

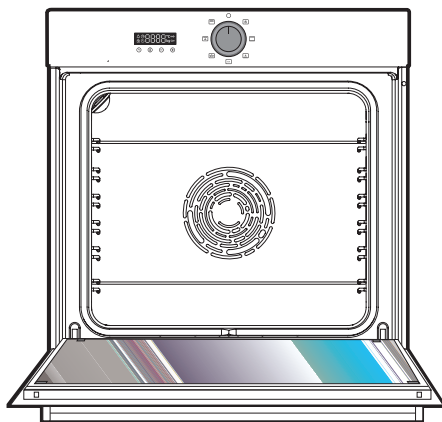
Brandt



SK NÁVOD NA OBSLUHU

MULTIFUNKČNÁ PYROLYTICKÁ RÚRA

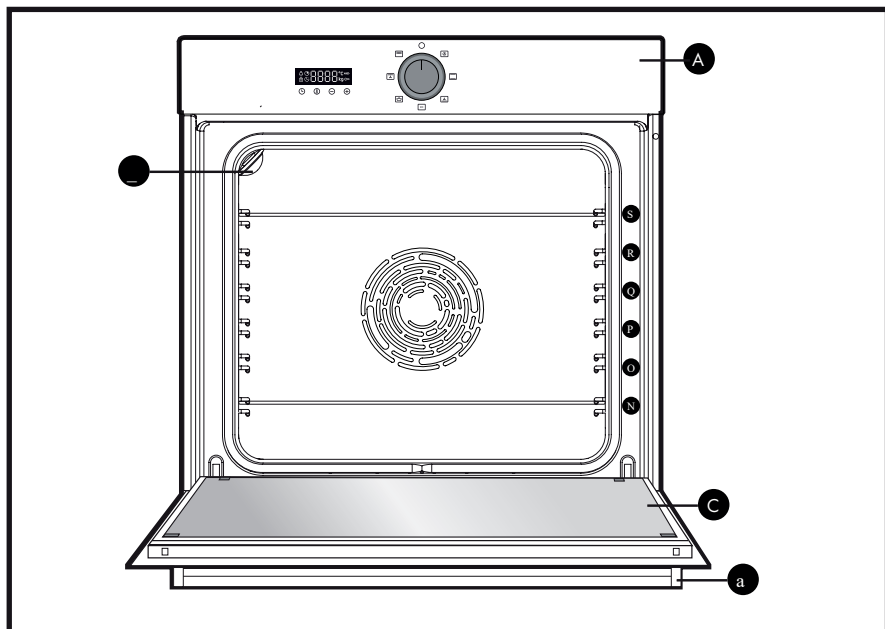
BXP5531
BXP5534
BXP6534
BXP5560



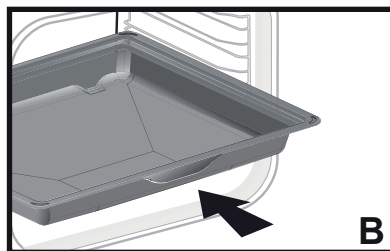
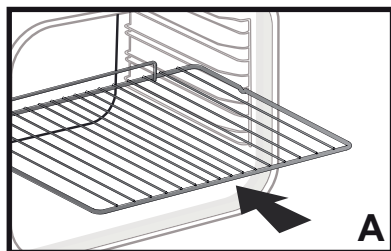
1

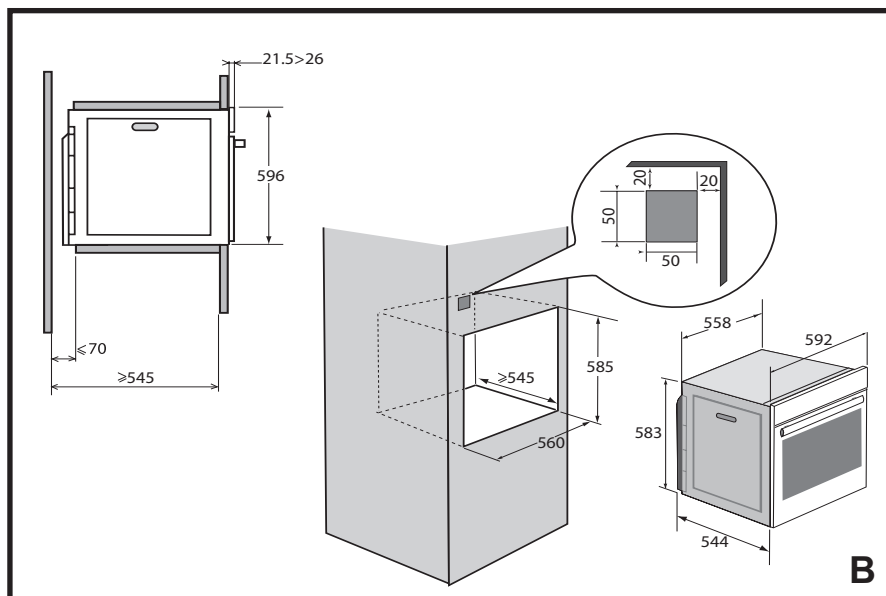
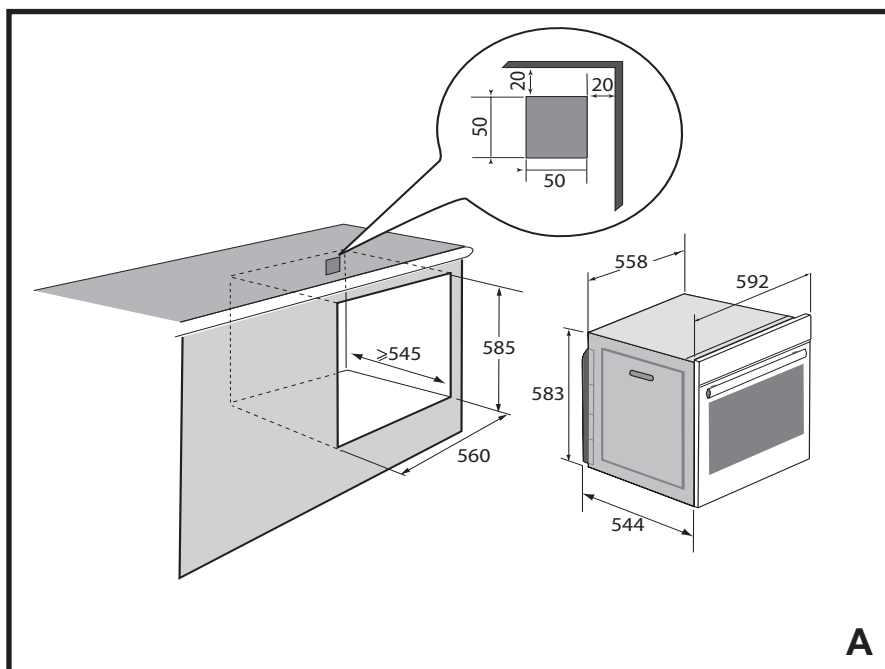


1.1



1.4

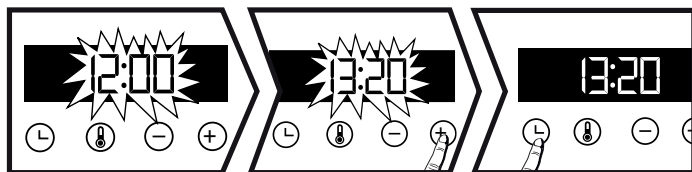




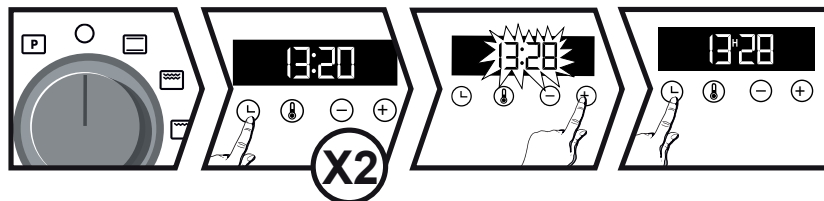
3



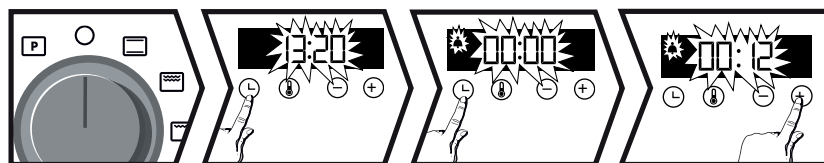
3.1



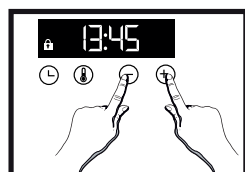
3.2



3.3



3.4



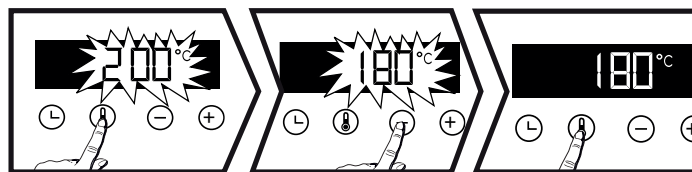
4



4.1



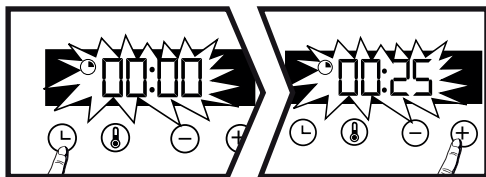
4.2



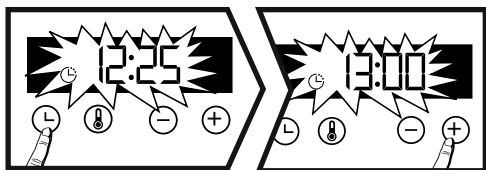
4



4.3



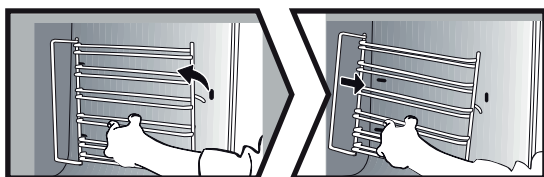
4.4



5



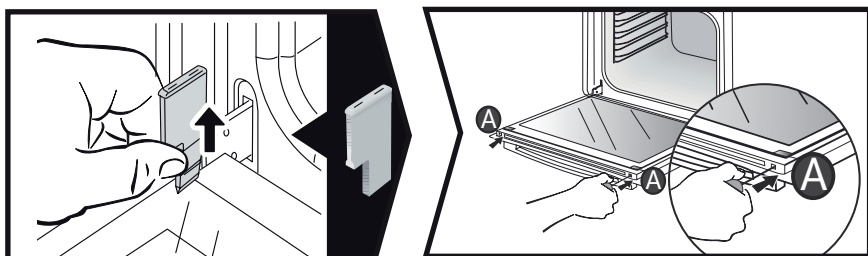
5.1



5.2

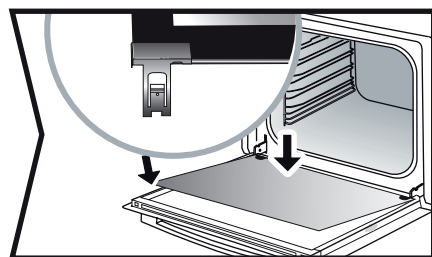
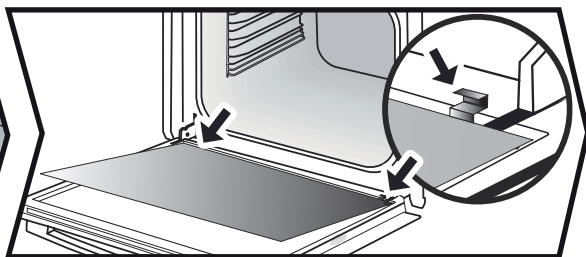
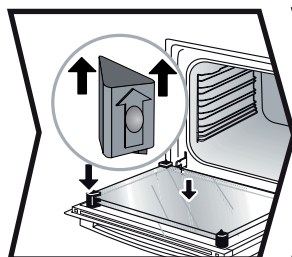
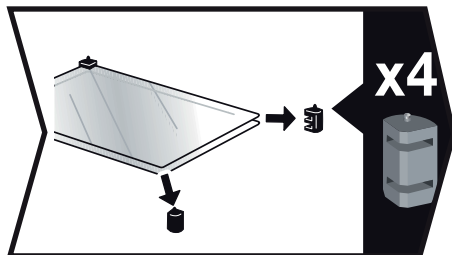
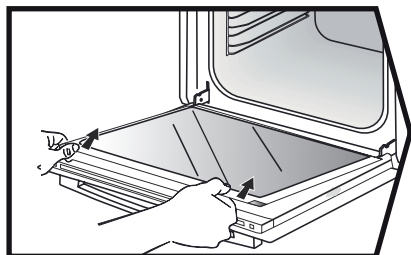


5.3

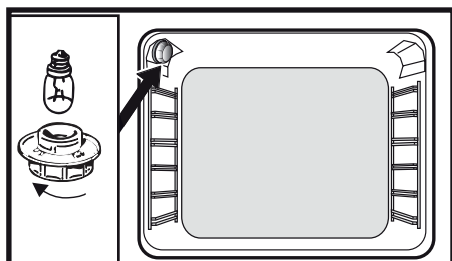




5.3



5.4



Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

Zakúpili ste si výrobok značky **BRANDT** a my Vám ďakujeme za prejavenu dôveru.

Keď sme tento výrobok koncipovali a vyrábali, mysleli sme pri tom na Vás, na Váš spôsob života, Vaše potreby, aby čo najlepšie vyhovoval Vaším očakávaniam. Vložili sme doň všetko naše know-how, inovatívne nápady a vášeň, ktorá nás poháňa už 60 rokov.

Pretože sa chceme neustále zlepšovať a uspokojovať Vaše požiadavky, je Vám k dispozícii náš spotrebiteľský servis, kde Vám odpovedia na všetky otázky či návrhy.

Môžete sa taktiež pripojiť na naše internetové stránky www.brandt.com, kde nájdete všetky novinky a užitočné a doplňujúce informácie.

Spoločnosť BRANDT je šťastná, že s Vami bude každý deň a prajeme Vám, aby ste zo zakúpeného tovaru mal/a čo najväčší úžitok.



Dôležité upozornenie: pred uvedením spotrebiča do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod na inštaláciu a obsluhu, aby ste sa rýchlejšie zoznámili s jeho funkciami.

.

POZORNE SI PREČÍTAJTE DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PONECHAJTE SI ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

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

Dôležité upozornenie: po prevzatí spotrebiča ho vybalte alebo nechajte okamžite vybaľiť. Skontrolujte vzhľad. Prípadné výhrady uveďte písomne na dodacom liste, ktorého jednu kópiu si ponecháte. Kým spotrebič uvediete do prevádzky, pozorne si prečítajte tento montážny návod, aby ste sa rýchlejšie oboznámili s jeho funkciami. Tento návod na použitie uskladnite pri spotrebiči. Ak spotrebič odovzdáte alebo predáte inej osobe, zaistite, aby s ním získala aj návod na obsluhu. Zoznámte sa s týmito radami, kým spotrebič nainštalujete a použijete. Sú pripravené pre vašu bezpečnosť a bezpečnosť ďalších osôb.

- Tento spotrebič bol navrhnutý pre používanie osobami v obytných miestnostiach. Táto rúra neobsahuje žiadnu súčiastku z azbestu.

- Tento spotrebič je určený len pre bežné domáce použitie. Nepoužívajte ho na komerčné, priemyselné, alebo pre iné účely, ako pre ktoré bol navrhnutý.

- Neupravujte a nemeňte parametre tohto spotrebiča. Mohlo by vás to ohroziť.

- Nikdy neumiestňujte alobal priamo do styku so spodnou stranou rúry, nahromadené teplo by mohlo spôsobiť poškodenie smaltu.

- Na otvorené dvierka rúry nedávajte ťažké predmety a zaistite, aby na ne nesadalo a neliezlo žiadne dieťa.

- Nepoužívajte rúru na skladovanie potravín alebo akýchkoľvek predmetov po použití.

- Po použití rúry skontrolujte, či sú všetky ovládače v polohe vypnuté.

- Pri akomkoľvek čistiacom zásahu v rúre musí byť táto vypnutá.

- Kým vyberiete vnútorné krycie sklo, nechajte spotrebič vychladnúť.



Deti do 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom alebo získajú predchádzajúce informácie o používaní spotrebiča a pochopia prípadné riziká. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Postup čistenia a údržby nesmú vykonávať deti bez dozoru.

— Dávajte pozor, aby sa so spotrebičom nehrali deti.

VAROVANIE: Spotrebič a jeho dostupné diely sú pri používaní teplé. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných telies v rúre. Deti do 8 rokov musia byť držané v bezpečnej vzdialenosti alebo musia byť pod stálym dozorom.

- Tento spotrebič je skonštruovaný pre varenie so zatvorenými dvierkami.

- Kým 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 spotrebič pre parné čistenie.

- Pred odstránením zadnej steny musí byť spotrebič odpojený od elektrickej siete. Po vyčistení musí byť zadná stena vrátená na miesto v súlade s pokynmi.

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

 **UPOZORNENIE:** pred výmenou žiarovky sa uistite, že je spotrebič odpojený od napájania, aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom. Úkon vykonajte, keď spotrebič vychladne. Pre odskrutkovanie ochranného skla a žiarovky použite kaučukovú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.

Elektrická zásuvka musí byť po inštalácii prístupná. Musí byť umožnené odpojenie spotrebiča od elektrickej 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 zabránilo nebezpečenstvu.

- Tento spotrebič môže byť inštalovaný pod pracovnou plochou alebo do stĺpca, ako je znázornené na schéme inštalácie.

- Umiestnite rúru do nábytku tak, aby bola zaistená minimálna vzdialenosť 10 mm od susedného kusa nábytku. Materiál nábytku, do ktorého zabudujete rúru, musí byť odolný voči teplu (alebo musí byť potiahnutý takým materiálom).

Pre väčšiu stabilitu upevnite rúru 2 skrutkami, ktoré zasuniete do otvorov na to určených.

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

1



Popis spotrebiča

1.1 POPIS SPOTREBIČA

- A** Ovládací panel
- B** Žiarovka
- C** Dvierka
- D** Rukoväť

Táto rúra ponúka 6 polôh vodiacich líšt pre príslušenstvo (stupeň 1 až 6).

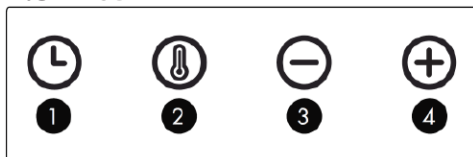
1.2 DISPLEJ

PRÁVÁ ČASŤ OBRAZOVKY



- Trvanie varenia
- Koniec varenia
- Zamknutie tlačidiel
- Minútka
- Ukazovateľ predhrevu
- Zamknutie dvierok
- Ukazovateľ váhy

1.3 TLAČIDLÁ



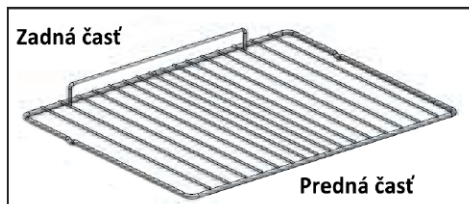
- 1** Nastavenie času a doby
- 2** Nastavenie teploty
- 3** Tlačidlo -
- 4** Tlačidlo +

1.4 PRÍSLUŠENSTVO (PODĽA MODELU)

A • Bezpečnostná mriežka proti preklopeniu

Mriežka môže byť použitá pre všetky plechy a formy s potravinami určenými na pečenie alebo zapekanie. Môže sa používať na grilovanie (dávať priamo na ňu). Položte bezpečnostnú mriežku proti preklopeniu k spodnej časti rúry.

B • Viacúčelový plech na odkvapkávanie šťavy 45 mm



Vsunúť do vodiacich líšt pod mriežku, rukoväťou smerom k dvierkam rúry. Zachytáva šťavu a tuk pri grilovaní, môžete ho taktiež napustiť do polovice vodou a piecť vo vodnom kúpeli.

C • Pekársky plech 20 mm

Vsunúť do vodiacich líšt, rukoväťou smerom k dvierkam rúry. Vhodný na pečenie koláčov, sušienok, cupkekov. Naklonená strana slúži na jednoduchú manipuláciu s pekárskymi výtvormi. Pre zachytávanie šťavy a tuku pri grilovaní je možné ho taktiež vložiť do vodiacich líšt pod mriežku.



Odporúčanie

Pre zabránenie uvoľňovania dymu počas pečenia tučného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody alebo oleja na dno plechu pre odkvapkávanie šťavy.



Kým začnete čistenie rúry pyrolýzou, vyberte všetko príslušenstvo a vodiace líšty z rúry.

2



Inštalácia

2.1 VÝBER UMIESTNENIA A ZABUDOVANIE

Uvedené schémy stanovujú kóty nábytku, do ktorého sa rúra vojde. Tento spotrebič je možné nainštalovať pod pracovnú plochu (A) alebo vertikálne (B). Ak je nábytok otvorený, otvor na zadnej strane musí byť široký maximálne 70 mm.

Zabudovanie spotrebiča: Zložte gumový kryt a pripravte si otvory s priemerom 2 mm v paneli nábytku, čím sa zabráni odštiepeniu dreva z nábytku.

Upevnite rúru pomocou 2 skrutiek. Gumový kryt vráťte späť na miesto.



Odporúčanie

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



Pozor

Pred prvým použitím rúry ju zahrejte prázdnu na 200°C počas približne 1 hodiny. Skontrolujte, či je miestnosť dostatočne vetraná.

PRIPOJENIE K ZDROJU ELEKTRICKÉHO NAPÄTIA

Vaša rúra musí byť pripojená normalizovaným napájacím káblom s 3 vodičmi s prierezom 1,5 mm² (1P + 1 N + 1 ochranný vodič), ktorá musí byť pripojená k elektrickej sieti 220-240~ Voltov prostredníctvom elektrickej zásuvky podľa normy IEC 60083 alebo viacpólového odpájacieho zariadenia alebo podľa pravidiel inštalácie.

Ochranný kábel (žltozelený) je prepojený so svorkou  spotrebiča a musí byť pripojený k uzemneniu inštalácie. Poistka na Vašom spotrebiči musí mať hodnotu 16 A.

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



Upozornenie

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

3



Nastavenie hodín

3.1 NASTAVENIE HODÍN

Po zapnutí do elektrickej siete na displeji bliká 12:00.

Nastavte hodinu stlačením  alebo .

Volbu potvrdte stlačením tlačidla **OK**.

3.2 ÚPRAVA HODÍN

Rúra musí byť vypnutá. Dvakrát stlačte , časový údaj bliká a je možné pristúpiť k úprave hodín.

Nastavte hodinu stlačením  alebo .

Volbu potvrdte stlačením tlačidla **OK**.

3.3 MINÚTKA

Túto funkciu je možné použiť len ak je rúra vypnutá.

Stlačte tlačidlo . Symbol bliká. Nastavte minútku tlačidlami  a . Stlačte tlačidlo **OK** a potvrdte. Odpočítavanie začína.

Keď uplynie čas, ozve sa zvukový signál. Ak chcete zastaviť odpočítavanie, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Pozn.: naprogramovanie minútky je možné kedykoľvek zmeniť alebo zrušiť. Ak chcete zrušiť nastavenie minútky, vráťte sa do ponuky minútky a nastavte čas na 0:00. Nie je potrebné potvrdzovať, nastavenie sa automaticky počas niekoľkých sekúnd uloží.

3.4 UZAMKNUTIE TLAČIDIEL

Vypnite rúru, stlačte súčasne tlačidlá  a , kým sa nezobrazí na obrazovke symbol . Pre odomknutie vykonajte rovnakú operáciu.

4



Pečenie

REŽIMY PEČENIA (podľa modelu)

Režimv pečenia sú nasledujúce:

, , , , , ,  BOOST, sú vybavené funkciou BOOST (maximálny výkon), ktorá umožňuje rýchle zvýšenie teploty. Ak chcete túto funkciu deaktivovať, preštudujte si kapitolu Nastavenia.



TEPLOVZDUŠNÝ OHREV*

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 250 °C

Odporúča sa pre biele mäsa, ryby a zeleninu, aby zostali vláčne. Pre pečenie niekoľkých pokrmov až do 3 polôh.



TRADIČNÉ PEČENIE IMPULZNÉ*

S TERMOSTATOM

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C

Odporúča sa pre mäso, ryby, zeleninu, najlepšie v keramickej miske.



PLECH PRE TRADIČNÉ PEČENIE

Minimálna teplota 75 °C, maximálna 250 °C

Odporúča sa pre vlhké cestá (quiche, koláče so šľavnatým ovocím...). Cesto bude odspodu dobre upečené. Odporúčame pre cestá, ktoré kysnú (cake, brioška, bábovka...) a na soufflé, ktoré nebudú blokované vrchnou kôrkou.



TRADIČNÉ

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C

Odporúča sa pre pomalé a jemné pečenie, napr. na prípravu šťavnatej pečienky diviny. Pre prudšie pečenie červeného mäsa. Pre dusenie pokrmov v zatvorenom kastróle, ktorých príprava bola vopred spustená na varnom paneli (kohút na víne, ragú).



EKO*

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C

Táto funkcia šetrí energiu a zároveň zachováva vlastnosti pečenia. Kompletné pečenie prebieha bez predohrievania.



GRIL VYŠŠEJ TEPLOTY



GRIL STREDNEJ TEPLOTY

Minimálna teplota 180 °C, maximálna 275 °C

Odporúča sa pre grilovanie hriankov, zapekanie jedál v krémových omáčkach...



GRIL IMPULZNÝ

Minimálna teplota 100 °C, maximálna 250 °C

Hydina a pečienka, šťavnatá a chrumkavá zo všetkých strán.

Na najspodnejšiu vodiacu lištu zasuňte plech na zachytávanie šťavy.

Odporúča sa pre hydinu alebo pečienky, stehno, hovädzie rebrá. Umožňuje zachovať šťavnatú štruktúru rybieho mäsa.



UDRŽIAVANIE TEPLEJ RÚRY

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 100 °C

Odporúčame pre kysnutie cesta na chlieb, buchty, bábovku, atď., pre rozmrazovanie potravín alebo ohrievanie tanierov.



PIZZA

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C

Pre zaistenie kvalitnej pizze, pečte na 3. úrovni, rúru rozohrejte.



FUNKCIA BOOST

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C

Rady použité pre oznámenie napísané na energetickom štítku v súlade s európskou normou EN 50304 a podľa európskej smernice 2002/40/ES: Podľa rôznych modelov rúr.



Rada pre úsporu energie

*** Pri funkcii  sa svetlo v rúre vypne automaticky po 90 sekundách. Počas pečenia neotvárajte dvierka.**

4.1 PEČENIE S OKAMŽITÝM ŠTARTOM

Stlačte tlačidlo , zobrazí sa funkcia pečenia. Pre zmenu tejto funkcie stlačte tlačidlo .

Rúra vám zobrazí odporúčanú teplotu, ktorú je možné upraviť, teplotu upravte stlačením tlačidiel  a . Potvrďte stlačením tlačidla .

Stlačením tlačidla **OK** spustíte pečenie s okamžitým štartom.

Ukazovateľ teploty bliká, kým nie je dosiahnutá nastavená teplota.

4.2 ÚPRAVA TEPLOTY

Stlačte tlačidlo .

Teplotu upravte stlačením tlačidiel  a .

Potvrďte stlačením tlačidla **OK**.

Rúra hreje a nastavená funkcia pečenia bliká.

Keď rúra dosiahne zvolenú teplotu, zaznie séria zvukových signálov.

4.3 NAPROGRAMOVANIE TRVANIA

Použite funkciu Pečenie s okamžitým štartom.

Stlačte tlačidlo , hodnota trvania pečenia bliká. Teraz môžete pristúpiť k nastaveniu času trvania.

Rúra je vybavená technológiou „**SMART ASSIST**“, ktorá pri programovaní trvania pečenia navrhuje čas

pečenia podľa zvoleného režimu pečenia. Tento čas je možné upraviť.

Vid' tabuľku nižšie:

Stlačte tlačidlá  a  a nastavte trvanie pečenia.

Volbu potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.

FUNKCIA PEČENIA (podľa modelu)	ODPORÚČANIE ČASOV
 TRADIČNÉ	30 min
 TRADIČNÉ PEČENIE IMPULZNÉ	30 min
 TEPLOVZDUŠNÝ OHREV	30 min
 PLECH PRE TRADIČNÉ PEČENIE	30 min
 EKO	30 min
 GRIL STREDNEJ TEPLoty	10 min
 GRIL V YŠŠEJ TEPLoty	7 min
 GRIL IMPULZNÝ	15 min
 UDRŽIAVANIE TEPLÉHO JEDLA	60 min
 PIZZA	15 min
 FUNKCIA BOOST	5 min

Doba pečenia sa automaticky uloží za niekoľko sekúnd.. Po dosiahnutí požadovanej teploty pečenia sa započne odpočítavanie času.

4.4 PEČENIE S ODLOŽENÝM ŠTARTOM

Postupujte rovnako ako pri nastavení času trvania pečenia.

Po nastavení času pečenia stlačte tlačidlo  tak dlho, kým sa nerozblíkajú ukazovateľ konca konce pečenia . Ukazovateľ bliká, nastavte čas konca pečenia pomocou tlačidiel  a . Potvrdíte stlačením tlačidla **OK**. Zobrazenie konca pečenia už neblíkajú.

5



Čistenie

ČISTENIE VONKAJŠIEHO POVRCHU

Použite mäkkú handričku napustenú prostriedkom na umývanie okien. Nepoužívajte tekutý prášok ani drsné špongie.

ČISTENIE PYROLÝZOU

Kým začnete čistenie rúry pyrolýzou, vyberte z rúry rošty a odstráňte väčšie pripečené zvyšky potravín. Odstráňte prebytočný tuk na dverkách pomocou navlhčenej špongie. V záujme bezpečnosti môže toto čistenie prebiehať len vtedy, ak sú dverka automaticky zablokovované. Dverka pri pyrolýze nie je možné otvoriť.



Kým začnete čistenie rúry pyrolýzou, vyberte všetko príslušenstvo a vodiace lišty z rúry.

5.1 DEMONTÁŽ VODIACICH LIŠT

Nadvihnite prednú časť lišty, vysuňte celú lištu a vyberte háčik na prednej strane z jeho uloženia. Potom mierne vytiahnite celú lištu smerom k sebe a nadvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali háčik aj v zadnej strane z jeho uloženia. Vyberte tak obe lišty.

5.2 PYROLÝZA S OKAMŽITÝM ŠTARTOM

Displej by mal ukazovať denný čas bez blikania. Pyrolýzu aktivujete akonáhle otočíte ovládač do polohy . V záujme bezpečnosti toto čistenie môže prebiehať len vtedy, keď sú dverka automaticky zablokovované, na displeji sa zobrazí symbol . Dverka nejde otvoriť. Na konci čistenia uisplej 0:00 a dvere sa odblokovujú.

Vráťte tlačidlo funkcií do polohy „0“.

PYROLÝZA S ODLOŽENÝM ŠTARTOM

Pre nastavenie času ukončenia pyrolýzy si prečítajte inštrukcie v odseku „Pyrolýza s okamžitým štartom“ a kapitolu 4.4.

Po týchto krokoch je začiatok pyrolýzy odložený tak, aby bola ukončená v naprogramovaný čas.

5.3 ČISTENIE VNÚTORNÝCH PLŔCH SKIEL

Pre ľahšie čistenie vnútorných plôch skiel demontujte sklá z rúry. Najskôr odstráňte prebytočnú tuk z vnútornej časti skiel pomocou navlhčenej handričky a prostriedku na umývanie riadu a potom sklá z rúry demontujte.



Upozornenie

Nepoužívajte pieskové čistiace prípravky, brúsne alebo drsné kovové čistiace pomôcky pre čistenie sklenených dvierok rúry, čo by mohlo poškriabať povrch a viesť k prasknutiu skla.

DEMONTÁŽ

Úplne otvorte dvierka rúry a zablokujte pomocou plastovej červenej zarážky dodanej v plastovom vresku so spotrebičom.

Vyberte prvé nacvaknuté sklo nasledovne:

Pomocou náradia (skrútkovač) pritlačte v bode A a sklo vycvaknite.

Vyberte sklo.

Podľa modelu sú dvierka vybavené dvoma dodatočnými sklami, ktoré sú na každej strane vybavené čiernou gumovou zarážkou. Ak je to nutné, vyberte ich a vyčistite. Neponárajte sklá do vody. Opláchnite pod tečúcou vodou a utrite utierkou bez chlpu.

MONTÁŽ DVIEROK

Po vyčistení opäť nasadte 4 gumové rohy zelenou špičkou smerom hore a umiestnite späť sklá. Posledné sklo umiestnite do kovových krytov, zacvaknite, lesklou stranou smerom von. Odoberte červenú plastovú zarážku.

Váš spotrebič je opäť pripravený na použitie.

5.4 VÝMENA ŽIAROVKY

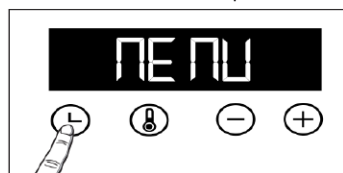


Výstraha:

Uistite sa, že je spotrebič odpojený od napájania, kým vymeníte žiarovku, inak hrozí zasiahnutie elektrickým prúdom. Úkon vykonajte keď spotrebič vychladne.

Technické údaje žiarovky:

15 W, 220-240 V~, 300 °C, päťica E14.



Pre odskrútkovanie ochranného skla a žiarovky použite gumovú rukavicu, ktorá uľahčí vymontovanie.

6



Nastavenia

6.1 MENU

Zmenu nastavení parametrov rúry je možné vykonať nasledovne:

Stlačte tlačidlo a počkajte, kým sa zobrazí „MENU“. Pre rozbalenie jednotlivých typov nastavenia opäť stlačte opäť tlačidlo a vykonajte požadované nastavenia.

Parametre uvedené v tabuľke nižšie aktivujte alebo deaktivujte pomocou tlačidiel „+“ a „-“.

	AUTO: Pri režime pečenia sa svetlo v rúre vypne automaticky po 90 sekundách. ZAP: V režime pečenia žiarovka vždy svieti.
	Aktivácia/deaktivácia zvukového signálu tlačidla.
	Aktivácia/deaktivácia režimu BOOSTER
	Aktivácia/deaktivácia nastavení ukážok (demo).

Stlačením tlačidla opustíte ponuku „MENU“.

7



Riešenie prípadných problémov

Niektoré malé poruchy môžete odstrániť sami:

Rúra neheje. Skontrolujte, či je rúra riadne pripojená a či jej poistka nie je mimo prevádzky. Zvýšte zvolenú teplotu.

Žiarovka rúry je nefunkčná. Vymeňte žiarovku alebo poistku. Skontrolujte, či je rúra žiadne pripojená.

Chladiaci ventilátor sa točí aj po vypnutí rúry. To je normálne, ventilácia môže fungovať až 1 hodinu po pečení v záujme zníženia vnútornej a vonkajšej teploty rúry. V prípade času dlhšieho ako hodina kontaktujte popredajný servis.

Neprebíha čistenie pyrolýzou. Skontrolujte zatvorenie dvierok. Ak ide o poruchu blokovania

dvierok alebo senzora teploty, volajte popredajný servis.

Na displeji blíkajú symbol . Porucha blokovania dvierok, volajte popredajný servis.

8



Životné prostredie

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Obalové materiály tohto spotrebiča sú recyklovateľné. Podieľajte sa na ich recyklácii a prispievajte tak k ochrane životného prostredia. Likvidujte ich v kontajneroch s komunálnym odpadom 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 zariadení, ktorú zaisťuje výrobca, bude tak vykonaná v optimálnych podmienkach v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení.

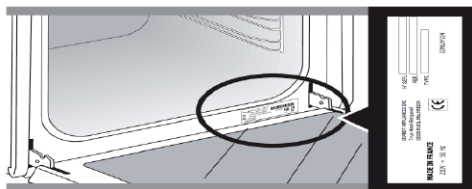
Informujte sa na obecnom úrade v mieste bydliska alebo u vášho predajcu, kde sa nachádzajú zberné miesta pre použité spotrebiče najbližšie k vášmu bydlisku. Ďakujeme vám za váš príspevok k ochrane životného prostredia.

9



Servisné zásahy

Prípadné opravy na vašom prístroji musí vykonať kvalifikovaná osoba spolupracujúca s výrobcom. Pokiaľ nám budete telefonovať, majte po ruke všetky potrebné údaje týkajúce sa Vášho spotrebiča (obchodné označenie, servisné označenie, sériové číslo), urýchlite tak vybavenie svojej žiadosti. Tieto informácie nájdete na typovom štítku.



A		B		G
SERVICE :		TYPE :		
C	D	E	F	I
H				

B: Obchodné označenie

C: Servisné údaje

H: Výrobné číslo

Pôvodné súčiastky

Pri zákroku údržby požadujte používanie výlučne originálnych certifikovaných náhradných dielov.



POKRMY	*		*		*		*		*		*		*			
		UROVEŇ		UROVEŇ		UROVEŇ		UROVEŇ		UROVEŇ		UROVEŇ		UROVEŇ	min	
Mäso																
Bravčová pečienka (1 kg)	200	2					180	2								60
Teľacia pečienka (1 kg)	200	2					180	2								60-70
Hovädzia pečienka	240	2														30-40
Jahňacie (stehno, plece 2,5 kg)	220	1			220						200	2				60
Hydina (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3				60
Hydina, väčšia veľkosť	180	1														60-90
Kuracie stehná					220	3					210	3				20-30
Bravčové/teľacie stehná					210	3										20-30
Hovädzie rebrá (1 kg)					210	3					210	3				20-30
Jahňacie rebrá					210	3										20-30
Ryby																
Grilované ryby					275	4										15-20
Varené ryby (pražma)	200	3					180	3								30-35
Ryby v papilote	220	3					200	3								15-20
Zelenina																
Gratinovanie (zapekanie pokrmov)					275	2										30
Zapekané zemiaky	200	2					180	2								45
Lasagne 200 3 180 3 45	200	3					180	3								45
Plnené paradajky	170	3					160	2								30
Cukrovinky																
Piškótová torta - piškót			180	2									180	2		35
Piškótová roláda	220	3											180	2		5-10
Brioška	180	1	210										180	2		35-45
Brownies	180	2					175	3								20-25
Torta - z rovnakého dielu múky	180	1	180	1									180	2		45-50
Čerešňová bublanina	200	2					180	3								30-35
Krémy 165 2 150 2 30-40	165	2											150	2		30-40
Sušienky - koláče	175	3														15-20
Bábovka			180	2									180	2		40-45
Snehové pusinky	100	2											100	3		60-70
Čajové pečivo	220	3					200	3								5-10

*Podľa modelu

POKRMY	*		*		*		*		*		*		min	
		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		ÚROVEŇ		
Cukrovinky														
Čajové pečivo	220	3					200	3					5-10	
Odpalované cesto	200	3					180	3				180	30-40	
Čajové pečivo z lístkového cesta	220	3					200	3					5-10	
Múčnik Savarin	180	3										175	30-35	
Koláč z krehkého cesta	200	1					195	1					30-40	
Koláč z lístkového cesta	215	1					200	1					20-25	
Koláč z krehkého cesta	210	1					200	1					10-30	
Ostatné														
Pokrm na ihle	220	3				210	4						10-15	
Paštéta	200	2					190	2					80-100	
Pizza z krehkého cesta	200	2											30-40	
Pizza z cesta na chlieb													15-18	
Slané koláče													35-40	
Soufflé												180	2	50
Koláče	200	2												40-45
Chlieb	220						200		220					30-40
Hrianka	180					275	4-5							2-3
Liatinový hrniec (dusenie)	180	2										180	2	90-180

*Podľa modelu



PRED VLOŽENÍM POKRMOV RÚRY PREDHREJTE

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

EKVIVALENCIA: ČÍSLA ➔ °C

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

Recept s droždím (podľa modelu)

Ingrediencie:

• Múka 2 kg • Voda 1 240 ml • Soľ 40 g • 4 balenia sušeného droždia

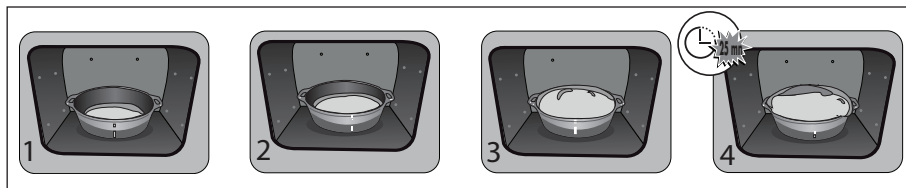
Cesto zmiešajte mixérom a droždie nechajte vykysnúť v rúre.

Postup: Recepty s cestami z droždia. Cesto vylejte na pevnú teplovzdornú plochu, vyberte výsuvný systém a vložte plech do spodnej časti.

Rúru predhrejte pomocou funkcie teplovzdušného ohrevu na teplotu 40-50 °C na približne 5 minút.

Vypnite rúru a nechajte cesto 25-30 minút dôjsť.

Využívate zostatkové teplo.



TESTY FUNKČNÝCH SCHOPNOSTÍ V SÚLADE S NORMOU CEI 60350

POTRAVINA	REŽIMY PEČENIA	STUPEŇ	POZOROVANIE	°C	ČAS	PREDHREV
Sušienky (8.4.1)		4	plochý 45 mm	170	20 min 25 min	ÁNO
Sušienky (8.4.1)		2+4	plochý 45 mm + plochý 20 mm	170	20 min 25 min	ÁNO
Sušienky (8.4.1)		1+5+3	plochý 45 mm + plochý 20 mm + mriežka	175	20 min 25 min	ÁNO
Malé koláče (8.4.2)		4	plochý 45 mm	160	20 min 25 min	NIE
Malé koláče (8.4.2)		2+4	plochý 45 mm + plochý 20 mm	160	20 min 25 min	NIE
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		3	mriežka	160	30 min 35 min	NIE
Jablkový koláč (8.5.2)		3	mriežka	200	45 min 50 min	ÁNO
Zapečený povrch (9.2.2)		4	mriežka	275	3-5 min	ÁNO 5 min

**VÝHRADNÝ DISTRIBÚTOR PRE SR:
ELEKTRO STORE S.K., S.R.O.
HORNÁ 116
022 01 ČADCA**

**DISPEČING SERVISU:
+421 915 473 787**