

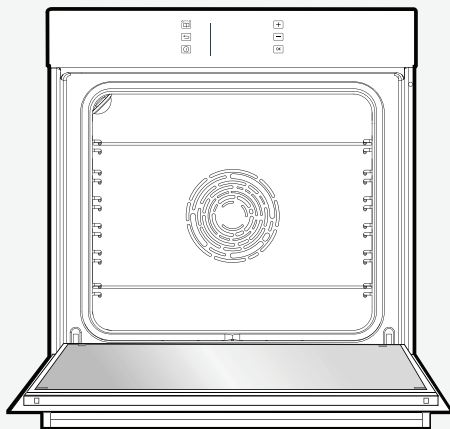


NÁVOD NA OBSLUHU SK

RÚRA NA PEČENIE

BOP7568BB

BOP7568LX



ORIGINE  
FRANCE®  
GARANTIE

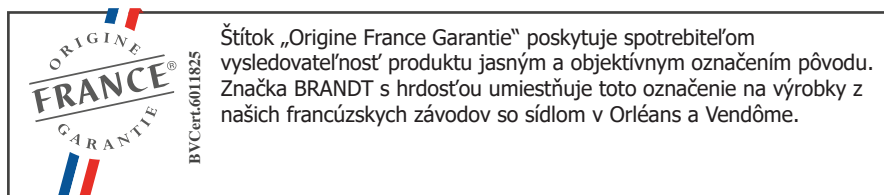
Vážený zákazník,

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

V neustálej snahe vyhovieť vašim požiadavkám je vám k dispozícii náš zákaznícky servis, kde dostanete odpoveď na všetky vaše otázky, pripomienky a návrhy.

Prihláste sa tiež na našej webovej stránke **www.brandt.com**, kde nájdete naše najnovšie inovácie, ako aj ďalšie užitočné informácie.

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



<https://brandt.com/>



**Dôležité:**

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



<b>DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A PREVENTÍVNE OPATRENIA .....</b>	<b>4</b>
OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	6
<b>ŽIVOTNÉ PROSTREDIE .....</b>	<b>6</b>
TIP NA ÚSPORU ENERGIE.....	6
VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE.....	7
<b>INŠTALÁCIA .....</b>	<b>7</b>
ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE.....	8
POPIS JEDNOTLIVÝCH DIELOV .....	9
DISPLEJ A OVLÁDACIE TLAČIDLÁ.....	9
<b>ZOZNÁMENIE SA SO SPOTREBIČOM .....</b>	<b>9</b>
PRÍSLUŠENSTVO.....	10
INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ POSUVNEJ KOĽAJNIČKY.....	11
NASTAVENIE.....	12
<b>POUŽÍVANIE SPOTREBIČA.....</b>	<b>12</b>
MENU KONFIGURÁCIA.....	13
REŽIMY VARENIA.....	14
SPUSTENIE PROCESU VARENIA .....	15
FUNKCIA „RECEPTY“ .....	17
REŽIM „AUTOCOOK“.....	18
FUNKCIA ODLOŽENÉHO ŠTARTU.....	18
FUNKCIA „STEAM GUIDE“ .....	19
ČISTENIE VNÚTORNÉHO A VONKAJŠIEHO POVRCHU SPOTREBIČA ..	20
<b>STAROSTLIVOSŤ O SPOTREBIČ.....</b>	<b>20</b>
PROBLÉMY A RIEŠENIA .....	23
<b>ODSTRAŇOVANIE PRÍPADNÝCH PROBLÉMOV .....</b>	<b>23</b>
KONTAKTOVANIE SERVISU .....	24
<b>POPREDAJNÉ SLUŽBY .....</b>	<b>24</b>
ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY .....	24

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

***Tento návod je možné stiahnuť z našej internetovej stránky.***

Po doručení spotrebič okamžite odbaľte. Skontrolujte jeho celkový vzhľad. Akékoľvek výhrady zaznamenajte na dodací list a jeho kópiu si odložte.

**Dôležité:**

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

**UPOZORNENIE:**

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

**UPOZORNENIE:**

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

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



## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Baliace materiály tohto spotrebiča sú recyklovateľné. Podieľajte sa na recyklácii a prispievajte k ochrane životného prostredia. Uložte ich do kontajnerov určených na tento účel. Tento spotrebič obsahuje tiež mnoho recyklovateľných materiálov.



Je označený týmto logom, ktoré označuje, že opotrebovaný spotrebič sa nesmie miešať s ostatnými odpadmi.

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

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

Ďakujeme vám za vašu spoluprácu v oblasti ochrany životného prostredia.

## TIP NA ÚSPORU ENERGIE

Počas varenia nechajte dvierka rúry zatvorené.



## VÝBER MIESTA A ZAPUSTENIE

Na nákresoch sú uvedené rozmery nábytku, do ktorého bude vložená rúra.

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

Upozornenie: Ak je spodná skrinka otvorená (pod pracovnú dosku alebo do vstavaného nábytku), priestor medzi stenou a doskou, na ktorej je umiestnená rúra, musí byť maximálne 70 mm (obr. C) (obr. D). Upevnite rúru do nábytku. Na tento účel odstráňte gumené pätky a prevrtajte najskôr otvor s priemerom 2 mm, aby ste zabránili rozštiepeniu dreva. Rúru upevnite pomocou 2 skrutiek. Opäť naložte gumené pätky.



### Odporúčanie

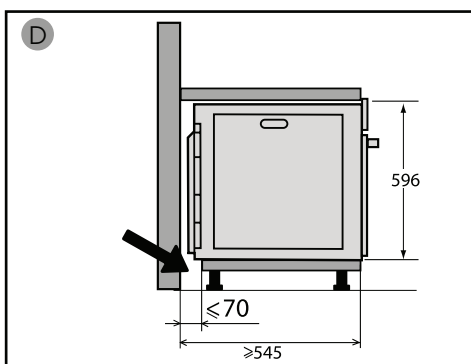
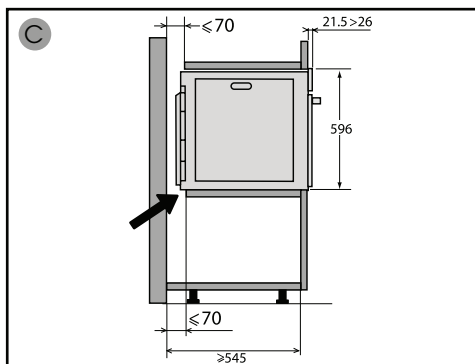
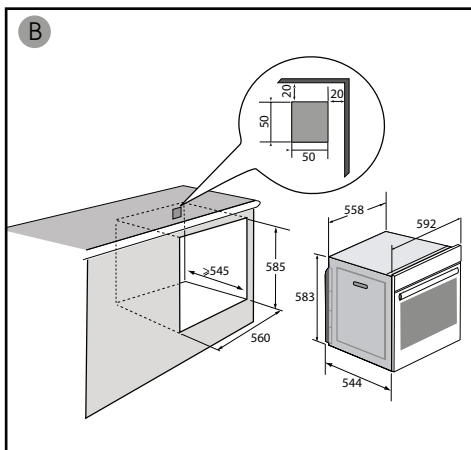
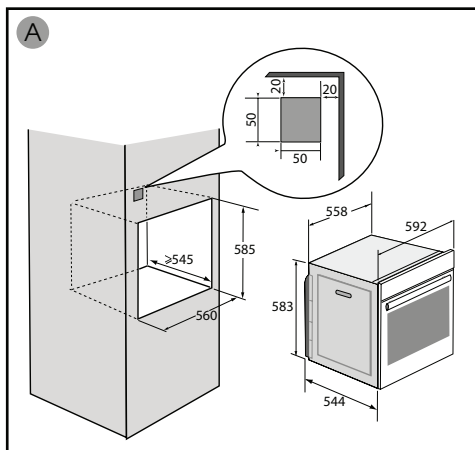
**S cieľom zaistiť kompatibilnú inštaláciu môžete zavolať odborníka pre domáce spotrebiče.**



### Upozornenie:

**Ak elektrická inštalácia vo vašej domácnosti vyžaduje zmenu zapojenia spotrebiča, zavolajte kvalifikovaného elektrikára.**

**Ak rúra vykazuje niekoľko odchýlok, odpojte spotrebič alebo vyberte poistku zodpovedajúcu napájaciemu káblu rúry.**





## ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Rúra sa musí zapojiť pomocou normalizovaného napájacieho kábla s 3 vodičmi s priemerom 1,5 mm<sup>2</sup> ( 1 f + 1 N + uzemnenie), ktoré sa musia pripojiť k sieti 220~240 V pomocou normalizovanej zásuvky IEC 60083 alebo všepólovým odpojovacím zariadením v súlade s platnými inštalačnými predpismi.

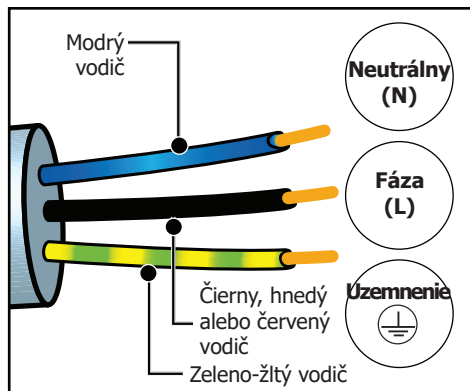


**Upozornenie:**  
**Ochranný vodič (zeleno-žltý) sa zapája na svorku zariadenia a musí byť pripojený k uzemneniu inštalácie. Poistka musí mať minimálne 16 A.**

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

### • Pred prvým použitím

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

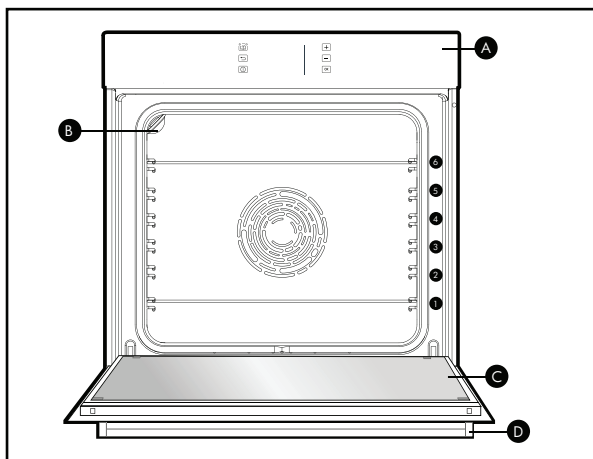






# ZOZNÁMENIE SA SO SPOTREBIČOM

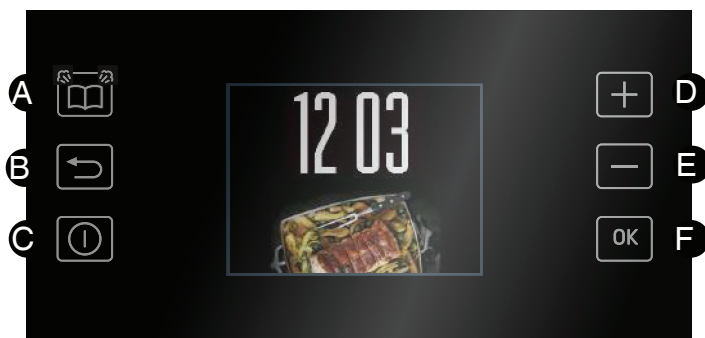
## POPIS JEDNOTLIVÝCH DIELOV



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

Táto rúra má 6 držiakov na umiestnenie príslušenstva (mriežka, misa...) v rôznych výškach v závislosti od zvoleného režimu pečenia.

## DISPLEJ A OVLÁDACIE TLAČIDLÁ



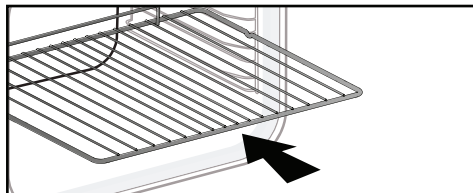
- A** Tlačidlo „Automatická parná funkcia“
- B** Tlačidlo Späť/odmoknutie
- C** Tlačidlo „Štart/Stop“
- D** Zvýšenie hodnoty
- E** Zníženie hodnoty
- F** Tlačidlo pre potvrdenie



## PRÍSLUŠENSTVO

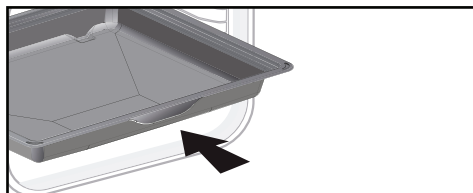
### • Bezpečnostná mriežka proti preklopeniu

Mriežku možno používať na umiestnenie všetkých nádob a foriem s potravinami na pečenie alebo grilovanie. Používa sa na grilovanie (potraviny sú položené priamo na nej). Vložte zarážku proti preklopeniu na dno rúry.



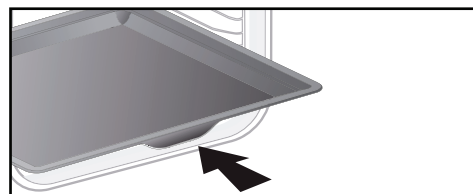
### • Nádoba na viacnásobné použitie, panvica 45 mm

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



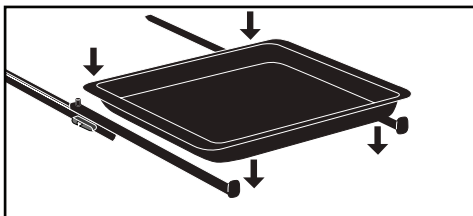
### • Plech na pečivo, 20 mm

Vkladá sa na držiaky, držiakom smerom k dverám rúry. Ideálna na pečenie koláčov, sušienok, košíčkov. Jej naklonená rovina umožňuje ľahko umiestniť riad do misky. Možno tiež vložiť do rúry pod mriežku na zachytávanie šťav a tuku z grilovaného mäsa.




### • Systém vodiacich drážok

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



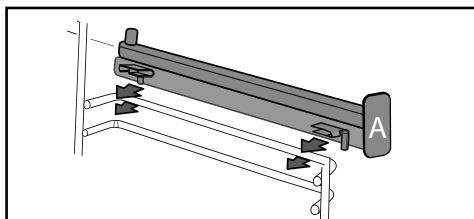
 **Vytiahnite príslušenstvo a držiaky rúry pred čistením pyrolýzou.**

 **Odporúčanie**  
Aby ste zabránili tvorbe dymu počas prípravy masťného mäsa odporúčame pridať malé množstvo vody a oleja na dno panvice.

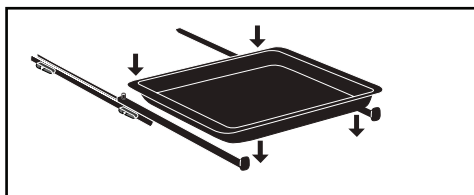


## INŠTALÁCIA A DEMONTÁŽ POSUVNEJ KOĽAJNIČKY

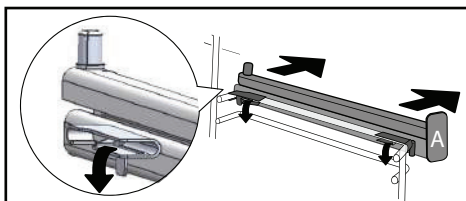
Po vybratí 2 poličkových líšt vyberte výšku (2 až 5), do ktorej chcete namontovať koľajničky. Zaciaknite ľavú koľajnicu o ľavý schod pomocou dostatočného tlaku na prednú a zadnú časť koľajnice tak, aby 2 jazýčky na bočnej strane koľajnice zapadli do drôtovej police. Rovnakým spôsobom postupujte pre pravú koľajnicu.




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



Ak chcete koľajničky demontovať, postupujte ako pri demontáži poličkových líšt. Mierny rozťahnite jazýčky pripevnené ku každej koľajničke smerom dolu, aby ste ich uvoľnili. Potiahnite smerom k sebe.



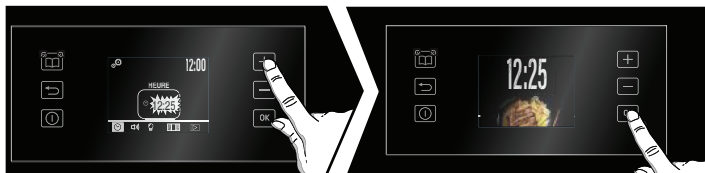
 Pod vplyvom tepla sa môže príslušenstvo deformovať, čo však nemá vplyv na jeho funkčnosť. Po ochladení sa opäť vráti do pôvodného tvaru.



## NASTAVENIE

### • NASTAVENIE ČASU

Pri zapnutí spotrebiča na displeji bliká 12:00.



Nastavte čas pomocou tlačidla + alebo -. Potvrďte tlačidlom OK. V prípade výpadku napájania čas bliká.

### • ZMENA ČASU

Rúra musí byť vypnutá a zobrazovať čas.



Stlačte tlačidlo OK. Pomocou tlačidiel + a - prechádzajte rôznymi parametrami, vyberte položku „Configuration“ (Konfigurácia) a potvrďte ju tlačidlom OK. Zmeňte čas a potvrďte ho tlačidlom OK.

### • Časovač

Túto funkciu možno použiť len vtedy, keď je spotrebič vypnutý.







Stlačte tlačidlo OK. Pomocou tlačidiel + a - prechádzajte rôznymi nastaveniami, vyberte položku „Timer“ a potvrďte ju tlačidlom OK. Nastavte časovač pomocou tlačidla + alebo -. Potvrďte tlačidlom OK a časovač začne odpočítavať. Po uplynutí času zaznie signál. Ak ho chcete vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

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



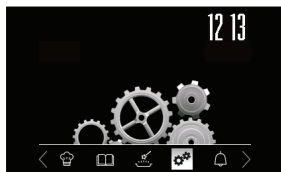
## • ZAMKNUTIE OVLÁDACÍCH PRVKOV



Stlačte tlačidlo  pokým sa na displeji nezobrazí symbol . Ak ho chcete odomknúť, stlačte tlačidlo  pokým symbol  z displeja nezmizne.

## MENU KONFIGURÁCIA

Môžete zmeniť rôzne parametre rúry: Výberom položky „CONFIGURATION“ vstúpte do režimu nastavenia.



Tlačidlami + a - vyberte položku a potvrdte tlačidlom OK. Získate prístup k rôznym parametrom, tabuľka nižšie:

	<b>ČAS:</b> Nastavenie alebo zmena času.
	<b>Zvuky - KEYS:</b> Poloha ON, aktívne zvuky. Poloha OFF, žiadne zvuky.
	<b>Osvetlenie</b> V polohe ON, v režime varenia, svetlo vždy svieti (okrem režimu ECO). V polohe AUTO, v režime varenia, svetlo zhasne približne po 90 sekundách.
	<b>JAZYK:</b> FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN
	<b>Režim DEMO:</b> V polohe ON, funkcia aktivovaná, demonstračný režim použitý na expozíciu. V polohe OFF, funkcia deaktivovaná, rúra je v prevádzke.



## POUŽÍVÁNIE SPOTREBIČA

### REŽIMY VARENIA

#### MANUÁLNE FUNKCIE:

##### KONVEKCIA \*

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 250 °C  
Odporúčame na uchovanie šťavnatosti bieleho mäsa, rýb a zeleniny. Na varenie viacerých potravín až na troch úrovniach.

##### TRADIČNÉ PEČENIE

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C  
Odporúčame pre pomalé a šetrné varenie. Na uchovávanie štiav počas pečenia červeného mäsa. Tiež vhodné na dusenie v prikrytom kastróle, jedlách, ktorých príprava bola začatá na varnej doske (coq au vin, guláš).

##### SPODNÉ PEČENIE S VENTILÁTOROM

Minimálna teplota 75 °C, maximálna 250 °C  
Odporúčame pre šťavnaté jedlá (quiche, koláče so šťavnatým ovocím atď.). Pečivo bude na dne dôkladne upečené. Odporúčané na kysnuté cesto (koláč, brioška, kügelhopf, atď.) a pre suflé, ktoré nebudú zastavené kôrkou navrchu.

##### ECO\*

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C  
Toto nastavenie šetrí energiu pri zachovaní kvality varenia. Všetky druhy varenia sa vykonávajú bez predhrievania.

##### VARIABILNÝ GRIL

Úroveň od 1 do 4  
Odporúčame na opekanie toastov, gratinovanie pokrmov, zapekanie crème brûlée...

##### GRIL S VENTILÁTOROM

Minimálna teplota 100 °C, maximálna 250 °C  
Pečienky a hydina sú šťavnaté a krehké. Zasuňte odkvapkávaciu misku na podperu spodnej police.  
Odporúčame pre všetku hydinu alebo mäso pečené na ražni, na dôkladné varenie stehna alebo hovädzích rebier. Na zachovanie vlhkej textúry rybacích steakov.



##### TRADIČNÉ PEČENIE S VENTILÁTOROM

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 275 °C  
Odporúčame pre mäso, ryby, zeleninu, pripravované v hlinenej miske.



##### UDRŽIAVANIE TEPLA

Minimálna teplota 35 °C, maximálna 100 °C

#### Automatické funkcie:

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



##### BIELE MÄSO

Odporúčame na zachovanie šťavnatosti a mäkkosti pečeného bravčového a teľacieho mäsa.



##### RYBY

Odporúčame na pečenie celých rýb alebo filé.



##### HYDINA

Odporúčame na pečenie kurčiat, moriek, perličiek a kačíc.

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

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

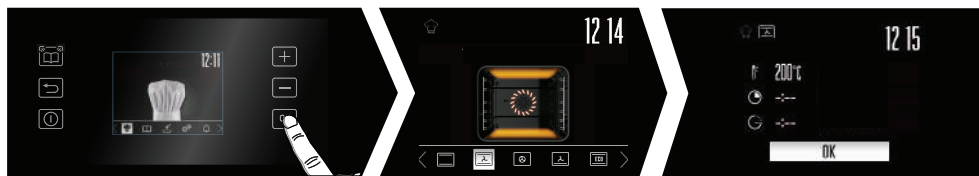


# POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

## SPUSTENIE PROCESU VARENIA

### • OKAMŽITÉ PEČENIE

Programátor by mal zobrazovať len čas. Čas nesmie blikať. Stlačte tlačidlo OK, pomocou tlačidiel + a - vyberte režim pečenia a potvrdte tlačidlom OK.



Rúra vám ponúka nastavenie ďalších parametrov pečenia:



Teplota



Čas pečenia



Koniec pečenia

Pomocou tlačidiel + a - nastavte parametre. Potvrdte tlačidlom OK.

### • Zmena teploty



V závislosti od zvoleného typu pečenia vám rúra odporučí ideálnu teplotu pečenia. Toto je možné zmeniť takto:



Vyberte políčko „Teplota“. Pomocou tlačidiel + / - vyberte požadovanú teplotu a potvrdte tlačidlom OK. Nastavenie je teraz možné, vyberte požadovanú teplotu pomocou tlačidiel + a - a potvrdte tlačidlom OK.

**Poznámka:** Čas pečenia nemôžete vybrať. V tomto prípade nechajte políčka Doba trvania a Koniec pečenia prázdne a prejdite priamo na „OK“. Potvrdením tlačidla OK spustíte proces pečenia. Rúra sa vypína stlačením a podržaním tlačidla „zapnúť/vypnúť“

### • Zmena času varenia



Varte okamžite a potom vyberte čas pečenia

Symbol času pečenia blinká, nastavenie je teraz možné. Pomocou tlačidla + alebo - nastavte čas pečenia. Potvrdte tlačidlom OK.



### Systém „Smart Assist“

Vaša rúra je vybavená funkciou „Smart Assist“, ktorá pri programovaní doby pečenia odporučí upravitel'nú dobu pečenia podľa zvoleného režimu pečenia.



## POUŽÍVANIE SPOTREBIČA



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

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

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

### • Zmena času ukončenia varenia



Postupujte ako pri programovaní času. Keď nastavíte čas varenia, čas ukončenia sa automaticky zvýši. Tento čas ukončenia môžete zmeniť, ak chcete koniec varenia odložiť. V tomto prípade vyberte a postupujte rovnako ako pri nastavovaní času varenia. Po nastavení času varenia potvrdte tlačidlom OK.

### • Zastávka na varenie

Ak ste naprogramovali čas pečenia, rúra sa automaticky zastaví. Ak nie, zastavte rúru stlačením a podržaním tlačidla „zapnúť/vypnúť“



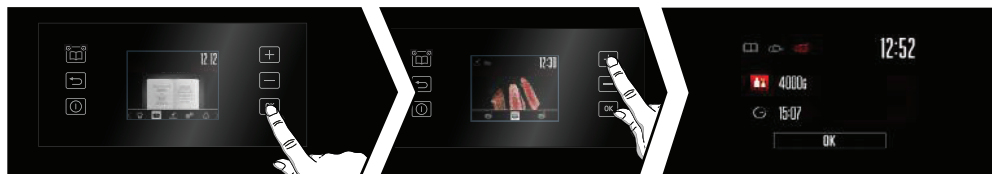



## FUNKCIA „RECEPTY“

Funkcia „RECEPTY“ vám vyberie vhodné parametre varenia v závislosti od pripravovaného jedla a jeho hmotnosti.

- Losos
- Hovädzí steak, medium rare
- Pizza
- Ružové jahňacie plece
- Soufflé
- Plnené paradajky
- Bravčová pečienka
- Kuracie mäso
- Quiche
- Ovocný koláč
- Chliebík/koláčiky
- Koláč

Vyberte položku „Recepty“. Rúra teraz ponúka rôzne skupiny potravín. Pomocou tlačidiel + a - vyberte skupinu potravín:



Po výbere potvrdíte výber tlačidlom OK. Po výbere jedla vás rúra môže požiadať o ďalšie informácie. Zadáajte hmotnosť  a potvrdíte tlačidlom OK. Rúra automaticky vypočíta a zobrazí ideálny čas pečenia.

**Poznámka:** Ak chcete, môžete zmeniť čas ukončenia výberom  a zobrazí sa nový čas ukončenia. Proces varenia spustíte stlačením tlačidla OK. Po uplynutí času pečenia rúra pípne a vypne sa.



## POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

### REŽIM „AUTOCOOK“

Režim pečenia „**AUTOCOOK**“ vám uľahčí prácu, pretože rúra automaticky vypočíta všetky parametre pečenia podľa zvoleného pokrmu (teplota, čas pečenia, typ pečenia) vďaka elektronickým snímačom umiestneným v rúre, ktoré neustále merajú stupeň vlhkosti a zmeny teploty.

#### PREVÁDZKA V REŽIME „AUTOCOOK“:

Tento spôsob varenia prebieha v 2 fázach:

##### Fáza 1:

Prípravná fáza, počas ktorej sa rúra začne zahrievať a určí ideálny čas pečenia. Táto fáza trvá v závislosti od pokrmu 5 až 40 minút.

**! DÔLEŽITÉ:** Počas tejto fázy neotvárajte dvierka rúry, aby ste nenarušili výpočet a zaznamenávanie údajov. Táto fáza prípravy je znázornená animáciou vedľa času varenia.

##### Fáza 2:

Fáza pečenia: rúra určila potrebný čas. Uvedený zostávajúci čas zohľadňuje čas varenia v prvej fáze. Teraz môžete otvoriť dvierka, napríklad na pečenie. V rúre si môžete vybrať z 12 jedál (pozri obrázky na druhej strane):



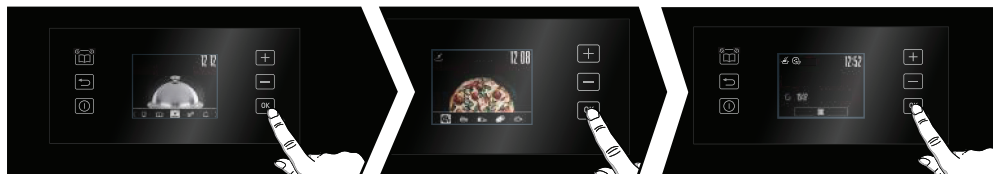
### AUTOCOOK

- Ryby
- Hovädzí steak  
(rare, medium, well done)
- Pizza
- Jahňacie stehno  
(ružové, dobre prepečené)
- Soufflé
- Plnená zelenina
- Bravčová pečienka
- Kuracie mäso
- Slaný koláč
- Sladký koláč
- Malé sušienky
- Koláč

**Dôležité upozornenie:** na použitie funkcie „**AUTOCOOK**“ nie je potrebné predhrievanie. Pečenie **MUSÍ začať** v studenej rúre. Pred druhým pečením počkajte, pokiaľ rúra úplne nevychladne. Ak je rúra veľmi horúca na spustenie pečenia v režime **AUTOCOOK**, na displeji sa objaví správa. Nechajte rúru vychladnúť.

Vyberte režim **AUTOCOOK**  a potvrdte tlačidlom OK.


Vyberte si program pomocou tlačidiel +/- a potvrdte stlačením tlačidla OK.



V prípade potreby nastavte čas ukončenia varenia a potvrdte ho opätovným stlačením tlačidla OK. Rúra sa spustí. V prípade potreby nastavte čas ukončenia varenia a potvrdte ho opätovným stlačením tlačidla OK. Rúra sa spustí. Počas tejto fázy výpočtu bliká informácia o čase varenia. Po uplynutí času pečenia sa rúra vypne a na displeji sa zobrazí informácia, že pokrm je hotový.

### FUNKCIA ODLOŽENÉHO ŠTARTU

Nastavenie odloženého štartu :

Vyberte symbol konca prípravy  a zmeňte čas ukončenia.

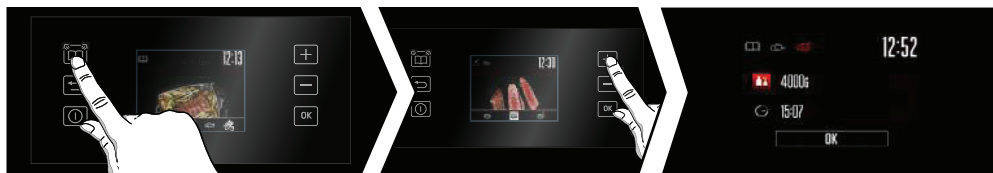


## POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

### FUNKCIA „STEAM GUIDE“

Stlačte tlačidlo „**Steam Guide**“ .

Rúra teraz ponúka rôzne skupiny potravín: biele mäso, ryby, hydina (pozri tabuľku). Vyberte skupinu potravín pomocou tlačidiel + a - a potvrdte tlačidlom OK.



Rozbliká sa hmotnosť; zadajte skutočnú hmotnosť potravín pomocou tlačidiel + a - a potvrdte tlačidlom OK. Nemusíte nastavovať nič iné, teplota a čas varenia sa vypočítajú automaticky. V prípade potreby nastavte čas ukončenia varenia a potvrdte ho opätovným stlačením tlačidla OK. Vaše varenie sa začne okamžite.

### TABUĽKA AUTOMATICKÝCH FUNKCIÍ KOMBINOVANÝCH S PARNÝM VARENÍM

Jedlá	Potraviny	Množstvo vody, ktoré sa má pridať
<b>Biele mäso</b>	<b>Bravčová pečienka</b>	500 ml teplej vody v panvici
	<b>Tel'acia pečienka</b>	500 ml teplej vody v panvici
<b>Ryby</b>	<b>Hrubé poissóny</b>	500 ml teplej vody v panvici
	<b>Rybie filé</b>	300 ml teplej vody v panvici
	<b>Stredne veľké ryby</b>	300 ml teplej vody v panvici
	<b>Filety</b>	300 ml teplej vody v panvici
<b>Hydina</b>	<b>Kuracie mäso</b>	500 ml teplej vody v panvici
	<b>Kačica</b>	500 ml teplej vody v panvici
	<b>Morka</b>	500 ml teplej vody v panvici
	<b>Perličky</b>	800 ml teplej vody v panvici

### DÔLEŽITÉ

Umiestnite odkvapkávacia misku (s teplou vodou) na spodnú policu na úroveň 1 a varené potraviny na úroveň 3.



## ČISTENIE VNÚTORNÉHO A VONKAJŠIEHO POVRCHU SPOTREBIČA

### • Čistenie varného priestoru pyrolýzou

#### **Upozornenie**

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

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

### • Okamžité automatické čistenie

Časovač by mal zobrazovať denný čas, ktorý neblinká. Pomocou tlačidiel + a - alebo vyberte jeden zo samočistiacich cyklov. Výber potvrdíte tlačidlom OK.



### Čistenie za 39 minút

- Na konci každého vypálenia blinká na displeji „Clean 39“, čo vás vyzve, aby ste začali čistiť. Prejdite do ponuky čistenia a potvrdíte „Clean 39“. V ľavom dolnom rohu displeja sa zobrazí čas 0:39, proces čistenia sa začne. Po niekoľkých minútach sa objaví kľúč, dvierka rúry sa z bezpečnostných dôvodov automaticky zablokujú počas celého programu.

Ak chcete spustiť rúru „Clean 39“, ktorá je studená alebo nie je dostatočne horúca, podmienky spustenia programu toto čistenie neumožnia. Na displeji sa zobrazí PYRO 1:30.

Pyrolýza **2 hodiny** alebo **1,5 hodiny** podľa potreby.

Vyberte jednu z dvoch funkcií čistenia podľa toho, ako je rúra znečistená.

V závislosti od vášho výberu sa zobrazí čas 2:00 (alebo 1:30). Potvrdíte tlačidlom OK.

Začína sa pyrolýza.

Na konci procesu čistenia sa na displeji zobrazí ukončené chladenie a pyrolýza a dvierka sa odomknú.

### • Oneskorené automatické čistenie

Máte možnosť odložiť spustenie programu pyrolýzy. Keď sa na obrazovke zobrazí trvanie programu, vyberte a nastavte nový čas ukončenia pomocou tlačidiel + a - a potvrdíte tlačidlom OK. Proces samočistenia sa začne neskôr a skončí sa v novom nastavenom čase.



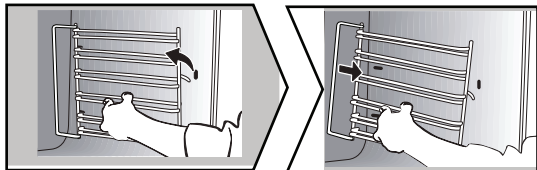
## STAROSTLIVOSŤ O SPOTREBIČ

### • VONKAJŠÍ POVRCH

Použite mäkkú utierku navlhčenú v prípravku na čistenie skla. Nepoužívajte čistiaci krém ani drsnú špongiu.

### • DEMONTÁŽ STUPŇOVITÝCH DRŽIAKOV

Po zložení stupňovitých držiakov zodvihnite prednú časť stupňovitého držiaka, aby ste vybrali predný háčik z jeho uloženia. Potom mierne vyťahnite zostavu stupňovitého držiaka smerom k sebe a zodvihnite zadnú časť tak, aby ste vybrali zadný háčik z jeho uloženia. Vyberte tak aj 2 stupňovité držiaky.



### • ČISTENIE VNÚTORNÝCH SKIEL

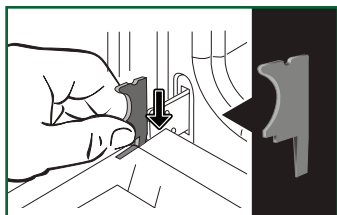
#### ⚠ **Upozornenie:**

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

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

### • ČISTENIE VNÚTORNÝCH OKIEN

Dvierka úplne otvorte a zablokujte ich plastovým klinom, ktorý je súčasťou balenia spotrebiča.



Odstráňte prvé sklo:

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

Vyberte sklo:

#### ⚠ **Dôležité:**

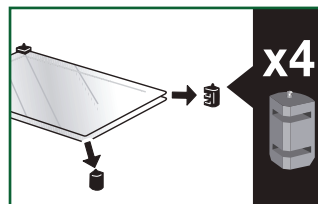
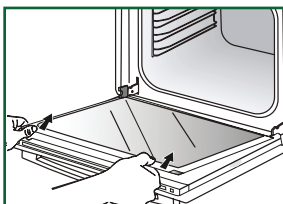
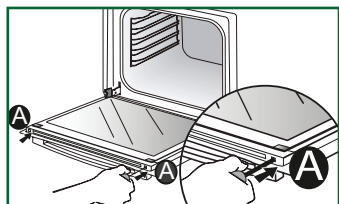
**Nezabudnite označiť smer montáže tohto prvého skla (lesklá strana smerom k vám).**



## STAROSTLIVOSŤ O SPOTREBIČ

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

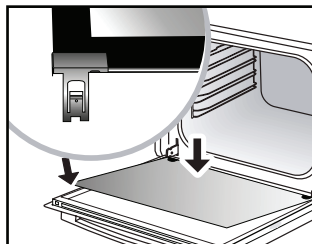
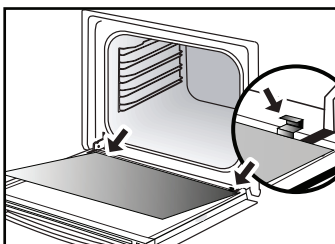
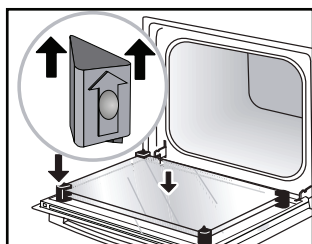
Sklá neponárajte do vody. Opláchnite čistou vodou a osušte utierkou, z ktorej sa neuvolňujú vlákna.



### • Opätovná montáž skiel dverí

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

Vložte posledné sklo do kovových zarážok, potom ho pritlačte lesklou stranou k sebe. Odstráňte plastový klin. Spotrebič je opäť pripravený na použitie.

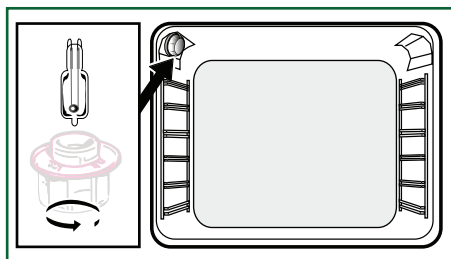


### • VÝMENA ŽIAROVKY



#### Upozornenie:

Pred výmenou žiarovky sa uistite, že je zariadenie odpojené od napájania, aby sa predišlo akémukoľvek riziku úrazu elektrickým prúdom. Výmenu vykonajte, keď je zariadenie vychladnuté.



#### Charakteristika žiarovky:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

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



## ODSTRAŇOVANIE PRÍPADNÝCH PROBLÉMOV

### PROBLÉMY A RIEŠENIA

#### **Rúra neohreje.**

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

#### **Osvetlenie rúry nefunguje.**

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

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

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

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

Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené. Ak problém pretrváva, kontaktujte popredajný servis.

#### **Na obrazovke bliká symbol „zamknutie dvierok.“**

Vyskytla sa chyba zamknutia dvierok. Kontaktujte popredajný servis.

#### **Vibrácie a hluk.**

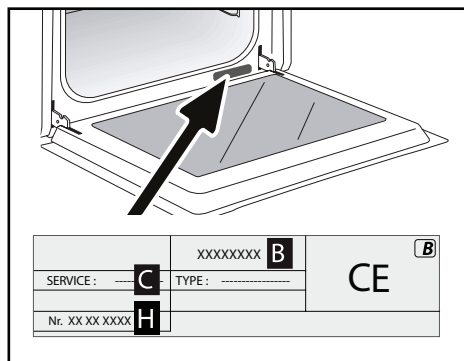
Skontrolujte, či napájací kábel nie je v kontakte so zadnou stenou.

To nemá žiadny vplyv na správne fungovanie spotrebiča, môže však pri vetraní generovať vibrácie a hluk. Vyberte zariadenie a posuňte kábel. Vymeňte rúru.



## KONTAKTOVANIE SERVISU

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



## ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ DIELY

Pri oprave požadujte len originálne náhradné diely.

- B: Model
- C: Referenčné číslo služby
- H: Sériové číslo







POKRM	* * * * * * *												min.
<b>Mäso</b>													
Pečené bravčové mäso (1 kg)	200	2					180	2					60
Teľacie pečené mäso (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Pečené hovädzie	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
Veľká hydina	180	1											60-90
Kuracie stehienka					220	3					210	3	20-30
Bravčové / teľacie rebrá					210	3							20-30
Hovädzie rebrá (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Baranie rebrá					210	3							20-30
<b>Ryby</b>													
Grilovaná ryba					275	4							15-20
Varené ryby	200	3					180	3					30-35
Ryby v papilote	220	3					200	3					15-20
<b>Zelenina</b>													
Gratinovanie (varené jedlá)					275	2							30
Gratinované zemiaky	200	2					180	2					45
Lazane	200	3					180	3					45
Plnené paradajky	170	3					160	2					30
<b>Pečivo</b>													
Savojské sušienky - Génoise			180	2							180	2	35
Sušienková roláda	220	3									180	2	5-10
Brioška	180	1	210								180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Torta - Librový koláč	180	1	180	1							180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3					30-35
Krémy	165	2									150	2	30-40

\* Podľa modelu



POKRM	*             *             *             *             *             *             *										min.	
<b>Pečivo</b>												
Cookies - sušienky	175	3									15-20	
Kugelhopf			180	2						180	2	40-45
Pusinky	100	2								100	3	60-70
Madeleines	220	3				200	3					5-10
Odpaľované cesto	200	3				180	3			180	3	30-40
Malé lístkové cesto	220	3				200	3					5-10
Savarin	180	3								175	3	30-35
Koláč z krehkého cesta	200	1				195	1					30-40
Jemný koláč z lístkového cesta	215	1				200	1					20-25
Koláč z kváskového cesta	210	1				200	1					10-30
<b>Rôzne</b>												
Špízy	220	3			210	4						10-15
Paštéta v terine	200	2					190	2				80-100
Krehká pizza	200	2										30-40
Chlieb cesto pizza												15-18
Quiches												35-40
Soufflé										180	2	50
Koláče	200	2										40-45
Chlieb	220					200		220				30-40
Toast	180				275	4-5						2-3

\* Podľa modelu



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

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

TEPLOTY PRI JEDNOTLIVÝCH NASTAVENIACH T °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Nastavenie	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

## Recept s droždím (v závislosti od modelu)

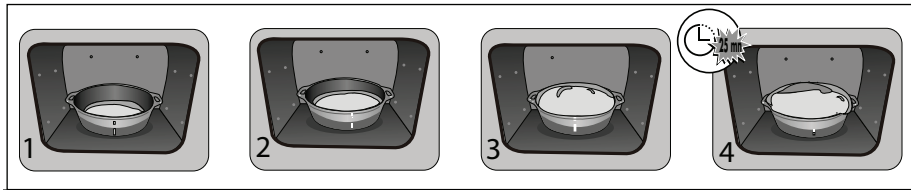
Zloženie:

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

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

**Rúru predhrejte teplovzdušnou funkciou na 40-50 ° C po dobu 5 minút.**

**Vypnite rúru a nechajte cesto kysnúť 25-30 minút pomocou zvyškového tepla.**





## FUNKČNÉ SKÚŠKY VHODNOSTI PODĽA NORMY IEC 60350

JEDLO	*Druh ohrevu	ÚROVEŇ	Príslušenstvo	°C	TRVANIE min.	PREDHREV
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 malé (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		5	plech 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	170	20-40	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		3	plech 45 mm	170	25-35	Áno
Koláčiky malé (8.4.2)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	170	25-35	Áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		4	rošt	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	150	30-40	Áno
Mäkký koláč bez tuku (8.5.1)		3		150	30-40	Áno
Jablkový koláč (8.5.2)		2 + 5	plech 45 mm + rošt	150	30-40	Áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90-120	Áno
Jablkový koláč (8.5.2)		1	rošt	170	90-120	Áno
Jablkový koláč (8.5.2)		3	rošt	180	90-120	Áno
Gratinovanie (9.2.2)		5	rošt	275	3-6	Áno

\* Podľa modelu

**POZNÁMKA:** Pri pečení na 2 úrovniach je možné pokrmy vybrať v rôznom čase.



**EN** Information for domestic users (UE n° 662014)  
**FR** Informations concernant les foyers domestiques (UE n° 662014)  
**CS** Informácie týkajúce sa fŕidov domácností (UE n° 662014)  
**IT** Informazioni relative al forno per uso domestico (UE n° 662014)  
**DA** Oplysninger for ovns til husholdningsbrug (UE n° 662014)  
**NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 662014)  
**PL** Wytyczne dla użytkowników piekarników (UE n° 662014)

**DE** Informationen zur Haushaltsbackofen (UE n° 662014)  
**ES** Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)  
**PT** Informações relativas ao forno per uso doméstico (UE n° 662014)  
**SK** Informácie v prípade ťa na pečenie pre domácnosť (UE n° 662014)  
**SV** Information om hushållsarug (UE n° 662014)

**PL** Informacje dotyczące domowych piekarników (UE n° 662014)  
**FR** Informations relatives à des fours domestiques (UE n° 662014)  
**CS** Informácie v prípade ťa na pečenie pre domácnosť (UE n° 662014)  
**IT** Informazioni relative al forno per uso domestico (UE n° 662014)  
**DA** Oplysninger for ovns til husholdningsbrug (UE n° 662014)  
**NL** Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 662014)  
**PL** Wytyczne dla użytkowników piekarników (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit	EN SV	FR	CS	IT	DA	NL	PL					
CD25P	KCD25T	XG728P	XKHT28P	XKHT25T	XKHT26P	XKHT15P	XKHT25U	XKHT26U	XKHT26V	XKHT25W	XKHT19W	XKHT39W	XKHT71W	
Model identification														
Type name	FR:Framoverens; CS:Rakovinová; DA:Elektronfries; DE:Elektronfries; ES:Electrificación; IT:Electricità; NL:Elektrisch; SV:Elektrofrys; PT:Simplex; SK: jednoduchá; PL: EL; AM: M; C; R; Simplex													
Type of oven	Simplex = PL: Pojedynczy; PT: Simplex; SK: jednoduchá; PL: EL; AM: M; C; R; Simplex													
Mass of the appliance	M	34.5	30.7	36.7	33.5	36.2	35.6	38.0	33.5	36.6	38.0	38.0	38.0	43.1
Number of cavities		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	EEI	FR:Electricité; CS:Elektrická; DA:Strom; ES:Electricidad; IT:Electricità; NL:Elektrisch; SV:Elektricitet; PT:Electricidade; SK:Elektrická; EL:Ηλεκτρική Ενέργεια; PL:Prąd; CZ:Elektrická; DE:Elektrostrom; PT:Eletricidade												
Volume per cavity	V	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	
Energy consumption (electricity) required to heat load in standard load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional (electric final energy)	EC	0.82	0.82	0.69	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional (electric final energy)														
Energy Efficiency Index per cavity	EEl	85.3	85.3	86.2	81.4	81.4	81.4	81.4	81.4	81.4	81.4	81.4	81.4	