vody z nádrže, aby sa zabránilo javu stojatej vody.

Čas vypustenia je cca 2 až 3 min.

Pod nálevku umiestnite dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) na zachytenie vody.

Potvrdte vypustenie stlačením otočného ovládača. Na displeji sa zobrazí čas potrebný na vypustenie. Po dokončení vypustenia sa na displeji zobrazí 0m 0s. Ručne zatvorte nálevku.



FUNKCIA ODSTRÁŇOVANIA VODNÉHO KAMEŇA PARNÉHO GENERÁTORA

Odstraňovanie vodného kameňa je čistiaci proces, pri ktorom sa odstraňuje vodný kameň z parného generátora.

Vodný kameň by ste mali odstraňovať pravidelne.

Akonáhle rúra zobrazí hlásenie „je doporučené odstránenie vodného kameňa“, môžete zvoliť, že to nebude vykonané voľbou „Odmietam“ a potvrdením.

Budete mať možnosť spustiť ešte 5 pečení – potom už nebude možné vykonať funkciu „s parou“. Avšak, pokiaľ sa zobrazí správa „povinné odstránenie vodného kameňa“, je nutné tak urobiť výberom možnosti „Súhlasím“ a potvrdením.



Dôležité upozornenie

Keď sa na displeji zobrazí hlásenie „povinné odstránenie vodného kameňa“, je nutné bezpodmienečne vykonať odstránenie vodného kameňa.

Pre odstránenie vodného kameňa vyberte možnosť „ČISTENIE“ v hlavnom menu a potvrdte.

- Vyberte cyklus „Odstránenie vodného kameňa“ a potvrdte.
Lievik sa otvorí automaticky.

Postupujte krok za krokom.

KROK 1: VYPUSTENIE

Pod lievik umiestnite dostatočne veľkú nádobu (minimálne 1 liter) na zachytenie vody a potvrdte.

- Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá 3 min 30 s.

KROK 2: ČISTENIE

- Nalejte 110 ml neriedeného bieleho octu do nádrže.

- Ručne zatvorte lievik. Spustí sa cyklus „Čistenie“, ktorý trvá 30 minút. Na konci cyklu sa lievik automaticky otvorí.

KROK 3: PROPLACH

Naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umiestnite pod lievik nádobu a potvrdte.

- Spustí sa cyklus „Preplach“, ktorý trvá 3 min 30 s.

KROK 4: VYPUSTENIE

Je potrebný druhý preplach; naplňte nádrž vodou až na MAXIMUM.

- Umiestnite pod lievik nádobu a potvrdte.

- Spustí sa cyklus „Vypustenie“, ktorý trvá 3 min 30 s.

Na konci cyklu je odstránenie vodného kameňa dokončené.

Zaznie zvukový signál. Ručne zatvorte lievik. Vaša rúra je opäť prevádzkyschopná.



- **Zobrazí sa údaj „AS“ (Auto Stop – automatické vypnutie).**

- Táto funkcia vypne vyhrievanie rúry, ak to zabudnete urobiť sami. Nas-tavte rúru do polohy VYPNUTÉ.

- **Kód chyby začínajúci písmenom „F“.**

Rúra zistila závalu. Rúru na 30 minút vypnite. Ak potiaže pretrvávajú, minimálne na minútu rúru odpojte z elektrickej siete. Ak problémy nezmiznú, kontaktujte ser-visné oddelenie.

- **Rúra nehreje.** Skontrolujte, či je rúra riadne pripojená a či jej poistka nie je mimo prevádzky. Skontrolujte, či nie je na rúre nastavený režim „DEMO“ (viď ponuku nastavenia).

- **Žiarovka rúry nesvieti.** Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra riadne pripojená.

- **Chladiaci ventilátor sa točí aj po vypnutí rúry.** Nejedná sa o závalu, ventilátor môže pracovať na odvetraní rúry až hodinu po konci pečenia. Ak pracuje dlhšiu dobu, kontaktujte servisné oddelenie.

- **Neprebieha čistenie pyrolýzou.**

Skontrolujte, či sú zatvorené dverka. Ak problémy pretrvávajú, obráťte sa na servisné oddelenie.

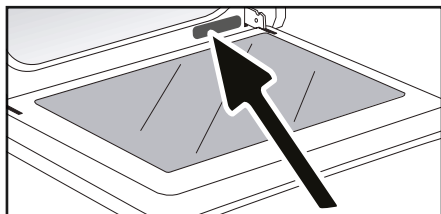
- **Na displeji bliká symbol uzamknutia dvierok.** Porucha blokovania dverí, obráťte sa na servisné oddelenie.



- **Na dne rúry sa nachádza voda.** Parný generátor je zanesený vodným kameňom. Postupujte podľa pokynov pre ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMEŇA. Pokiaľ závala trvá, kontaktujte popredajný servis.



OPRAVY

Prípadné zásahy na vašom prístroji musí vykonávať kvalifikovaný odborník s výhradným zastúpením značky. Pokiaľ nám budete telefonovať, majte po ruke všetky potrebné údaje týkajúce sa vášho prístroja (obchodné označenie, servisné označenie, sériové číslo), urýchlite tak vybavenie svojej žiadosti. Tieto informácie nájdete na typovom štítku.



	A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I CE 
Nr	E	F	Made in France 
	H		







B: Obchodné označenie

C: Servisné údaje

H: Výrobné číslo

POZNÁMKA:

• V snahe trvale naše výrobky zlepšovať si vyhradzuje právo vykonávať pri ich technických, funkčných či estetických vlastnostiach akékoľvek zmeny súvisiace práve s technickým vývojom.

POKRMY														Doba Pripravy
		°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	°C	STUPEŇ	
MASA	Bravčová pečienka (1 kg)	200	2									190	2	60
	Tefacia pečienka (1 kg)	200	2									190	2	60-70
	Hovädzia pečienka (1 kg)	240	2									200	2	30-40
	Jahňacie (stehno, plecko 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2			210	2	60
	Hydina (1 kg)	200	3	220	3			210	3			185	3	60
	Kuracie stehná			220	3			210	3					20-30
	Bravčová / tefacie kotlety			210	3									20-30
	Hovädzie rebro (1 kg)			210	3			210	3					20-30
RYBY	Skopové kotlety			210	3									20-30
	Grilované ryby			275	4									15-20
ZELENINA	Varené ryby (pražma)	200	3									190	3	30-35
	Ryby vyprážené v papilote (v papier)	220	3									200	3	15-20
	Gratinovaná zelenina (varená)			275	2									30
	Kráľovská gratinovaná zelenina	200	3									180	3	45
PEČIVO	Lasagne	200	3									180	3	45
	Plnené paradajky	170	3									170	3	30
	Savojská - Janovská piškóta							180	3	180	4			35
	Zvinutá piškóta	220	3					180	2	190	3			5-10
	Brioška	180	3			200	3		180	3	180	3		35-45
	Brownies	180	2									180	2	20-25
	Cake – štyri štvrtiny	180	3					180	3	180	3			45-50
	Bublanina	200	3									190	3	30-35
	Cookies	175	3									170	3	15-20
	Kugelhopf								180	2				40-45
	Snehové pusinky	100	4					100	4	100	4			60-70
	Madeleinky	220	3									210	3	5-10
	Odpalované cesto	200	3					180	3	200	3			30-40
	Čajové pečivo z lístkového cesta	220	3									200	3	5-10
	Savarin	180	3						175	3	180	3		30-35
	Torta z maslového cesta	200	1									200	1	30-40
Torta z jemného lístkového cesta	215	1									200	1	20-25	
ROZNE	Paštéta zapekaná v hlinenej miske	200	2									190	2	80-100
	Pizza					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1					190	1	35-40
	Nákyp								180	2				50
	Koláče plnené mäsom	200	2									190	2	40-45
	Chleba	220	2									220	2	30-40
Hrianky			275	4-5									2-3	

Pred vložením do rúry musia všetky mäsa zostať najmenej 1 hodinu na okolitej teplote.




















* podľa modelu



PRED VLOŽENÍM POKRMOV RÚRU PREDHRAJTE

NASTAVENIE TEPLoty → °C									
NASTAVENIE	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max.
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

TESTY FUNKČNÝCH SCHOPNOSTÍ V SÚLADE S NORMOU CEI 60350

POTRAVINA	REŽIMY PEČENIA	STUPEN	PRÍSLUŠENSTVO	°C	ČAS min.	Predehňvaní
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	30-40	ANO
Sušenky (8.4.1)		5	plochý 45 mm	150	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	25-45	ANO
Sušenky (8.4.1)		3	plochý 45 mm	175	25-35	ANO
Sušenky (8.4.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	160	30-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		5	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	20-40	ANO
Malé koláče (8.4.2)		3	plochý 45 mm	170	25-35	ANO
Malé koláče (8.4.2)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	170	25-35	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		3	mřížka	150	30-40	ANO
Měkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plochý 45 mm + mřížka	150	30-40	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		1	mřížka	170	90-120	ANO
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mřížka	180	90-120	ANO
Zapečený povrch (9.2.2)		5	mřížka	275	3-6	ANO

* podľa modelu

POZNÁMKA: Pri ohrevoch v 2 úrovniach je možné potraviny vybrať v rôznych časoch.

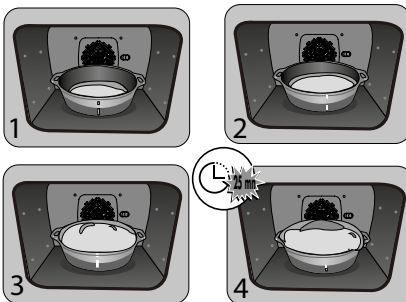
Recept s kvasnicami (podľa modelu)

Ingrediencie:

- Múka 2 kg • Voda 1 240 ml • Sol' 40 g • 4 balenia sušeného droždia
- Cesto zmiešajte mixérom a kvasnice nechajte vykysnúť v rúre.

Postup: Pri receptoch na cestoviny na báze droždia. Nalejte cesto do žiaruvzdornej nádoby, odstráňte drôtené vodiace rámy a postavte nádobu do rúry.

Rúru predhrejte pomocou funkcie teplovzdušného ohrevu na teplotu 40-50 °C po dobu 5 minút. Vypnite rúru a nechajte cesto po dobu 25-30 minút dôjsť. Vyžívajte zvyšného tepla.



EN Information for domestic ovens (UE n° 662014)
FR Informations concernant les fours domestiques (UE n° 662014)
CS informace týkající se troub pro domácnost (UE n° 662014)
IT informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 662014)
DE Informationen zu Hausattributionsoföfen (UE n° 662014)
ES Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)
PT Informação relativa ao forno per uso doméstico (UE n° 662014)
SK Informácia o výrobe nár. na pečinie pre domácnosť (UE n° 662014)
SV Information om hushållsugnar (UE n° 662014)

DA Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 662014)
EL Πληροφορίες για οικιακούς φούρους (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit	EN Symbol/FR Symbole/CS Značka/DA Symbol/DE Symbol/ES Símbolo/PT Símbolo/SK Symbol/SV Symbol
Type norme	XHT71W		EN Type norme/FR Type norme/CS Značka/DA Symbol/DE Symbol/ES Símbolo/PT Símbolo/SK Symbol/SV Symbol
Model identification			EN Valeur/FR Valeur/CS Značka/DA Symbol/DE Symbol/ES Símbolo/PT Símbolo/SK Symbol/SV Symbol
Type of oven	Simple		EN Type of oven/FR Type of oven/CS Typ obrobky/DA Overføje/DE Art des Backofens/EL Τύπος φούρου/ES Tipo de horno/IT Tipologia di forno/PT Tipo de forno/PL Typ piekarnika/PT Tipo de forno/SK Typ výroby/SE Typ av ugn
Mass of the appliance	43,1	kg	EN Mass of the appliance/FR Masse de l'appareil/CS Hmotnost spotřebiče/DA Masse des Apparates/ES Masa del aparato/IT Massa dell'apparecchio/PT Massa vmi het fornløse/PL Masa urządzenia/PT Massa do aparelho/SK Hmotnosť spotrebiča/EL Μέγεθος της συσκευής/SE Apparaters massa
Number of cavities	1		EN Number of cavities/FR Nombre de cavités/CS Počet pekáčů/DA Antal huller/DE Anzahl der Geräteräume/ES Número de cavidades/IT Numero di cavità/PT Número de compartimentos/PL Liczba komór/PT Número de cavidades/SV Delantal yllröstar
Heat source per cavity (electricity or gas)			EN Heat source per cavity (electricity or gas)/FR Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)/CS Zdroj tepla/DA Kilde til elektrisk energi (elektrisk eller gas)/DE Wärmequelle je Gerat (Strom oder Gas)/ES Fuente de calor por cavidad (eléctrica o gas)/PT Fonte de calor da cavidade (elétrica ou gás)/SK Zdroj tepla (elektrická energia alebo plyn)/PL Źródło ciepła (prąd elektryczny lub gaz)/SE Källa till värme (elektrisk energi eller gas)
Volume per cavity	73,0	l	EN Volume per cavity/FR Volume par cavité/CS Objem pekáčů/DA Volumen pr. ovnmund/DE Volumen je Geräteraum/ES Volumen por cavidad/IT Volume di ciascuna cavità/PT Volume por cavidade/PL Objętość każdej komory/PT Volume por cavidade/SK Objem na výkurovni/SE Volym per ugn/ET Volym per kavit
Energy consumption (expressed in kWh) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle	0,70	MWh/cycle	EN Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (electricity or gas)/FR Energie électrique (électricité ou gaz)/CS Spotřeba energie (elektriny) potřebná k ohřevu normalizované náplně v jedné vyhovující pekáčůvlné komoře (elektrická konečná energie) (elektrická nebo plyn)/DE Elektrische Energie (Elektrizität oder Gas)/ES Energía eléctrica (energía eléctrica o gas)/PT Energia elétrica (eletricidade ou gás)/SK Elektrická energia (elektrická energia alebo plyn)/PL Energia elektryczna (energia elektryczna lub gaz)/SE Elektrisk energi (elektrisk energi eller gas)
Energy consumption (expressed in kWh) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity	1,10	MWh/cycle	EN Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (electricity or gas)/FR Energie électrique (électricité ou gaz)/CS Spotřeba energie (elektriny) potřebná k ohřevu normalizované náplně v jedné vyhovující pekáčůvlné komoře (elektrická konečná energie) (elektrická nebo plyn)/DE Elektrische Energie (Elektrizität oder Gas)/ES Energía eléctrica (energía eléctrica o gas)/PT Energia elétrica (eletricidade ou gás)/SK Elektrická energia (elektrická energia alebo plyn)/PL Energia elektryczna (energia elektryczna lub gaz)/SE Elektrisk energi (elektrisk energi eller gas)
Energy Efficiency Index per cavity	81,4	EEI cavity	EN Energy Efficiency Index per cavity/FR Indice d'efficacité énergétique par cavité/CS Index účinnosti energetické jeř Gerátum/ES Índice de eficiencia energética por cavidade/SK Index účinnosti na výkurovni/SE Effektivitetsindex per ugn

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

Predaj náhradných dielov: tel:

+421 915 473 787

email: servis@elmax.cz

www.brandt.sk