

SK

# Brandt

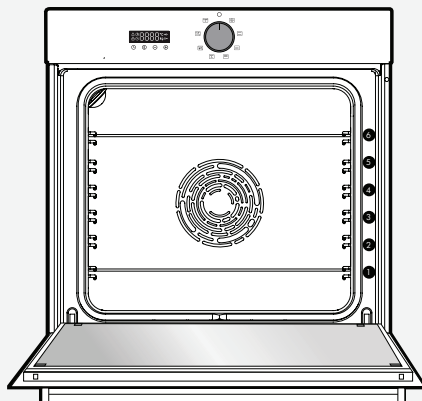


NÁVOD NA OBSLUHU

RÚRA NA PEČENIE

**BOH7534**

**BOH7532**



ORIGINE  
**FRANCE**<sup>®</sup>  
GARANTIE


Vážený zákazník,

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

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


Navštívte našu webovú stránku [www.brandt.com](http://www.brandt.com) kde nájdete naše najnovšie inovácie, ako aj užitočné a doplňujúce informácie.

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

	<p>Štítok „Origine France Garantie“ zaisťuje spotrebiteľovi vysledovateľnosť výrobku tým, že jasne a objektívne uvádza zdroj. Značka Brandt je hrdá na to, že môže pripevniť tento štítok na výrobky z našich francúzskych tovární so sídlom v Orléans a Vendôme.</p> <p>BV Cert. 6011825</p>
---	---

<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>
<b>ŽIVOTNÉ PROSTREDIE .....</b>	<b>6</b>
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	6
RADY TÝKAJÚCE SA ÚSPORY ENERGIE .....	6
<b>INŠTALÁCIA .....</b>	<b>7</b>
VOĽBA MIESTA UMIESTNENIA A MONTÁŽE.....	7
ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE .....	8
<b>POPIS SPOTREBIČA .....</b>	<b>9</b>
PREDSTAVENIE RÚRY .....	9
DISPLEJ A TLAČIDLÁ .....	9
DISPLEJ.....	9
TLAČIDLÁ .....	9
PRÍSLUŠENSTVO .....	10
INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VÝSUVNEJ KOĽAJNIČKY .....	11
<b>SPÔSOB POUŽITIA SPOTREBIČA .....</b>	<b>12</b>
NASTAVENIE .....	12
REŽIMY PEČENIA .....	14
ZAČATIE PEČENIA .....	15
<b>ČISTENIE .....</b>	<b>17</b>
ČISTENIE VNÚTORNÉHO - VONKAJŠIEHO PRIESTORU .....	17
<b>PROBLÉMY A ICH RIEŠENIA .....</b>	<b>19</b>
PROBLÉMY A ICH RIEŠENIA.....	19
KONTAKTOVANIE SERVISU .....	20
ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY .....	20
<b>POPREDAJNÝ SERVIS.....</b>	<b>20</b>

***Dôležité - POZORNE SI PREČÍTAJTE A ODLOŽTE NA BUDÚCE POUŽITIE.***

***Tento návod je možné stiahnuť z webovej stránky značky.***

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.

**Dôležité:**

— 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.

— 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. 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.

— Tento spotrebič je navrhnutý na použitie v domácych a podobných aplikáciách, ako napríklad: Kuchynské priestory pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných profesionálnych priestorov; Na farmách; Používanie klientmi hotelov, motelov a iných rezidenčných zariadení; V prostredí typu penziónu.

— Rúru musíte pri čistení vnútorného priestoru rúry vypnúť.

Neupravujte vlastnosti tohto spotrebiča; mohlo by to byť nebezpečné.

Rúru nepoužívajte ako špajzu ani po použití do nej neukladajte žiadne položky.



## 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 2002/96/ES 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 vyvŕtajte do steny nábytku diery s priemerom 2 mm, aby ste sa vyhli štiepaniu dreva. Rúru pripevnite dvoma skrutkami. Zmeňte polohu gumových zarážok.



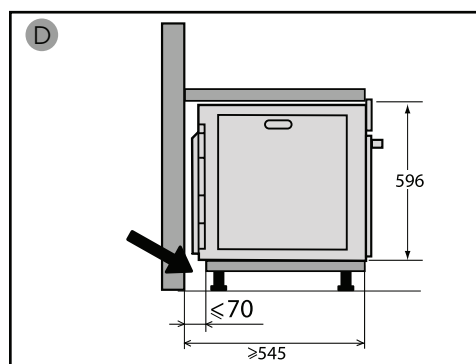
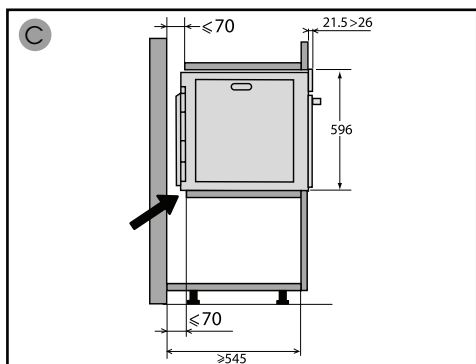
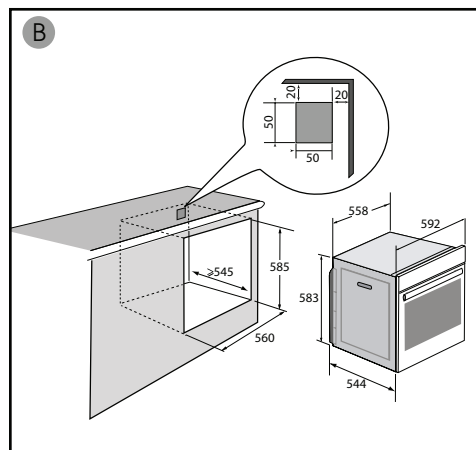
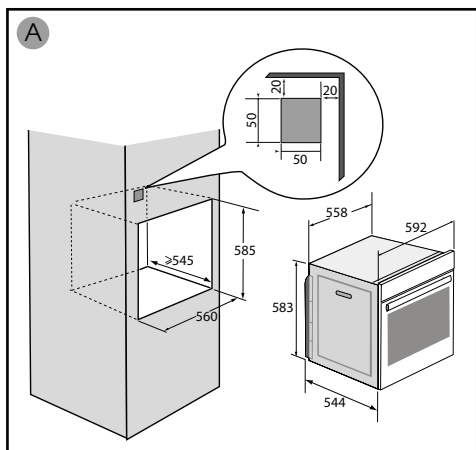
### Tip

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.

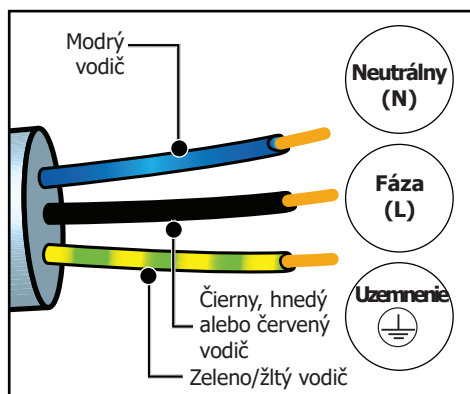
### **Varovanie**

**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**

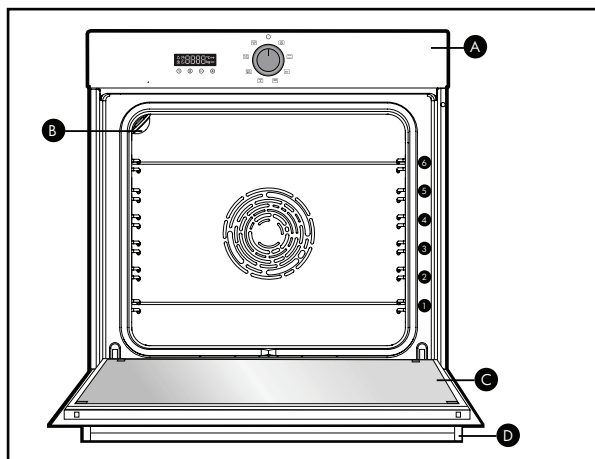
Pred prvým použitím rúru zohrejte na približne 15 minút pri najvyššej teplote a zatvorte dvierka. Minerálna vlna obklopujúca dutinu rúry môže spočiatku vydávať určitý zápach kvôli svojmu zloženiu. Môžete si taktiež všimnúť tvorbu dymu. Toto je normálne.







## PREDSTAVENIE RÚRY



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

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

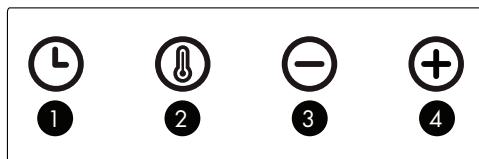
## DISPLEJ A TLAČIDLÁ

### • Displej



- Čas pečenia
- Koniec pečenia
- Uzamknutie tlačidiel
- Časovač
- Indikátor teploty
- Indikátor predhrievania
- Zámok dvierok

### • Tlačidlá



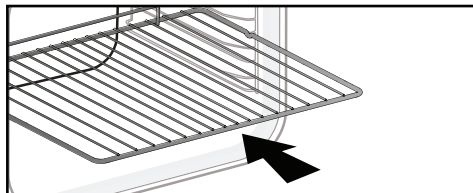
- 1** Nastavenie hodín a času prípravy
- 2** Nastavenie teploty
- 3** Tlačidlo -
- 4** Tlačidlo +



## PRÍSLUŠENSTVO

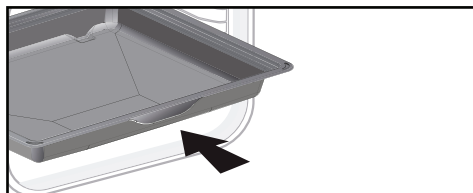
### • Bezpečnostná mriežka proti prevráteniu

Mriežku možno použiť na uchovanie všetkých jedál a nádob obsahujúcich potraviny na varenie alebo pečenie. Môže byť použitá na grilovanie (na umiestnenie priamo na mriežku). Vložte bezpečnostnú mriežku proti prevráteniu smerom k zadnej časti rúry.



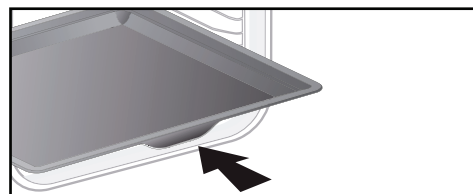
### • Viacúčelový odkvapkávaci 45 mm plech

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.



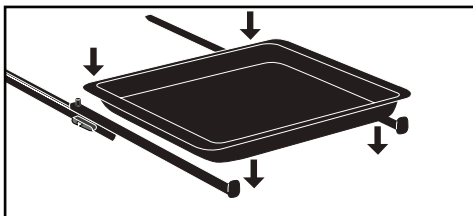
### • 20 mm plech na pečenie

Po vložení do držiakov držadlom smerom k dvierkam rúry je ideálny na pečenie sušienok, rožkov a koláčov. Vďaka naklonenému povrchu je praktické a jednoduché použitie. Možno ho tiež vložiť do držiakov pod mriežku na zachytávanie šťavy a tuku z grilovania.



### • Systém výsuvných kol'ajničiek (BOH7534)

Nový systém výsuvných kol'ajničiek robí jedlo 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.**

### **Varovanie:**

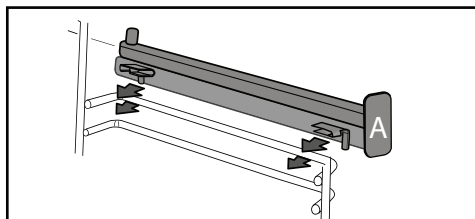
**Vplyvom tepla sa príslušenstvo môže zdeformovať bez toho, aby to malo vplyv na jeho funkciu. Po vychladnutí sa vrátia do pôvodného tvaru.**



## INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ VÝSUVNEJ KOĽAJNIČKY

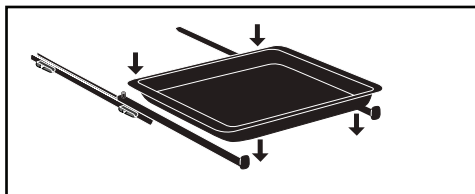
### (V závislosti od modelu)

Po vybratí 2 regálových lišt zvolte výšku (2 až 5), do ktorej chcete namontovať koľajničky. Zacsuvnite 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.

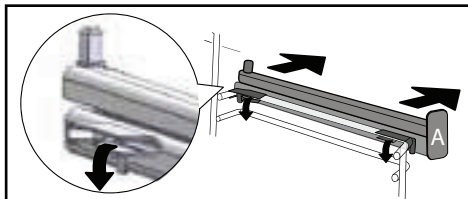


**POZNÁMKA:** Teleskopická posuvná časť koľajničky sa musí rozvinúť smerom k prednej časti rúry, pričom nárazník **A** je oproti vám.

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. Mierne od seba oddel'te spodnú časť úchytiak pripevnených na každej koľajničke, aby sa uvoľnili.



### Tip

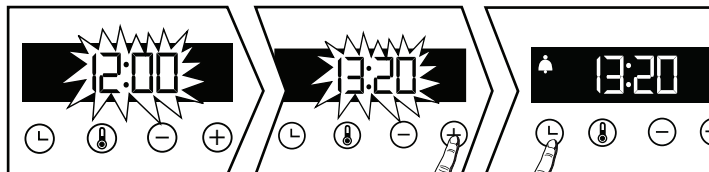
**Aby ste sa vyhli výparom pri príprave tučného mäsa, odporúčame pridať malé množstvo vody alebo oleja na dno odkvapkávacieho plechu.**



## NASTAVENIE

### • Nastavenie hodín

Pri zapnutí napájania bliká na displeji 12:00.

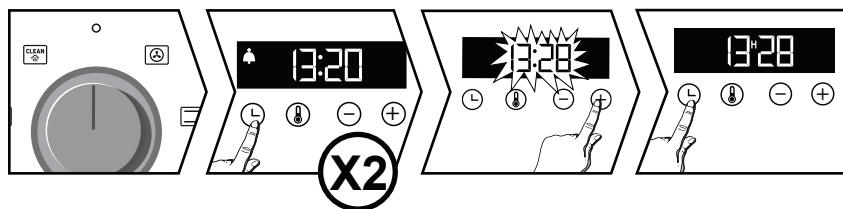


Pri zapnutí napájania bliká na displeji 12:00. Hodiny nastavte pomocou tlačidla + alebo -. Potvrďte pomocou tlačidla ⌚.

V prípade výpadku dodávky elektrickej energie budú hodiny blikat'.

### • Zmena nastavenia hodín

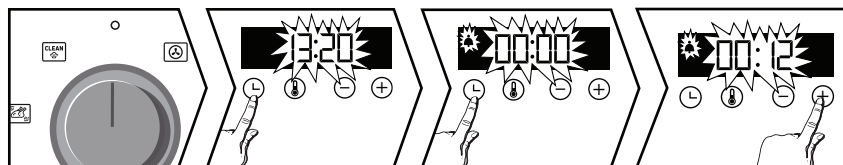
Prepínač voľby funkcií musí byť v polohe 0.



Stlačte tlačidlo ⌚. Zobrazí sa symbol 🔔. Opäť stlačte tlačidlo ⌚ a upravte nastavenie hodín pomocou tlačidla + alebo -. Potvrďte pomocou tlačidla ⌚. Čas ukončenia pečenia sa automaticky uloží po niekoľkých sekundách.

### • Časovač

Túto funkciu je možné použiť iba vtedy, keď je rúra vypnutá.



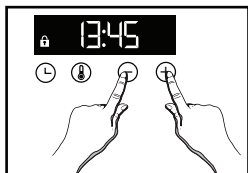
Stlačte tlačidlo ⌚. Časovač začne blikat'. Časovač nastavte pomocou tlačidla + alebo -. Stlačte tlačidlo ⌚ na potvrdenie. Následne sa časovač spustí. Po uplynutí času zaznie akustický signál. Ak to chcete zastaviť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Na displeji sa opäť zobrazí čas.



**Poznámka:** Časovač môžete kedykoľvek zmeniť alebo zrušiť. Ak to chcete zrušiť, vráťte sa do menu časovača a nastavte ho na 00:00. Bez toho, aby ste to museli potvrdzovať, sa úprava po niekoľkých sekundách automaticky uloží.




## SPÔSOB POUŽITIA SPOTREBIČA

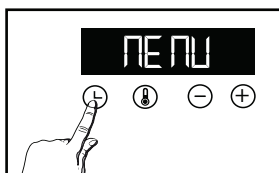
### • Uzamknutie tlačidiel






Súčasne stlačte tlačidlo + a -, pokiaľ sa na displeji nezobrazí symbol . Ak chcete tlačidlá odomknúť, stlačte súčasne tlačidlo + a - dovedty, pokiaľ symbol  nezmizne z displeja.

### NASTAVENIE

Na svojej rúre môžete upravovať rôzne nastavenia. Ak to chcete vykonať: Stlačte tlačidlo  dovedty, pokiaľ nedosiahnete zobrazenie „MENU“ na sprístupnenie režimu nastavení.



Opäť stlačte tlačidlo  na prechádzanie cez rozličné nastavenia. Pomocou tlačidla + a - môžete aktivovať alebo deaktivovať rozličné parametre; pozrite si nižšie uvedenú tabuľku:

	Aktivácia/deaktivácia akustického signálu tlačidiel
	Aktivácia/deaktivácia režimu ukážky

Ak chcete zatvoriť „MENU“, stlačte tlačidlo .



## SPÔSOB POUŽITIA SPOTREBIČA

### REŽIMY PEČENIA

#### MANUÁLNE FUNKCIE:



#### TEPLOVZDUŠNÉ PEČENIE\*

Min. teplota 35 °C, max. 235 °C

Odporúčame na udržanie šťavnatého mäsa, rýb a zeleniny. Na prípravu viacerých pokrmov až na troch úrovniach.



#### KONVENČNÉ PEČENIE

Min. teplota 35 °C, max. 275 °C

Odporúčame na pomalé a šetrné pečenie: bohatá zverina atď. Na uchovávanie štiav v pečeni z červeného mäsa. Na dusenie pokrmov v zakrytom kastrole, ktoré sa začali na varnej doske (coq au vin, dusené mäso).



#### ECO\*

Min. teplota 35 °C, max. 250 °C

Toto nastavenie šetrí energiu pri zachovaní kvality pečenia.

Všetky druhy pečenia sa vykonávajú bez predhrievania.



#### ÚPLNÉ GRILOVANIE

Min. teplota 180 °C, max. 275 °C

Odporúčame na toasty, gratinované jedlá, opečené crème brûlée atď.



#### PULZNÉ GRILOVANIE

Min. teplota 100 °C, max. 230 °C

Pečienky a hydina sú šťavnaté a krehké po celom povrchu. Zasuňte odkvapkávaci plech na držiak spodného regálu. Odporúča sa pre všetku hydinu alebo mäso pečené na ražni, na zapekanie a dôkladné pečenie stehien alebo rebierok z hovädzieho mäsa. Na zachovanie vlhkej textúry rybacích steakov.

### AUTOMATICKÉ FUNKCIE:

Značka Brandt vám ponúka 2 nové funkcie, ktoré automaticky kombinujú dva režimy pečenia: konvenčné pečenia a prípravu v pare, aby sa zachovali nutričné vlastnosti jedla a dosiahlo rýchlejšie pečenie.



#### RYBY

Odporúčame na prípravu celých rýb alebo filé.



#### HYDINA

Odporúčame na prípravu kurčiat, moriek, perličiek a kačíc.

Na tieto 3 funkcie stačí, ak do misky (odkvapkávacieho plechu) v dostatočnom množstve vložíte vlažnú vodu a vložíte ju do rúry na spodné poschodie a pokrm určený na prípravu na 3. poschodie.

Informácie o množstve vody, ktorú je potrebné pridať do odkvapkávacieho plechu, nájdete v tabuľke automatických kombinovaných funkcií s pridaním pary na konci návodu.



#### Funkcia „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.

**\* Režim pečenia podľa normy EN 60350-1: 2016 na preukázanie zhody s požiadavkami energetického štítku európskeho predpisu EÚ/65/2014.**



# SPÔSOB POUŽITIA SPOTREBIČA

## ZAČATIE PEČENIA

### • Okamžité pečenie

Programátor musí zobrazovať iba čas. Nemalo by to blikať. Otočte volič funkcií do ľubovoľnej polohy.



### Pre manuálne funkcie:

Zvýšenie teploty začne okamžite. Vaša rúra odporúča nastaviteľnú teplotu. Rúra sa zahreje a indikátor teploty blikať. Keď rúra dosiahne naprogramovanú teplotu, zaznie séria akustických signálov.

### Pre automatické funkcie:

Na displeji sa zobrazí **----**.

Vyberte si jedlo pomocou tabuľky na konci návodu. Stlačajte tlačidlá + a -, kým sa na displeji nezobrazí požadovaná schéma, voľbu potom potvrdíte pomocou tlačidla (L).

Blikať hmotnosť; pomocou tlačidiel + a - zadajte skutočnú hmotnosť jedla a potom potvrdíte pomocou tlačidla (L).

Už nemáte čo nastavovať, teplota a čas pečenia sa vypočítajú automaticky.

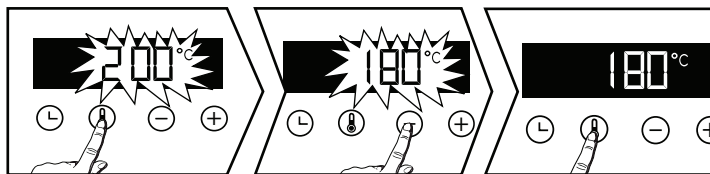
Blikať koniec času pečenia, potvrdíte ho pomocou (L).

Vaše pečenie začne okamžite.

### • Zmena teploty

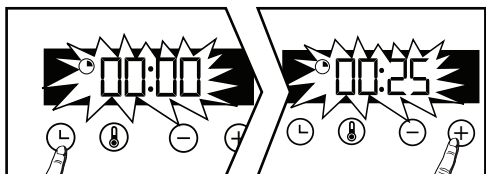
Stlačte tlačidlo (L).

Teplotu upravte pomocou tlačidla + alebo -. Potvrdíte svoju voľbu stlačením tlačidla (L).



### • Naprogramovanie času pečenia

Použite program okamžitého pečenia, potom stlačte tlačidlo (L), začne blikať čas pečenia (L) a teraz je možné ho nastaviť. Stlačením tlačidla + a - upravte čas pečenia.





## Funkcia „SMART ASSIST“

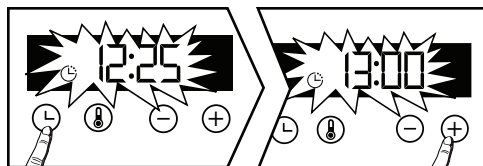
Vaša rúra má funkciu „SMART ASSIST“, ktorá pri naprogramovaní času pečenia navrhne dĺžku pečenia, ktorú je možné zmeniť v závislosti od zvoleného režimu pečenia. Pozrite si tabuľku oproti:

Čas pečenia sa automaticky uloží po niekoľkých sekundách. Čas sa začne odpočítavať, hneď ako sa dosiahne teplota pečenia.

REŽIM PEČENIA	ČAS
	30 min.
	30 min.
ECO	30 min.
	7 min.
	15 min.

## • Odložený štart

Postupujte ako pri naprogramovanom pečení. Po nastavení času pečenia stlačte tlačidlo a začne blikať čas ukončenia.



Displej bliká. Nastavte čas konca pečenia pomocou tlačidla + a -.

Čas ukončenia pečenia sa automaticky uloží po niekoľkých sekundách. Zobrazenie času konca pečenia prestane blikať.






## ČISTENIE

### ČISTENIE VNÚTORNÉHO - VONKAJŠIEHO PRIESTORU

#### • **Parné čistenie vnútorného priestoru spotrebiča**

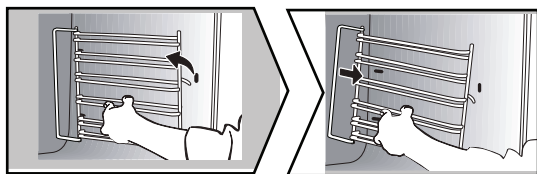
Vďaka tejto funkcii strávite menej času čistením svojej rúry, s ohľadom k životnému prostrediu. Za týmto účelom nastriekajte 300 ml vody do vnútorného priestoru a spustíte funkciu parného čistenia umiestnením voliča do polohy  na 35 minút.

#### • **Čistenie vonkajších povrchov**

Použite prípravok na umývanie okien nanesený na mäkkú handričku. Nepoužívajte abrazívne krémy ani čistiace špongie.

#### • **Čistenie držiakov regálov**

Zdvihnute 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 vnútorného skla**



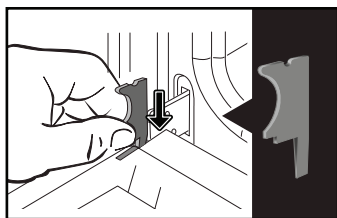
#### **Varovanie**

**Na čistenie dvierok rúry na pečenie nepoužívajte čistiace prostriedky, brúsne špongie ani kovové škrabky, ktoré môžu poškriabať povrch a viesť k rozbitiu skla.**

Na vyčistenie vnútorného skla vyberte dvierka. Predtým odstráňte prebytočný tuk mäkkou handričkou a saponátom.

#### • **Čistenie vnútorného skla**

Dvierka úplne otvorte a zablokujte ich plastovým klinom, ktorý je súčasťou plastového vrečka vášho spotrebiča.



Pomocou nástroja (skrutkovača) zatlačte na drážky A, aby ste odopli sklenenú tabuľu. Zložte sklenený panel.



#### **Dôležité:**

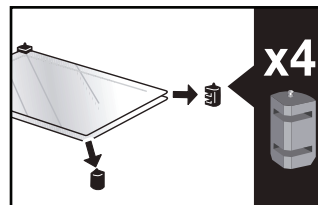
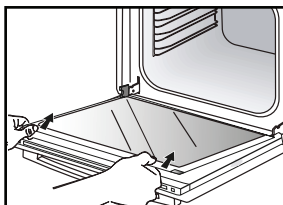
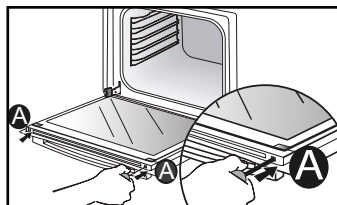
**Nezabudnite označiť smer montáže tohto prvého okna (lesklá strana smerom k vám).**



## ČISTENIE

V závislosti od modelu sa dverka 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, ktorá nepúšťa vlákna.



### • Opätovná montáž dveriek

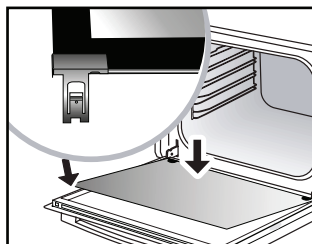
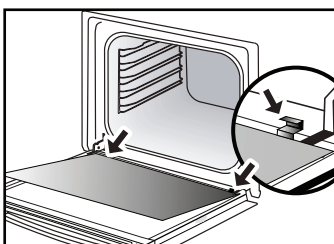
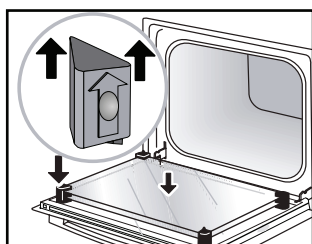
Po vyčistení vráťte štyri gumové zarážky šípkou nahor.

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

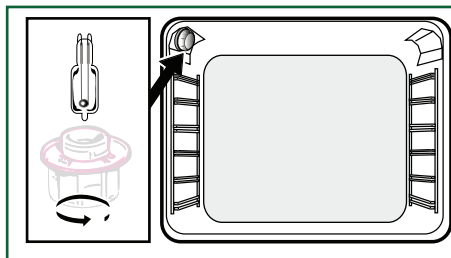


### • Výmena žiarovky v rúre



**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.



### Špecifikácia žiarovky:

25 W, 220-240 V~, 300 °C, G9 hlavica.

Na odskrutkovanie priehľadného krytu a svetla použite gumovú rukavicu, ktorá uľahčí demontáž.

Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.



## PROBLÉMY A ICH RIEŠENIA

### PROBLÉMY A ICH RIEŠENIA

#### **Rúra sa nezahrieva.**

Skontrolujte, či je rúra správne pripojená a či poistka vašej inštalácie nie je mimo prevádzky. Zvýšte zvolenú teplotu.

#### **Svetlo 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.

#### **Na displeji bliká symbol .**

Porucha zamykania dverí; kontaktujte servisné stredisko.

#### **Vibračný hluk.**

Skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej steny.

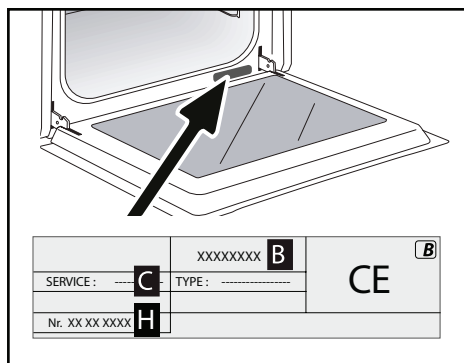
Nemá to vplyv na správnu funkciu vášho spotrebiča, ale počas vetrania môže vzniknúť vibračný hluk. Vyberte spotrebič a premiestnite kábel. Vráťte rúru na svoje miesto.



## POPREDAJNÝ SERVIS

### 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

### ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

Pri servisných prácach požiadajte, aby sa používali iba certifikované originálne náhradné diely.





JEDLÁ													min.
<b>Mäso</b>													
Pečené bravčové mäso (1 kg)	200	2					180	2					60
Pečené teľacie 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/teľacie 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 jedlá)					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>													
Pišškót			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
Koláč - Librový koláč	180	1	180	1							180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Pečené pudingové koláče	165	2									150	2	30-40
Cookies - krehké pečivo	175	3											15-20

\* V závislosti od modelu



JEDLÁ															min.		
<b>Pečivo</b>																	
Madeleines	220	3						200	3								5-10
Chouxové pečivo	200	3						180	3						180	3	30-40
Malé lístkové cesto	220	3						200	3								5-10
Savarin koláč	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																	35-40
Soufflé														180	2		50
Koláče vo forme	200	2															40-45
Chlieb	220							200		220							30-40

\* 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.

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

## Recept na cesto (v závislosti od modelu)

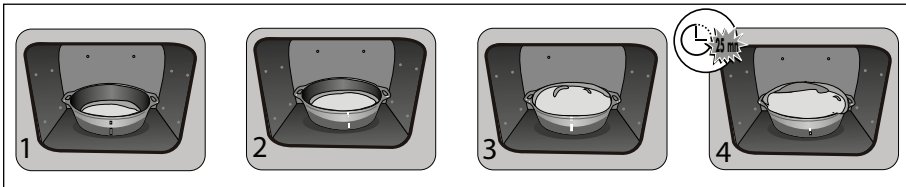
Ingrediencie:

- 2 kg múky
- 1240 ml vody
- 40 g soli
- 4 balíčky sušeného droždia

Cesto vymiesime v mixéri a necháme v rúre kysnúť.

**Metóda:** Na recepty na pečivo na báze droždia. Cesto nalejte do žiaruvzdornej misky. Demontujte podpery z kovového roštu a položte misku na dno.

**Rúru predhrejte na 40 - 50 °C s funkciou teplovzdušného pečenia na päť minút. Rúru zastavte a cesto nechajte vďaka zvyškovému teplu kysnúť 25 - 30 minút.**





## 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: Pre pečenie na 2 úrovniach je možné zvoliť jedlá v rôznych časoch.**





## TABUĽKA KOMBINOVANÝCH AUTOMATICKÝCH FUNKCIÍ S POUŽITÍM PARY

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

### DÔLEŽITÉ:

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

- EN** Information for domestic ovens (UE n° 662014)
- DE** Informationen zu Haushaltsbacköfen (UE n° 662014)
- FR** Informations concernant four domestiques (UE n° 662014)
- ES** Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)
- CS** Informace týkající se troub domácí (UE n° 662014)
- IT** Informazioni relative ai forni per uso domestico (UE n° 662014)
- DA** Oplysninger om ovne til husholdnings brug (UE n° 662014)
- NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 662014)
- PL** Informacja o piekarnikach domowych (UE n° 662014)
- PT** Informações relativas a um forno doméstico (UE n° 662014)
- SK** Informácia v prípade sú k formo domáckos (UE n° 662014)
- SV** Information om hushållspåsar (UE n° 662014)

Symbol	Válde	Unit	Symbol	Unit
K022P		KH72W		
K022S		KH73W		
K022T		KH74W		
KH72S		KH75W		
KH72T		KH76W		
KH73S		KH77W		
KH73T		KH78W		
KH74S		KH79W		
KH74T		KH80W		
KH75S		KH81W		
KH75T		KH82W		
KH76S		KH83W		
KH76T		KH84W		
KH77S		KH85W		
KH77T		KH86W		
KH78S		KH87W		
KH78T		KH88W		
KH79S		KH89W		
KH79T		KH90W		
KH80S		KH91W		
KH80T		KH92W		
KH81S		KH93W		
KH81T		KH94W		
KH82S		KH95W		
KH82T		KH96W		
KH83S		KH97W		
KH83T		KH98W		
KH84S		KH99W		
KH84T		KH100W		
KH85S		KH101W		
KH85T		KH102W		
KH86S		KH103W		
KH86T		KH104W		
KH87S		KH105W		
KH87T		KH106W		
KH88S		KH107W		
KH88T		KH108W		
KH89S		KH109W		
KH89T		KH110W		
KH90S		KH111W		
KH90T		KH112W		
KH91S		KH113W		
KH91T		KH114W		
KH92S		KH115W		
KH92T		KH116W		
KH93S		KH117W		
KH93T		KH118W		
KH94S		KH119W		
KH94T		KH120W		
KH95S		KH121W		
KH95T		KH122W		
KH96S		KH123W		
KH96T		KH124W		
KH97S		KH125W		
KH97T		KH126W		
KH98S		KH127W		
KH98T		KH128W		
KH99S		KH129W		
KH99T		KH130W		
KH100S		KH131W		
KH100T		KH132W		
KH101S		KH133W		
KH101T		KH134W		
KH102S		KH135W		
KH102T		KH136W		
KH103S		KH137W		
KH103T		KH138W		
KH104S		KH139W		
KH104T		KH140W		
KH105S		KH141W		
KH105T		KH142W		
KH106S		KH143W		
KH106T		KH144W		
KH107S		KH145W		
KH107T		KH146W		
KH108S		KH147W		
KH108T		KH148W		
KH109S		KH149W		
KH109T		KH150W		
KH110S		KH151W		
KH110T		KH152W		
KH111S		KH153W		
KH111T		KH154W		
KH112S		KH155W		
KH112T		KH156W		
KH113S		KH157W		
KH113T		KH158W		
KH114S		KH159W		
KH114T		KH160W		
KH115S		KH161W		
KH115T		KH162W		
KH116S		KH163W		
KH116T		KH164W		
KH117S		KH165W		
KH117T		KH166W		
KH118S		KH167W		
KH118T		KH168W		
KH119S		KH169W		
KH119T		KH170W		
KH120S		KH171W		
KH120T		KH172W		
KH121S		KH173W		
KH121T		KH174W		
KH122S		KH175W		
KH122T		KH176W		
KH123S		KH177W		
KH123T		KH178W		
KH124S		KH179W		
KH124T		KH180W		
KH125S		KH181W		
KH125T		KH182W		
KH126S		KH183W		
KH126T		KH184W		
KH127S		KH185W		
KH127T		KH186W		
KH128S		KH187W		
KH128T		KH188W		
KH129S		KH189W		
KH129T		KH190W		
KH130S		KH191W		
KH130T		KH192W		
KH131S		KH193W		
KH131T		KH194W		
KH132S		KH195W		
KH132T		KH196W		
KH133S		KH197W		
KH133T		KH198W		
KH134S		KH199W		
KH134T		KH200W		
KH135S		KH201W		
KH135T		KH202W		
KH136S		KH203W		
KH136T		KH204W		
KH137S		KH205W		
KH137T		KH206W		
KH138S		KH207W		
KH138T		KH208W		
KH139S		KH209W		
KH139T		KH210W		
KH140S		KH211W		
KH140T		KH212W		
KH141S		KH213W		
KH141T		KH214W		
KH142S		KH215W		
KH142T		KH216W		
KH143S		KH217W		
KH143T		KH218W		
KH144S		KH219W		
KH144T		KH220W		
KH145S		KH221W		
KH145T		KH222W		
KH146S		KH223W		
KH146T		KH224W		
KH147S		KH225W		
KH147T		KH226W		
KH148S		KH227W		
KH148T		KH228W		
KH149S		KH229W		
KH149T		KH230W		
KH150S		KH231W		
KH150T		KH232W		
KH151S		KH233W		
KH151T		KH234W		
KH152S		KH235W		
KH152T		KH236W		
KH153S		KH237W		
KH153T		KH238W		
KH154S		KH239W		
KH154T		KH240W		
KH155S		KH241W		
KH155T		KH242W		
KH156S		KH243W		
KH156T		KH244W		
KH157S		KH245W		
KH157T		KH246W		
KH158S		KH247W		
KH158T		KH248W		
KH159S		KH249W		
KH159T		KH250W		
KH160S		KH251W		
KH160T		KH252W		
KH161S		KH253W		
KH161T		KH254W		
KH162S		KH255W		
KH162T		KH256W		
KH163S		KH257W		
KH163T		KH258W		
KH164S		KH259W		
KH164T		KH260W		
KH165S		KH261W		
KH165T		KH262W		
KH166S		KH263W		
KH166T		KH264W		
KH167S		KH265W		
KH167T		KH266W		
KH168S		KH267W		
KH168T		KH268W		
KH169S		KH269W		
KH169T		KH270W		
KH170S		KH271W		
KH170T		KH272W		
KH171S		KH273W		
KH171T		KH274W		
KH172S		KH275W		
KH172T		KH276W		
KH173S		KH277W		
KH173T		KH278W		
KH174S		KH279W		
KH174T		KH280W		
KH175S		KH281W		
KH175T		KH282W		
KH176S		KH283W		
KH176T		KH284W		
KH177S		KH285W		
KH177T		KH286W		
KH178S		KH287W		
KH178T		KH288W		
KH179S		KH289W		
KH179T		KH290W		
KH180S		KH291W		
KH180T		KH292W		
KH181S		KH293W		
KH181T		KH294W		
KH182S		KH295W		
KH182T		KH296W		
KH183S		KH297W		
KH183T		KH298W		
KH184S		KH299W		
KH184T		KH300W		
KH185S		KH301W		
KH185T		KH302W		
KH186S		KH303W		
KH186T		KH304W		
KH187S		KH305W		
KH187T		KH306W		
KH188S		KH307W		
KH188T		KH308W		
KH189S		KH309W		
KH189T		KH310W		
KH190S		KH311W		
KH190T		KH312W		
KH191S		KH313W		
KH191T		KH314W		
KH192S		KH315W		
KH192T		KH316W		
KH193S		KH317W		
KH193T		KH318W		
KH194S		KH319W		
KH194T		KH320W		
KH195S		KH321W		
KH195T		KH322W		
KH196S		KH323W		
KH196T		KH324W		
KH197S		KH325W		
KH197T		KH326W		
KH198S		KH327W		
KH198T		KH328W		
KH199S		KH329W		
KH199T		KH330W		
KH200S		KH331W		
KH200T		KH332W		
KH201S		KH333W		
KH201T		KH334W		
KH202S		KH335W		
KH202T		KH336W		
KH203S		KH337W		
KH203T		KH338W		
KH204S		KH339W		
KH204T		KH340W		

**Výhradný dovozca:**

ELMAX STORE a. s.

Topolová 777/2

735 42 Těřlicko

tel.: 599 529 262

CENTRÁLNÝ DISPEČING SERVISU:

tel.: 599 529 251