

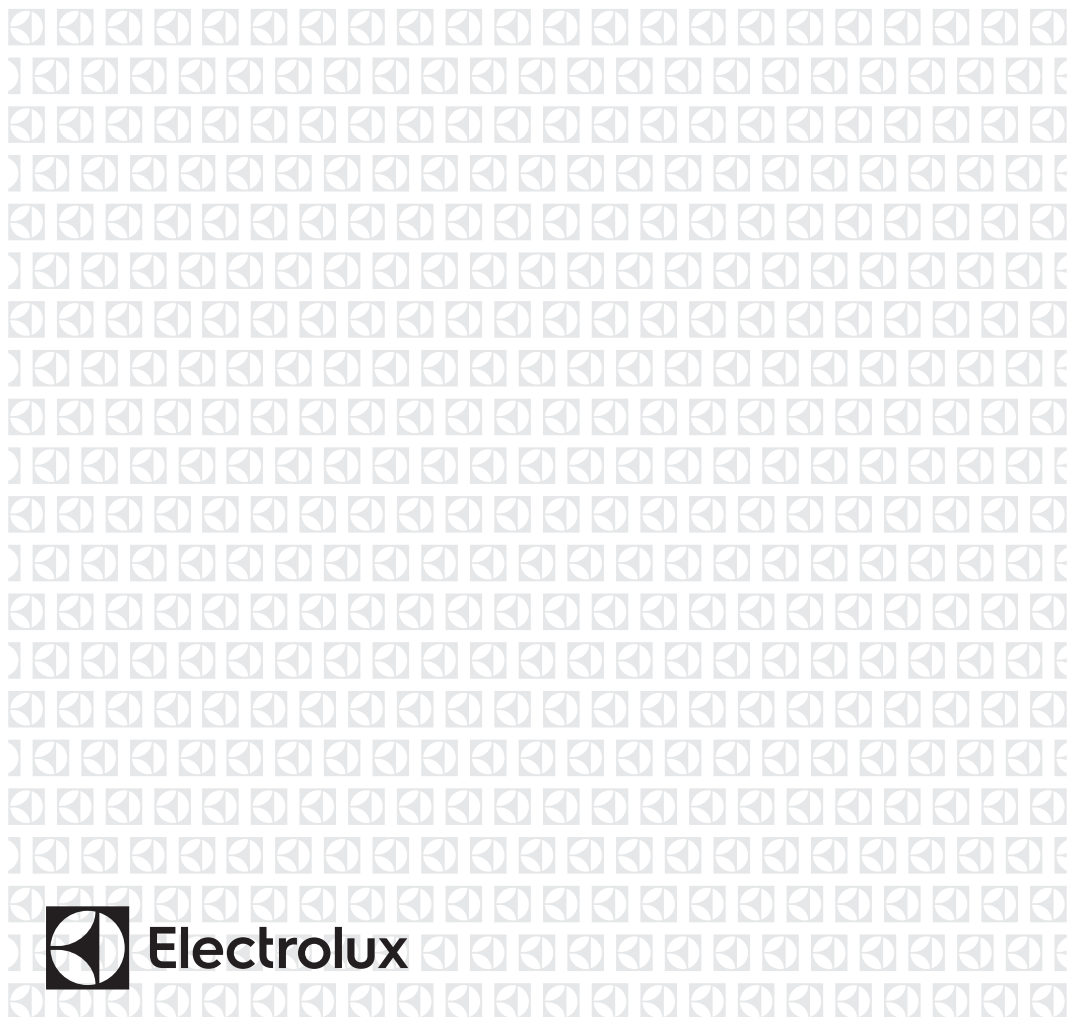
EOC8P31X  
EOC8P31Z  
KOCBP31X



---

SK Parná rúra

Návod na používanie



**Electrolux**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	10
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	11
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	18
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	19
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	20
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	24
11. TIPY A RADY.....	26
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	40
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	45
14. INŠTALÁCIA.....	46
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	48

## MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Je dômyselný a štýlový a pri jeho navrhovaní sme mysleli predovšetkým na vás. Pri každom použití si tak môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky. Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:**



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

# 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za telesnú ujmu ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba kvalifikovaná osoba.
- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.

- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Vyliate zvyšky treba odstrániť pred pyrolytickým čistením. Z rúry vyberte všetky súčasti.
- Ak chcete vybrať zasúvacie lišty, najprv potiahnite prednú časť zasúvacích lišt a potom zadný koniec smerom od bočnej steny a vyberte ich. Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa používať s napájaním z elektrickej siete.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.

## 2.3 Používanie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití spotrebič vypnite.
- Keď je spotrebič v činnosti, pri otváraní dvierok postupujte opatrne. Môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka netlačte.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
  - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
  - priamo na dno dutiny spotrebiča nedávajte alobal,
  - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
  - po ukončení prípravy pokrmu v spotrebiči nenechávajte vlhký riad ani potraviny,

- pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na prípravu vlhkých koláčov používajte hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Parné pečenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
  - Počas parného pečenia neotvárajte dvierka spotrebiča.
  - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

## 2.5 Starostlivosť a čistenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte

vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

## 2.6 Pyrolytické čistenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
  - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však nepriľnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
  - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.

- počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
  - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepivé povrchy hrncov, panvíc, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane dojčiat ani ľudí so zdravotnými problémami.

## 2.7 Vnútorne osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.
- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## 2.8 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

## 2.9 Likvidácia



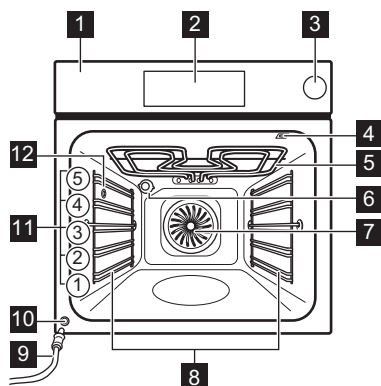
### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Celkový prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásuvka na vodu
- 4 Zásuvka teplotnej sondy
- 5 Ohrevný článok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Zásuvacia lišta, vyberateľná
- 9 Odtoková rúrka
- 10 Ventil na vypustenie vody
- 11 Úrovne v rúre
- 12 Prívod pary

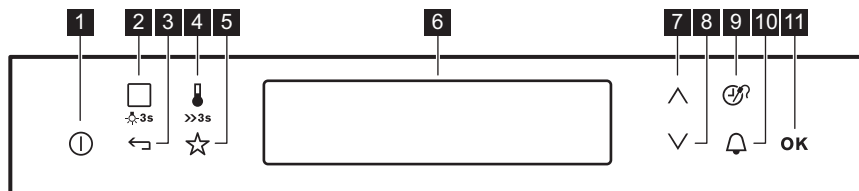
### 3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**  
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**  
Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**  
Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.


- **Teplotná sonda**  
Na meranie, do akej miery je pokrm upečený.
- **Teleskopické lišty**  
Pre rošty a plechy.
- **Dietetický pekáč**  
Pre funkcie parného pečenia.

## 4. OVLÁDACÍ PANEL


### 4.1 Elektronický programátor



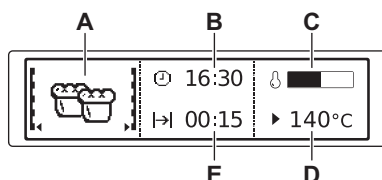
Rúra sa ovláda senzorovými tlačidlami.

Senzo- rové tla- čidlo	Funkcia	Poznámka
1 	ZAP/VYP	Na zapnutie a vypnutie rúry.
















	Senzo- rové tla- čidlo	Funkcia	Poznámka
2		Funkcie ohrevu alebo Sprievodca Pečením	Jedným stlačením sensorového tlačidla zvolíte funkciu ohrevu alebo ponuku: Sprievodca Pečením. Ďalším stlačením sensorového tlačidla prepnete medzi ponukami: Funkcie ohrevu, Sprievodca Pečením. Osvetlenie zapnete alebo vypnete stlačením sensorového tlačidla na 3 sekundy.
3		Späť	Návrat o jednu úroveň v ponuke. Ak chcete zobrazit' hlavnú ponuku, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.
4		Nastavenie teploty/ Rýchle zohrievanie	Nastavenie teploty alebo zobrazenie aktuálnej teploty v rúre. Stlačením tlačidla na 3 sekundy zapnete alebo vypnete funkciu: Rýchle zohrievanie.
5		Obľúbené	Ukladanie a prístup k obľúbeným programom.
6	-	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.
7		Hore	Pohyb nahor v ponuke.
8		Dole	Pohyb nadol v ponuke.
9		Časové a doplnkové funkcie	Nastavenie rôznych funkcií. Keď je zapnutá funkcia ohrevu, stlačte sensorové tlačidlo a nastavte časovač alebo funkcie: Blok. ovládania, Obľúbené, Ohrev a uchovanie teploty, Nastaviť a ísť. Môžete zmeniť aj nastavenie teplotnej sondy.
10		Časomer	Ak chcete nastaviť funkciu: Časomer.
11		OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.

## 4.2 Displej



- A. Funkcia ohrevu
- B. Presný čas
- C. Ukazovateľ ohrevu
- D. Teplota
- E. Čas trvania alebo skončenia funkcie

## Iné ukazovatele na displeji:

Symbol		Funkcia
	Časomer	Je zapnutá táto funkcia.
	Presný čas	Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.
	Trvanie	Na displeji sa zobrazí potrebný čas pečenia.
	Koniec	Na displeji sa zobrazí čas skončenia pečenia.
	Teplota	Na displeji sa zobrazí teplota.
	Časové Údaje	Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je spustená funkcia ohrevu. Ak chcete vynulovať čas, stlačte súčasne  a  .
	Výpočet	Rúra vypočíta čas pečenia.
	Ukazovateľ ohrevu	Na displeji sa zobrazí teplota v rúre.
	Rýchle zohrievanie	Funkcia je zapnutá. Skracuje dobu zohrievania rúry.
	Hmotnostný program	Na displeji sa zobrazuje, že je aktívny automatický program so zadávaním hmotnosti alebo že je možné zmeniť hmotnosť.
	Ohrev a uchovanie teploty	Funkcia je zapnutá.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé čistenie

Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím rúry a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na ich pôvodné miesto.



### 5.2 Prvé zapojenie

Po zapojení rúry do elektrickej siete alebo po prerušení napájania je potrebné nastaviť jazyk, kontrast displeja, jas displeja a denný čas.

1. Stlačením  alebo  nastavte požadovanú hodnotu.
2. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla **OK**.

### 5.3 Predhriatie

Pred prvým použitím rúry vyberte všetko príslušenstvo a rúru predhrejte.

1. Nastavte funkciu: Tradičné pečenie  a maximálnu teplotu.
2. Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu: Teplovzdušné pečenie  a maximálnu teplotu.

4. Rúru nechajte spustenú 15 minút. Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Zabezpečte dostatočné vetranie v miestnosti.



## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

### 6.1 Navigácia v ponukách






1. Zapnite rúru.
2. Stlačením tlačidla  alebo  vyberte možnosť ponuky.
3. Ak chcete prejsť do podponuky alebo potvrdiť nastavenie, stlačte tlačidlo OK.





Kedykoľvek sa môžete vrátiť do hlavnej ponuky pomocou tlačidla .




### 6.2 Prehľad ponúk













#### Hlavná ponuka


Symbol/Položka ponuky	Použitie
 Funkcie ohrevu	Obsahuje zoznam funkcií ohrevu.
 Recepty	Obsahuje zoznam automatických programov.
 Obľúbené	Obsahuje zoznam obľúbených programov pečenia vytvorených používateľom.
 Čistenie	Obsahuje zoznam čistiacich programov.
 Základné nastavenie	Používa sa na nastavenie konfigurácie spotrebiča.

Symbol/Položka ponuky	Použitie
 Špeciálne	Obsahuje zoznam doplnkových funkcií ohrevu.
 Sprievodca Pečením	Obsahuje odporúčané nastavenia pre mnoho pokrmov. Zvoľte pokrm a začinite proces pečenia. Údaje o teplote a čase sú iba orientačné v záujme dosiahnutia čo najlepšieho výsledku a môžete ich upraviť. Skutočné hodnoty závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.







#### Podponuka pre: Základné nastavenie




Symbol/Položka ponuky	Popis
 Nastaviť denný čas	Nastavenie aktuálneho denného času.
 Časové údaje	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, na displeji sa zobrazuje aktuálny čas, aj keď je spotrebič vypnutý.
 Rýchle zohrievanie	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, skraca čas zahrievania rúry.


Symbol/Položka ponuky	Popis
 Nastaviť a ísť	Na nastavenie funkcie a jej neskoršie aktivovanie stlačte ktorýkoľvek symbol na ovládacom paneli.
 Ohrev a uchovanie teploty	Po skončení cyklu pečenia uchová pripravené jedlo teplé po dobu 30 minút.
 Predĺženie doby pečenia	Zapína a vypína funkciu predĺženia pečenia.
 Kontrast displeja	Upravuje kontrast displeja po stupňoch.
 Jas displeja	Upravuje jas displeja po stupňoch.
 Jazyk	Nastavuje jazyk displeja.
 Hlasitosť zvuk. signalizácie	Upravuje hlasitosť tónov tlačidiel a zvukovej signalizácie po stupňoch.
 Tóny tlačidiel	Zapína a vypína tóny dotykových tlačidiel. Tón dotykového tlačidla ZAP/VYP nie je možné vypnúť.
 Alarm/Výstražný tón	Zapína a vypína výstražnú zvukovú signalizáciu.
 Pripomenka čistenia	Pripomína, že je potrebné vyčistiť spotrebič.
 Režim DEMO	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468.
 Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

Symbol/Položka ponuky	Popis
 Pôvodné nastavenie	Obnovuje všetky pôvodné nastavenia.

### 6.3 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Použitie
 Teplovzdušné pečenie	Ak chcete piecť až na 3 úrovniach a sušiť potraviny. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu: Tradičné pečenie.
 Vlhkosť Nízka	Na pečenie chleba, pečenie veľkých kusov mäsa alebo na rozmrazovanie chladených a mrazených jedál.
 Pizza	Na pečenie pokrmu na jednej úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu: Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie (Horný/ Dolný Ohrev)	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiek, amerických zemiakov alebo jarých závitkov).
 Gril	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Turbo gril	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadom pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nebola prerušená funkcia a aby bola zabezpečená prevádzka s najvyššou možnou energetickou účinnosťou. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Používa sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu sa môže znížiť. Všeobecné odporúčania ohľadne úspory energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie. Táto funkcia bola použitá na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Regenerácia	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vyschnutiu povrchu. Teplo sa distribuuje jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach rúry.


## 6.4 Špeciálne

Funkcia ohrevu	Použitie
 Uchovať teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva cesto pružné.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a ležku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Gratinované jedlá	Na prípravu jedál, ako sú lasagne či zapékané zemiaky. Na gratinovanie a zapékanie.

## 6.5 Sprievodca Pečením

### Kategória pokrmu: Ryby/Morské Plody








Pokrm	
Ryby	Pečená ryba
	Rybie prsty
	Rybie filé, zmrazené
	Celá malá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná 
Losos vcelku	-

### Kategória pokrmu: Hydina

Pokrm	
Hydina bez kostí	-

Pokrm	
Kurča	Kuracie krídla, čerstvé
	Kuracie krídla, mrazené
	Kuracie stehná, čerstvé
	Kuracie stehná, mrazené
	Kurča, 2 polovice

### Kategória pokrmu: mäso

Pokrm	
Hovädzie	Dusené mäso 
	Fašírka
Rozbif	Neprepečený
	Neprepečený 
	Stredne prepečený
	Stredne prepečený 
	Prepečený
	Prepečený 
Hovädzie po škandinávsky	Neprepečený 
	Stredne prepečený 
	Prepečený 
Bravčové	Rebierka
	Brav. koleno, predvarené
	Bravčové stehno
	Bravčové zadné
	Krkovička
	Bravčové plece

Pokrm	
Teľacie	Teľacie koleno
	Hovädzia roštenka
	Pečené teľacie 🍖
Jahňacie	Jahňacie stehno
	Jahňací chrbát
	Jahňacie pečené, stredne
	Zajac <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noha zajaca</li> <li>• Zajačí chrbát</li> </ul>
Zverina	Srnčie/jelenie <ul style="list-style-type: none"> <li>• Srnčie stehno</li> <li>• Srnčí/jelení chrbát</li> </ul>
	Pečená zverina 🍖
	Karé z diviny 🔪

#### Katégoria pokrmu: Pečené jedlá

Pokrm	
Lasagne/Cannelloni, zmraz.	-
Gratinovaná zele- nina	-
Sladké jedlá	-

#### Katégoria pokrmu: Pizza/Slaný koláč

Pokrm	
Pizza	Pizza, tenká
	Pizza, extra oblo- ženie
	Pizza, mrazená
	Americká pizza, mrazená
	Pizza, chladená
	Malé pizze, mraze- né

Pokrm	
Bageta s roztop. syrom	-
Alsaský slaný ko- láč	-
Švajčiarsky koláč, pikantný	-
Slaný lotrinský ko- láč	-
Slaný koláč	-

#### Katégoria pokrmu: Koláč/Sušienky

Pokrm	
Kysnutá bábovka	-
Jablkový koláč, ob- ložený	-
Piškótový koláč	-
Jablkový koláč	-
Tvarohový Koláč, Forma	-
Brioška	-
Koláč Madeira	-
Torta	-
Švajčiarsky koláč, sladký	-
Mandľový koláč	-
Muffiny	-
Jemné pečivo	-
Prúžky pečiva	-
Koláčiky plnené šľahačkou	-
Pečivo z lístkové- ho cesta	-
Veterníky	-
Mandľové sušien- ky	-


Pokrm	
Sušienky z krehkého cesta	-
Vianočka	-
Jablkový závin, zmrazený	-
Koláč na plechu	Piškótové cesto
	Kysnuté cesto
Tvarohový Koláč, Plech	-
Brownies - čok. sušienky	-
Piškótová roláda	-
Kysnutý koláč	-
Koláč s mrveničkou	-
Cukrový koláč	-
Korpus z cesta	Krehké cesto
	Piškótový korpus na koláč
Ovocný koláč	Křehký ovocný koláč
	Piškótový koláč s ovocím
	Kysnuté cesto

#### Kategória pokrmu: Chlieb/Pečivo

Pokrm	
Pečivo	Pečivo, mrazené
Ciabatta	-
Chlieb	Veniec z kysnutého cesta
	Vianočka
	Nízky chlieb

#### Kategória pokrmu: Prílohy

Pokrm	
Hranolčky, tenké	-
Hranolčky, hrubé	-
Hranolčky, mrazené	-
Americké zemiaky, krokety	-
Americké zemiaky	-
Opečené zemiakové pyré	-

 Keď je potrebné zmeniť hmotnosť alebo vnútornú teplotu pokrmu, pomocou tlačidiel  $\wedge$  alebo  $\vee$  nastavte nové hodnoty.

### 6.6 Nastavenie funkcie ohrevu

1. Zapnite rúru.
2. Zvoľte ponuku: Funkcie ohrevu.
3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
4. Vyberte funkciu ohrevu.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
6. Nastavte teplotu.
7. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

### 6.7 Nastavenie parnej funkcie

Kryt zásuvky na vodu sa nachádza v ovládacom paneli.



#### **VAROVANIE!**

Použite iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) ani destilovanú vodu. Nepoužívajte iné kvapaliny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.

1. Zatláčením na kryt otvorte zásuvku na vodu.



2. Do zásuvky na vodu nalejte 900 ml vody.  
Zásoba vody vystačí asi na 55-60 minút.
3. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
4. Zapnite rúru.
5. Nastavte funkciu ohrevu v pare a teplotu.
6. V prípade potreby nastavte funkciu:  
Trvanie |→| alebo: Koniec →|.

**i** Ak je výrobnik pary prázdny, zaznie zvukový signál.

Zvukový signál zaznie po uplynutí času pečenia.

7. Vypnite rúru.
8. Po dokončení pečenia parou vyprázdňte nádržku na vodu. Pozrite si funkciu čistenia: Vyliatie nádržky.

**!** **UPOZORNENIE!**  
Rúra je horúca. Hrozí riziko popálenia. Keď vyprázdňujete nádržku na vodu, buďte opatrní.

9. Po pečení s parou môže skondenzovať para na dne dutiny rúry. Vždy vysušte dno dutiny, keď rúra vychladne.

Dvierka na rúre nechajte otvorené, aby úplne vyschla.

**!** **VAROVANIE!**  
Po každom použití funkcie pečenia s parou počkajte minimálne 60 minút, aby ste zabránili úniku horúcej vody z výpustného ventilu na vodu.

## 6.8 Ukazovateľ prázdnej nádržky

Displej zobrazuje: Doplníte vodu a zaznie zvukový signál, ak je nádržka prázdna a treba doliať vodu.

Bližšie informácie nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, Nastavenie parnej funkcie.

## 6.9 Ukazovateľ plnej nádržky

Keď displej zobrazuje: Polna posoda za vodo, môžete použiť parné pečenie.

Keď je nádržka plná, zaznie zvukový signál.

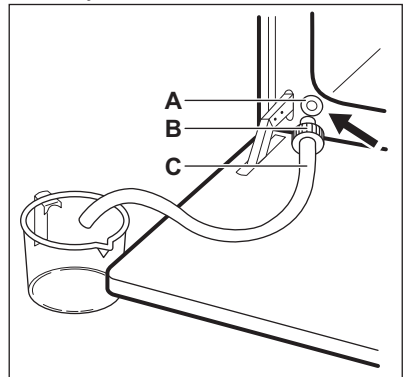
**i** Ak do nádržky nalejete príliš veľa vody, bezpečnostným kanálikom vytečie nadbytočná voda na dno rúry.  
Vodu poutierajte špongiou alebo handrou.

## 6.10 Vyprázdnenie nádržky na vodu


**!** **UPOZORNENIE!**  
Pred vyprázdňovaním nádržky na vodu musí byť rúra chladná.

Nádržku na vodu vyprázdnite po každom pečení s parou.


1. Pripravte si odtokovú rúru (C), ktorá sa nachádza v rovnakom balení ako používateľská príručka. Prípojku (B) nasadte na jeden koniec odtokovej rúrky.



2. Druhý koniec odtokovej rúrky (C) vložte do nádoby. Umiestnite ho nižšie ako výpustný ventil (A).
3. Otvorte dvierka rúry a zasuňte prípojku (B) do výpustného ventilu (A).
4. Pri vypúšťaní nádržky na vodu opakovane stláčajte prípojku.

 V nádržke môže byť určité množstvo vody, keď sa na displeji zobrazuje hlásenie: Doplňte vodu. Počkajte, kým voda neprestane tiecť z ventilu na vypustenie vody.

5. Keď prestane voda tiecť, odpojte prípojku od ventilu.

 Na opätovné naplnenie nádržky na vodu nepoužívajte vypustenú vodu.


## 6.11 Ukazovateľ ohrevu


Keď zapnete funkciu ohrevu, rozsvieti sa pásik na displeji. Tento pásik znázorňuje, že teplota sa zvyšuje. Po dosiahnutí

teploty 3-krát zaznie zvukový signál a pásik zablíká a následne zmizne.

## 6.12 Rýchle zohrievanie

Táto funkcia skracuje čas zohrievania rúry.

 Počas funkcie rýchleho ohrevu nesmie byť v rúre jedlo.

Ak chcete túto funkciu zapnúť, podržte tlačidlo  3 sekundy. Ukazovateľ ohrevu sa mení.








Táto funkcia nie je k dispozícii pre niektoré funkcie rúry.

## 6.13 Zvyškové teplo

Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

# 7. ČASOVÉ FUNKCIE

## 7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
 Časomer	Na nastavenie odpočítavania (max. 2 hodiny 30 minút). Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Funkciu zapnete tlačidlom  . Stlačením  alebo  môžete nastaviť čas v minútach a stlačením  funkciu spustíte.
 Trvanie	Na nastavenie ako dlho má byť zapnutá rúra (max. 23 hodín 59 minút).
 Koniec	Nastavenie času vypnutia pre funkciu ohrevu (max. 23 h 59 min).

Ak nastavíte čas pre časovú funkciu, odpočítavanie začne po 5 sekundách.






Ak použijete funkcie hodín: Trvanie, Koniec, rúra vypne ohrievacie články po uplynutí 90 % nastaveného času. Rúra bude pomocou zvyškového tepla pokračovať v pečení, kým neuplynie doba pečenia (3 až 20 minút).

## 7.2 Nastavenie časových funkcií



Skôr ako použijete funkcie: Trvanie, Koniec, musíte najprv nastaviť funkciu ohrevu a teplotu. Rúra sa vypne automaticky. Môžete použiť funkcie: funkcie Trvanie a Koniec môžete používať súčasne, ak chcete, aby sa rúra v neskoršom čase automaticky zapla a vypla. Funkcie: Trvanie a Koniec nefungujú, ak použijete teplotnú sondu.

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí požadovaná časová funkcia a príslušný symbol.
3. Po stlačení  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Keď čas uplynie, zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne. Na displeji sa zobrazí hlásenie.

5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.

## 7.3 Ohrev a uchovanie teploty


Podmienky pre funkciu:

- Nastavená teplota je vyššia ako 80 °C.
- Funkcia: Trvanie je nastavená.

Funkcia: Ohrev a uchovanie teploty uchová pripravené jedlo teplé pri 80 °C

počas 30 minút. Zapína sa po skončení pečenia.

Funkciu môžete zapnúť alebo vypnúť v ponuke: Základné nastavenie.

1. Zapnite rúru.
2. Vyberte funkciu ohrevu.
3. Nastavte teplotu nad 80 °C.
4. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: Ohrev a uchovanie teploty.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Keď funkcia skončí, zaznie zvukový signál.



Funkcia zostane zapnutá aj po zmene funkcie ohrevu.

## 7.4 Predĺženie doby pečenia

Funkcia: Predĺženie doby pečenia umožní pokračovať v ohrevnej funkcii aj po skončení funkcie Trvanie.



Platí to pre všetky funkcie ohrevu s Trvanie alebo Hmotnostný program. Funkciu nemožno použiť pri funkciách ohrevu s teplotnou sondou.

1. Keď uplynie čas pečenia, zaznie zvukový signál. Stlačte ľubovoľný symbol. Na displeji sa zobrazí hlásenie.
2. Funkciu zapnete stlačením tlačidla  alebo zrušíte stlačením tlačidla .
3. Nastavte dĺžku trvania funkcie.
4. Stlačte tlačidlo OK.

# 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

## 8.1 Recepty s Receptový program

Táto rúra ponúka automatické receptové programy. Nastavenia pre recepty nie je možné meniť.

1. Zapnite rúru.
2. Zvoľte ponuku: Recepty. Stlačením OK potvrdíte.

- Zvoľte kategóriu a pokrm. Nastavenie potvrďte stlačením tlačidla **OK**.
- Zvoľte recept. Nastavenie potvrďte stlačením tlačidla **OK**.

## 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 9.1 Teplotná sonda

Treba nastaviť dve teploty: teplotu rúry a vnútornú teplotu.

Teplotná sonda meria teplotu vo vnútri mäsa. Keď mäso dosiahne nastavenú teplotu, rúra sa vypne.



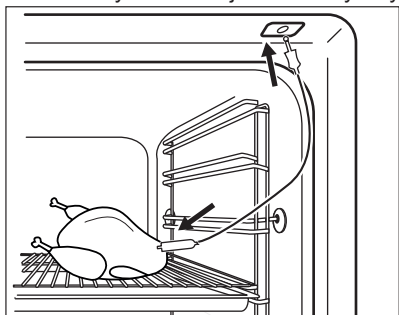
### UPOZORNENIE!

Používajte iba dodanú teplotnú sondu alebo príslušné náhradné diely.



Počas pečenia musí teplotná sonda zostať zasunutá v mäse a zapojená v zásuvke na teplotnú sondu.

- Špičku teplotnej sondy zapichnete do stredu mäsa.
- Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky vo vrchnej časti dutiny rúry.



- Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí symbol teplotnej sondy.
- Tlačidlo  $\wedge$  alebo  $\vee$  stlačte do 5 sekúnd a nastavte vnútornú teplotu.
- Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.

Rúra vypočíta približný čas skončenia pečenia. Čas skončenia sa líši v závislosti od množstva pokrmu,

nastavených teplôt rúry (minimálne 120 °C) a prevádzkových režimov. Rúra vypočíta čas skončenia približne do 30 minút.

- Ak chcete zmeniť teplotu vnútri mäsa, stlačte tlačidlo  $\text{M}$ .

Keď mäso dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Rúra sa vypne automaticky.

- Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.
- Konektor teplotnej sondy vytiahnite zo zásuvky a mäso vyberte z rúry.
- Stlačením tlačidla  $\text{O}$  vypnite rúru.



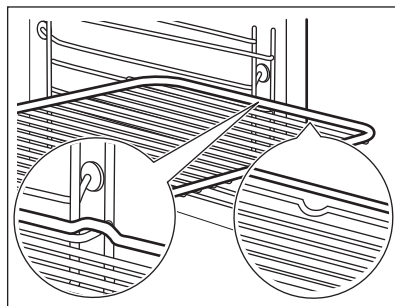
### VAROVANIE!

Teplotná sonda je horúca. Hrozí riziko popálenia. Pri vyberaní špičky sondy a odpájaní konektora sondy dávajte pozor.

### 9.2 Vkladanie príslušenstva

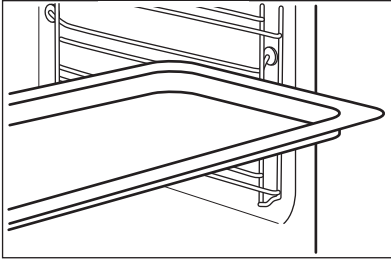
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



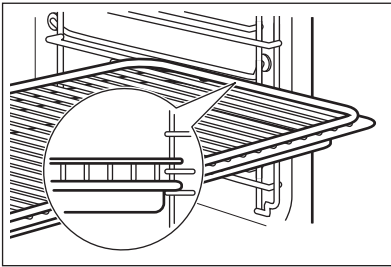
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasunúť medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s plechom na pečenie alebo hlbokým pekáčom:

Plech na pečenie /hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



- i** Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto zarážky zároveň zabráňujú prevrhnutiu. Vysoký okraj okolo roštu zabráňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

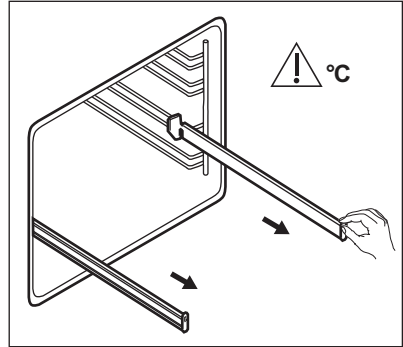
### 9.3 Teleskopické lišty

- i** Pokyny pre inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

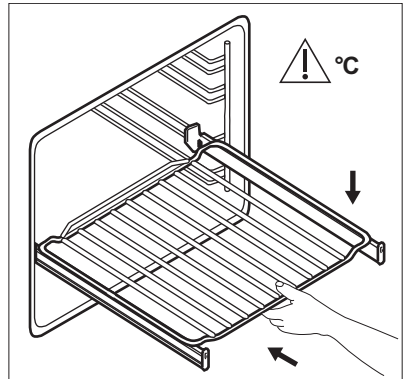
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

- !** **UPOZORNENIE!** Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



2. Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry.



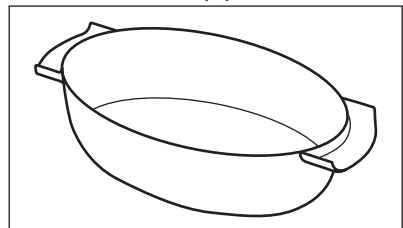
Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.

### 9.4 Príslušenstvo na pečenie parou

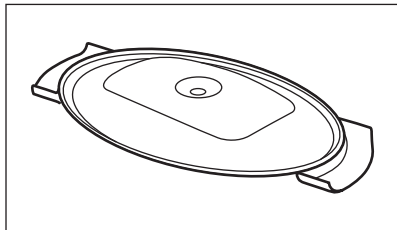
#### Dietetický pekáč na pečenie parou

Pekáč sa skladá zo sklenej nádoby, veka s otvorom na vstrekovaciu trubicu (C) a oceleového roštu, ktorý je potrebné položiť na dno pekáča.

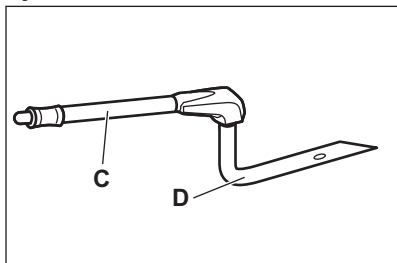
#### Sklenená nádoba (A)



### Veko (B)

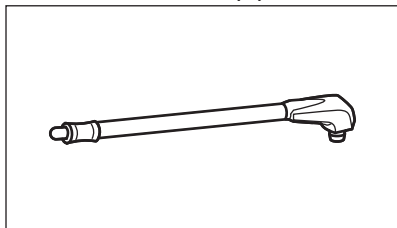


### Dýza a vstrekovacia trubica

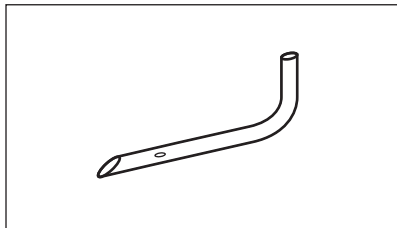


„C“ označuje vstrekovaciu trubicu na pečenie parou, „D“ označuje dýzu určenú na priame pečenie parou.

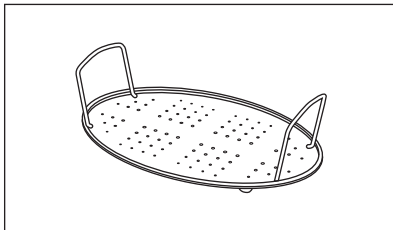
### Vstrekovacia trubica (C)



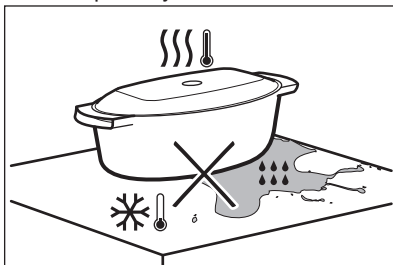
### Dýza na priame pečenie parou (D)



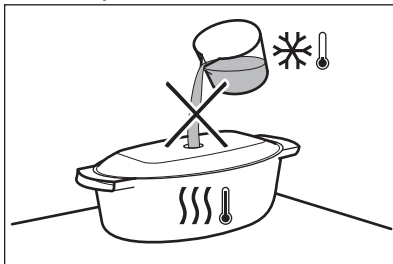
### Oceľový rošť (E)



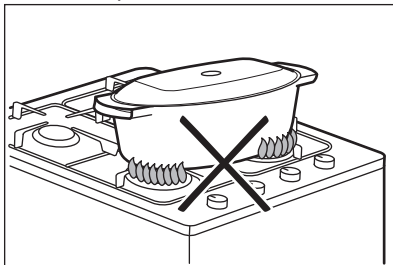
- Horúci pekáč nekladte na studené ani vlhké povrchy.



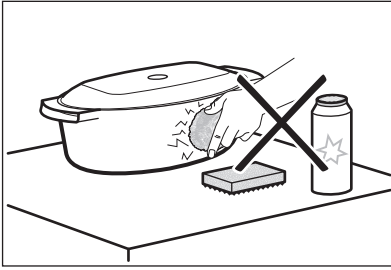
- Do horúceho pekáča nelejte studenú tekutinu.



- Pekáč nepoužívajte na horúcom varnom povrchu.



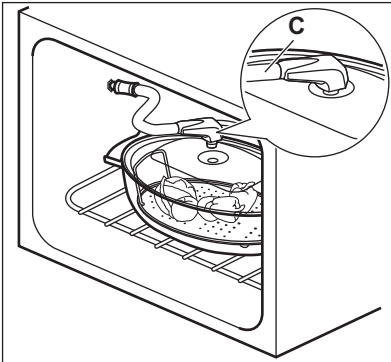
- Na čistenie pekáča nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, škrabky ani prášky.



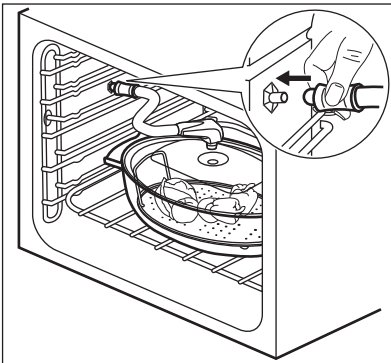
### 9.5 Pečenie parou v dietetickom pekáči

Jedlo položte na oceľový rošt v pekáči a zakryte ho vekom.

1. Vstrekovaciu trubicu zasuňte do špeciálneho otvoru vo veku dietetického pekáča.



2. Pekáč vložte do rúry na druhú úroveň odspodu.
3. Druhý koniec vstrekovacej trubice pripojte k prívodu pary.



Dbajte na to, aby ste nepritlačili vstrekovaciu trubicu. Zároveň sa trubica nesmie dotýkať ohrevného článku v hornej časti rúry.

4. Nastavte rúru na funkciu pečenia parou.

### 9.6 Priame pečenie parou

Pokrm položte na oceľový rošt vo vnútri pekáča. Pridajte trochu vody.



#### UPOZORNENIE!

Nepoužívajte veko pekáča.



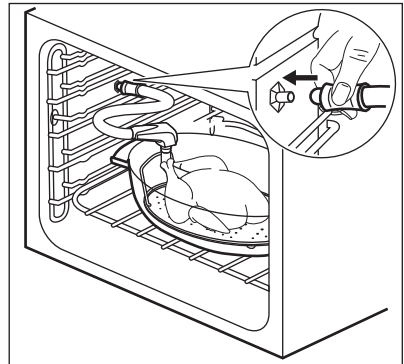
#### VAROVANIE!

Buďte opatrní pri používaní dýzy, keď je rúra zapnutá. Keď je rúra horúca, pri manipulácii s dýzou vždy používajte rukavice. Keď nepoužívate parnú funkciu, vždy vyberte dýzu z rúry.



Vstrekovacia trubica je špeciálne vyrobená na prípravu jedál a neobsahuje nebezpečné materiály.

1. Dýzu (D) pripojte k vstrekovacej trubici (C). Druhý koniec pripojte k prívodu pary.

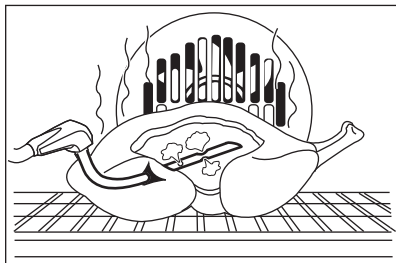


2. Umiestnite pekáč na prvú alebo druhú úroveň odspodu.

Dbajte na to, aby ste nepritlačili vstrekovaciu trubicu. Zároveň sa trubica nesmie dotýkať ohrevného článku v hornej časti rúry.

3. Nastavte rúru na funkciu pečenia parou.

Keď pečiete napríklad kurča, kačku, morku, kozľacinu alebo veľkú rybu, vložte dýzu (D) priamo do dutej časti v mäse. Dbajte na to, aby sa otvory neupchali.




Viac informácií o pečení parou nájdete v tabuľkách pre pečenie parou v kapitole „Tipy a rady“.

## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 10.1 Obľúbené

Svoje obľúbené nastavenia, ako sú trvanie, teplota alebo funkcia ohrevu, si môžete uložiť. Nastavenia budú dostupné v ponuke: Obľúbené. Do pamäte môžete uložiť 20 programov.

#### Uloženie programu

1. Zapnite rúru.
2. Nastavte funkciu ohrevu alebo automatický program.
3. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: ULOŽIŤ.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Na displeji sa zobrazí prvá voľná pozícia v pamäti.

5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
6. Zadať názov programu. Prvé písmeno bliká.
7. Stlačte  $\checkmark$  alebo  $\wedge$ , aby ste mohli zmeniť písmeno.
8. Stlačte tlačidlo OK. Ďalšie písmeno začne blikat'.
9. V prípade potreby zopakujte krok č. 7.
10. Nastavenie uložíte tak, že stlačíte a podržíte tlačidlo OK.


Pozíciu v pamäti môžete prepísať. Keď sa na displeji zobrazí prvá voľná pozícia

v pamäti, stlačte  $\checkmark$  alebo  $\wedge$ , a potom stlačte tlačidlo OK, ak chcete prepísať aktuálny program.

Môžete zmeniť názov programu v ponuke: Zmeniť názov programu.

#### Zapnutie programu

1. Zapnite rúru.
2. Zvoľte ponuku: Obľúbené.
3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
4. Zvoľte názov svojho obľúbeného programu.
5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Stlačením tlačidla  prejdite priamo do ponuky: Obľúbené.

### 10.2 Používanie detskej poistky



Keď je zapnutá detská poistka, nie je možné náhodné spustenie rúry.



Ak je zapnutá funkcia pyrolýzy, dvierka sa automaticky zablokujú. Keď sa dotknete ľubovoľného symbolu, na displeji sa zobrazí príslušné hlásenie.


1. Stlačením tlačidla  zapnete displej.






2. Stlačte zároveň  a , až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie .  
Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zapokujte krok 2.


### 10.3 Blok. ovládania

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie ohrevu. Môžete ju zapnúť iba pri zapnutej rúre.

1. Zapnite rúru.
2. Nastavte funkciu ohrevu alebo iné nastavenie.
3. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: Blok. ovládania.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.



 Ak je zapnutá funkcia pyrolýzy, dvierka sú zablokované a na displeji sa zobrazí symbol kľúča.


Funkciu vypnete stlačením . Na displeji sa zobrazí hlásenie. Výber potvrdíte stlačením tlačidla , a potom tlačidla OK na potvrdenie.

 Keď rúru vypnete, vypne sa aj funkcia.


### 10.4 Nastaviť a ísť

Funkcia vám umožňuje nastaviť funkciu (alebo program) ohrevu a neskôr ju použiť jedným dotykom ľubovoľného symbolu.

1. Zapnite rúru.
2. Nastavte funkciu ohrevu.
3. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: Trvanie.
4. Nastavte čas.
5. Opakovane stlačajte , kým sa na displeji nezobrazí: Nastaviť a ísť.
6. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

Ak chcete funkciu spustiť, stlačte symbol (okrem ): Nastaviť a ísť. Zapne sa nastavená funkcia ohrevu.


Keď skončí funkcia ohrevu, zaznie zvukový signál.

- 
- Blok. ovládania sa zapne, keď je zapnutá funkcia ohrevu.
  - Ponuka: Základné nastavenie vám umožňuje funkciu: Nastaviť a ísť zapnúť a vypnúť.

### 10.5 Automatické vypnutie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nastavenie nezmeníte, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutia (hod.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	1.5

 Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Trvanie, Koniec.

### 10.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

- Nočný jas – ak je rúra vypnutá, jas displeja je nižší v čase 22:00 až 06:00.
- Denný jas:
  - keď je rúra zapnutá.
  - ak sa dotknete symbolu počas funkcie nočného jasu (s výnimkou ZAP / VYP), displej sa na 10 sekúnd prepne späť do denného jasu,
  - ak je rúra vypnutá a nastavíte funkciu: Časomer. Po skončení funkcie sa displej vráti späť do režimu nočného jasu.

## 10.7 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak rúru vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa rúra neochladí.

## 10.8 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné

# 11. TIPY A RADY



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



Teploty a časy pečenia uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu, množstva a kvality použitých prísad.

## 11.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Tabuľky nižšie vám poskytujú štandardné nastavenia pre teplotu, čas pečenia a úroveň rúry.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Rúra je vybavená špeciálnym systémom, ktorý zabezpečuje cirkuláciu vzduchu a neustále recyklovanie pary. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. To skracaie čas varenia aj spotrebu energie.

### **Pečenie koláčov**

Neotvárajte dverka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.

Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

### **Pečenie mäsa a rýb**

Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.

Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.

Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

### **Čas pečenia**

Čas pečenia závisí od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

## 11.2 Pečenie koláčov

- Neotvárajte dverka rúry pred uplynutím 3/4 nastaveného času pečenia.
- Ak pri pečení používate súčasne dva plechy, nechávajte medzi nimi jednu voľnú úroveň.

## 11.3 Pečenie mäsa a rýb

- Na prípravu nadmerne mastných pokrmov použite hlboký pekáč, aby ste predišli vytvoreniu škvŕn, ktoré môžu byť trvalé.
- Pred krájaním mäsa ho nechajte odstáť približne 15 minút, aby z neho nevytiekla šťava.

- Aby počas pečenia v rúre nevznikalo príliš mnoho dymu, pridajte do hlbokého pekáča trochu vody. Kondenzácii dymu zabránite, ak vodu pridáte vždy, keď sa odparí.

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň, čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

## 11.4 Čas pečenia

Čas pečenia závisí od typu pokrmu, jeho konzistencie a objemu.

## 11.5 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov

### Koláče

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Šľahané cestá	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Vo forme na koláče
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	170	1	165	2	80 - 100	V 26 cm forme na koláče
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečenie
Torta s džemom	170	2	165	2 (vľavo a vpravo)	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Vianočná štola/ Koláč so sušeným ovocím	160	2	150	2	90 - 120	V 20 cm forme na koláče. Rúru predhrievajte 10 minút
Slivkový koláč	175	1	160	2	50 - 60	Vo forme na chlieb. Rúru predhrievajte 10 minút
Sušienky/ pásky sladkého pečiva	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na plechu na pečenie

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Snehové pusinky – jedna úroveň	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – dve úrovne	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečenie. Rúru predhrievajte 10 minút
Buchtíčky	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečenie. Rúru predhrievajte 10 minút
Veterníky – jedna úroveň	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečenie
Veterníky – dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečenie
Plochý koláč	180	2	170	2	45 - 70	V 20 cm forme na koláče
Koláč so sušeným ovocím	160	1	150	2	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viktóriin koláč	170	1	160	2 (vľavo a vpravo)	30 - 50	V 20 cm forme na koláče

**Chlieb a pizza**

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Biely chlieb	190	1	190	1	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 0,5 kg Rúru predhrievajte 10 minút
Ražný chlieb	190	1	180	1	30 - 45	Vo forme na chlieb
Pečivo z chlebového cesta	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 – 8 rožkov na plechu na pečenie. Rúru predhrievajte 10 minút
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	V plechu na pečenie alebo hlbokom pekáči. Rúru predhrievajte 10 minút
Pagáče	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečenie. Rúru predhrievajte 10 minút

**Zapekané jedlá**

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Zapekané cestoviny	200	2	180	2	40 - 50	Vo forme
Zapekaná zelenina	200	2	175	2	45 - 60	Vo forme

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Slané koláče	180	1	180	1	50 - 60	Vo forme. Rúru predhrievajte 10 minút
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme. Rúru predhrievajte 10 minút
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme. Rúru predhrievajte 10 minút

### Mäso

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Hovädzie	200	2	190	2	50 - 70	Na drôtenom rošte
Bravčové	180	2	180	2	90 - 120	Na drôtenom rošte
Teľacie	190	2	175	2	90 - 120	Na drôtenom rošte
Krvavý anglický rozbif	210	2	200	2	50 - 60	Na drôtenom rošte
Stredne prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	60 - 70	Na drôtenom rošte
Prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	70 - 75	Na drôtenom rošte
Bravčové pliecko	180	2	170	2	120 - 150	s kožou
Bravčové koleno	180	2	160	2	100 - 120	2 kusy
Jahňacie	190	2	175	2	110 - 130	Stehno

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Kurča	220	2	200	2	70 - 85	Vcelku
Morka	180	2	160	2	210 - 240	Vcelku
Kačka	175	2	220	2	120 - 150	Vcelku
Hus	175	2	160	1	150 - 200	Vcelku
Králik	190	2	175	2	60 - 80	Porciovaný
Zajac	190	2	175	2	150 - 200	Porciovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Vcelku

### Ryby

Pokrm	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Pstruh/ pražma morská	190	2	175	2	40 - 55	3 – 4 ryby
Tuniak/ losos	190	2	175	2	35 - 60	4 – 6 filiet

## 11.6 Gril



Prázdnu rúru predhrievajte 3 minút pred pečením.

Pokrm	Množstvo		Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
	Kusy	Množstvo (kg)		1. strana	2. strana	
Steaky z filiet	4	0.8	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hovädzie steaky	4	0.6	max.	10 - 12	6 - 8	4
Klobásy	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Bravčové kotlety	4	0.6	max.	12 - 16	12 - 14	4

Pokrm	Množstvo		Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
	Kusy	Množstvo (kg)		1. strana	2. strana	
Kurča (rozdelené na 2 časti)	2	1.0	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kuracie prsia	4	0.4	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	0.6	max.	20 - 30	-	4
Fileta z ryby	4	0.4	max.	12 - 14	10 - 12	4
Zapekané sendviče	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Hrianky	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 11.7 Turbo gril

### Hovädzie mäso

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené alebo fileta, neprepečené <sup>1)</sup>	na cm hrúbky	190 - 200	5 - 6	1 alebo 2
Hovädzie pečené alebo fileta, stredne prepečené <sup>1)</sup>	na cm hrúbky	180 - 190	6 - 8	1 alebo 2
Hovädzie pečené alebo fileta, prepečené <sup>1)</sup>	na cm hrúbky	170 - 180	8 - 10	1 alebo 2

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

### Bravčové

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 alebo 2
Kotleta, rebierka	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 alebo 2
Sekaná	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 alebo 2
Bravčové koleno (predvarené)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 alebo 2



**Teľacie mäso**

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečené teľacie	1	160 - 180	90 - 120	1 alebo 2
Teľacie koleno	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 alebo 2

**Jahňacie mäso**

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie stehno, pečené jahňacie	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 alebo 2
Jahňací chrbát	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 alebo 2

**Hydina**

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	0,2 - 0,25 každá	200 - 220	30 - 50	1 alebo 2
Kurča, polovica	0,4 - 0,5 každá	190 - 210	35 - 50	1 alebo 2
Kurča, vykrmené	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 alebo 2
Kačka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 alebo 2
Hus	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 alebo 2
Morka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 alebo 2
Morka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 alebo 2

**Ryba**

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celá ryba do 1 kg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 alebo 2

**11.8 Pečenie s využitím vlhkosti**

Počas pečenia otvárajte dvierka spotrebiča, iba ak je to nevyhnutné.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zapečené cestoviny	190 - 200	45 - 55	2
Zapečené zemiaky	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Chlebový puding	150 - 160	75 - 90	2
Ryžový puding	170 - 190	45 - 60	2
Jablkový koláč	150 - 160	75 - 85	2
Biely chlieb	180 - 190	50 - 60	2

## 11.9 Pomalé pečenie

Túto funkciu použite na prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb pri maximálnej teplote 65 °C. Túto funkciu nemôžete použiť pre niektoré recepty ako napr. dusené mäso alebo masné bravčové pečené. Pomocou teplotnej sondy môžete zabezpečiť správnu vnútornú teplotu mäsa (pozrite si tabuľku pre teplotnú sondu).

Počas prvých 10 minút môžete nastaviť teplotu rúry v rozsahu od 80 °C do 150 °C. Predvolená teplota je 90 °C. Po nastavení teploty bude rúra ďalej piecť pri 80 °C. Pri príprave hydiny nepoužívajte túto funkciu.



Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.

1. Mäso prudko opečte na pekáči na varnom paneli pri vysokej teplote – asi 1 až 2 minúty zo všetkých strán.
2. Mäso vložte do horúceho pekáča a vložte ho do rúry na drôtený rošt.
3. Do mäsa zastrčte teplotnú sondu.
4. Zvoľte funkciu: Pomalé pečenie a nastavte správnu koncovú teplotu.

**Teplotu nastavte na 120 °C.**

Pokrm	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené, 1 – 1,5 kg	120 - 150	1

Pokrm	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie filety, 1 – 1,5 kg	90 - 150	3
Teľacie pečené, 1 – 1,5 kg	120 - 150	1
Steaky, 0,2 – 0,3 kg	20 - 40	3

## 11.10 Zaváranie

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.

Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.

Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.

Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.

Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.

Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.

Keď sa tekutina v pohároch začne variť (asi po 35 – 60 minútach pri jednolitrových pohároch), rúru vypnite alebo znížte teplotu na 100 °C (pozrite si tabuľku).

**Mäkké ovocie**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Jahody/čučoriedky/ maliny/zrelé egreše	160 - 170	35 - 45	-

**Kôstkovice**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Hrušky/dule/slivky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

**Zelenina**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Miešaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/ špargľa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

**11.11 Sušenie**

- Plechy pokryté papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.
- Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru

vypnite, otvorte dvierka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončíte sušenie.

**Zelenina:**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Strukoviny	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zelenina na kvasenie	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Huby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Bylinky	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

**Ovocie**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (hod.)	Úroveň v rúre	
			1 úroveň	2 úrovne
Slivky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marhule	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablkové plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

**11.12 Horúca para****Koláče a pečivo**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Jablkový koláč <sup>1)</sup>	160	60 - 80	2	V 20 cm forme na koláče
Tortičky	175	30 - 40	2	V 26 cm forme na koláče
Biskupský chlebiček	160	80 - 90	2	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	160	35 - 45	2	V 26 cm forme na koláče
Panettone <sup>1)</sup>	150 - 160	70 - 100	2	V 20 cm forme na koláče
Slivkový koláč <sup>1)</sup>	160	40 - 50	2	Vo forme na chlieb
Drobné pečivo	150 - 160	25 - 30	3 (2 a 4)	Na plechu na pečenie
Sušienky	150	20 - 35	3 (2 a 4)	Na plechu na pečenie
Kysnuté koláče <sup>1)</sup>	180 - 200	12 - 20	2	Na plechu na pečenie
Briošky <sup>1)</sup>	180	15 - 20	3 (2 a 4)	Na plechu na pečenie

<sup>1)</sup> Rúru predhrievajte 10 minút.

**Zapekané jedlá**

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Plnená zelenina	170 - 180	30 - 40	1	Vo forme
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2	Vo forme
Zapečené zemiaky	160 - 170	50 - 60	1 (2 a 4)	Vo forme

**Mäso**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo (kg)</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>	<b>Poznámky</b>
Pečené bravčové	1.0	180	90 - 110	2	Na drôtenom rošte
Teľacie	1.0	180	90 - 110	2	Na drôtenom rošte
Hovädzie pečené - neprepečené	1.0	210	45 - 50	2	Na drôtenom rošte
Hovädzie pečené - stredne prepečené	1.0	200	55 - 65	2	Na drôtenom rošte
Hovädzie pečené - prepečené	1.0	190	65 - 75	2	Na drôtenom rošte
Jahňacie	1.0	175	110 - 130	2	Stehno
Kurča	1.0	200	55 - 65	2	Vcelku
Morka	4.0	170	180 - 240	2	Vcelku
Kačka	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Vcelku
Hus	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Vcelku
Králik	-	170 - 180	60 - 90	2	Porciovaný

**Ryba**

<b>Pokrm</b>	<b>Množstvo (kg)</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>	<b>Poznámky</b>
Pstruh	1.5	180	25 - 35	2	3 – 4 ryby
Tuniak	1.2	175	35 - 50	2	4 – 6 filiet
Morská štika	-	200	20 - 30	2	-

**11.13 Varenie v dietetickej nádobe na pečenie**

Túto funkciu používajte: Horúca para.

**Zelenina**

<b>Pokrm</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>
Brokolica, ružičky	130	20 - 25	2
Baklažán	130	15 - 20	2
Karfiol, ružičky	130	25 - 30	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Paradajky	130	15	2
Špargľa, biela	130	25 - 35	2
Špargľa, zelená	130	35 - 45	2
Cukina, plátky	130	20 - 25	2
Mrkva	130	35 - 40	2
Fenikel	130	30 - 35	2
Kaleráb	130	25 - 30	2
Paprika, prúžky	130	20 - 25	2
Zeler, plátky	130	30 - 35	2

### Mäso

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Varená šunka	130	55 - 65	2
Pošírované kuracie prsia	130	25 - 35	2
Údené mäso (údené bravčové)	130	80 - 100	2

### Ryby

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pstruh	130	25 - 30	2
Lososová fileta	130	25 - 30	2

### Prílohy

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Ryža	130	35 - 40	2
Nešúpané zemiaky, stredné	130	50 - 60	2
Var. zemiaky, na 1/4	130	35 - 45	2
Polenta	130	35 - 45	2

## 11.14 Pizza



Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Pizza (tenká)	200 - 220	15 - 25	1	Na plechu na pečenie
Pizza (s bohatým obložením)	200 - 220	20 - 30	1	Na plechu na pečenie
Minipizza	200 - 220	15 - 20	1	Na plechu na pečenie
Jablkový koláč	150 - 170	50 - 70	1	V 20 cm forme na koláče
Tortička	170 - 190	35 - 50	1	V 26 cm forme na koláče
Cibuľový koláč	200 - 220	20 - 30	2	Na plechu na pečenie

### 11.15 Regenerácia



Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené/zapekané jedlá	130	15 - 25	2
Cestoviny s omáčkou	130	10 - 15	2
Prílohy (napr. ryža, zemiaky a cestoviny)	130	10 - 15	2
Jedlá na tanieri	130	10 - 15	2
Mäso	130	10 - 15	2
Zelenina	130	10 - 15	2

### 11.16 Pečenie chleba



Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Biely chlieb	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 kusy, každý 500 g

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Pečivo	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 a 4)	6 – 8 rožkov na plechu na pečenie
Ražný chlieb	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 – 2 kusy, každý 500 g
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Na plechu na pečenie

### 11.17 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Teľacie pečené	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90
Krvavý anglický rozbif	45 - 50
Stredne prepečený anglický rozbif	60 - 65
Prepečený anglický rozbif	70 - 75

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Bravčové pliecko	80 - 82
Bravčové koleno	75 - 80
Jahňacie	70 - 75
Kurča	98
Zajac	70 - 75
Pstruh/pražma morská	65 - 70
Tuniak/losos	65 - 70

## 12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čisteniu

Prednú stranu rúry očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom mierneho čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

Vnútro rúry vyčistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.

Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.

Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie neprínavého povrchu.

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Aby ste obmedzili kondenzáciu, zapnite



rúru na 10 minút pred pečením. Po každom použití vyčistite vlhkosť z dutiny.

## 12.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou.

Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

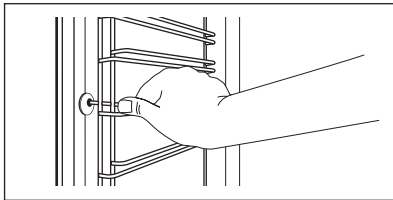
## 12.3 Vybratie zasúvacích lišt

Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.

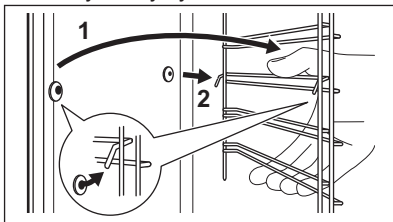


**UPOZORNENIE!**  
Pri vyberaní zasúvacích lišt postupujte veľmi opatrne.

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.



2. Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.



Pri inštalácii odstráneného príslušenstva zvolte opačný postup.



Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

## 12.4 Pyrolýza



**UPOZORNENIE!**  
Vyberte všetko príslušenstvo a vysúvacie lišty.



**UPOZORNENIE!**  
Pred začiatkom procesu čistenia skontrolujte, či je nádržka na vodu prázdna. Pozrite si časť „Vyprázdnenie nádržky na vodu“.



**Pyrolytické čistenie sa nemôže spustiť:**

- ak ste nevytiahli konektor teplotnej sondy z príslušnej zásuvky,
- ak ste nezavreli úplne dvierka rúry. Hrubé nečistoty očistite ručne.





**UPOZORNENIE!**  
Ak sú v tej istej kuchynskej skrini nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s funkciou: Pyrolýza. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.


1. Vnútorú stranu dvierok umyte horúcou vodou, tak aby sa zvyšky nepripálili vplyvom horúceho vzduchu.
2. Rúru zapnite a z hlavnej ponuky vyberte funkciu: Pyrolýza. Stlačením OK potvrdte.
3. Nastavte trvanie procesu čistenia:


Voliteľná funkcia	Popis
Rýchla	1 h pre slabé znečistenie
Normálna	1 h 30 min pre bežné znečistenie
Intenzívna	2 h 30 min pre silné znečistenie

4. Nastavenie potvrdte stlačením tlačidla OK.


 Po spustení pyrolytického čistenia sa dvierka rúry zablokujú a osvetlenie nefunguje.


 Ak chcete zastaviť pyrolytické čistenie pred jeho skončením, vypnite rúru.

 **VAROVANIE!**  
Po ukončení funkcie je rúra veľmi horúca. Nechajte ju vychladnúť. Hrozí riziko popálenia.

 Dvierka zostanú zablokované aj počas fázy chladnutia po ukončení funkcie. Počas fázy chladnutia nie sú k dispozícii niektoré funkcie rúry.

## 12.5 Čistenie nádržky na vodu

 **VAROVANIE!**  
Počas čistenia nenalievajte vodu do nádržky na vodu.

 V priebehu čistenia môže z prívodu pary kvapkať voda do vnútra rúry. Na rošt rúry priamo pod prívod pary položte nádobu na odkvapkanie, aby ste zabránili kvapkaniu vody na dno rúry.

Po určitom čase sa môže v rúre nahromadiť vodný kameň. Predídete tomu tak, že budete čistiť tie časti rúry, v ktorých sa tvorí para. Nádržku na vodu vyprázdňte po každom pečení s parou.

### Typy vody

- **Mäkká voda s nízkym obsahom vápnika** – výrobca odporúča túto možnosť, pretože znižuje frekvenciu čistenia.
- **Voda z vodovodu** – môžete ju používať, ak je na prívodnom potrubí namontovaný špeciálny filter alebo zmäčkovač.
- **Tvrdá voda s vysokým obsahom vápnika** – neovplyvňuje výkon rúry, ale zvyšuje frekvenciu čistenia.

### TABUĽKA MNOŽSTVA VÁPNIKA STANOVENÁ ORGANIZÁCIOU WHO (Svetová zdravotnícka organizácia)

Usadeniny vápnika	Tvrdosť vody		Klasifikácia vody	Odvápnite raz za
	(Francúzske stupne)	(Nemecké stupne)		
0 – 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Veľmi mäkká	75 cyklov – 2,5 mesiaca
60 – 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Stredne tvrdá	50 cyklov – 2 mesiace
120 – 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Tvrdá alebo vápenatá	40 cyklov – 1,5 mesiaca
nad 180 mg/l	vyše 18	vyše 10	Veľmi tvrdá	30 cyklov – 1 mesiac

1. Do nádržky na vodu vlejte 850 ml vody a pridajte 50 ml (päť čajových lyžičiek) kyseliny citrónovej. Vypnite rúru a počkajte približne 60 minút.
2. Zapnite rúru a nastavte funkciu: Horúca para. Nastavte teplotu 230 °C. Spotrebič vypnite po 25 minútach

a nechajte ho na 15 minút vychladnúť.

3. Zapnite rúru a nastavte funkciu: Horúca para. Nastavte teplotu v rozsahu od 130 do 230 °C. Po 10 minútach spotrebič vypnite.

Nechajte ho vychladnúť a pokračuje vyprázdnením nádržky. Pozrite si časť „Vyprázdnenie nádržky na vodu“.

4. Vypláchnite nádržku na vodu a handričkou vyčistite zvyšky vodného kameňa v rúre.
5. Odtokovú rúru umyte ručne teplou vodou so saponátom. Ak chcete predísť poškodeniu, nepoužívajte kyseliny, spreje ani podobné čistiace prostriedky.

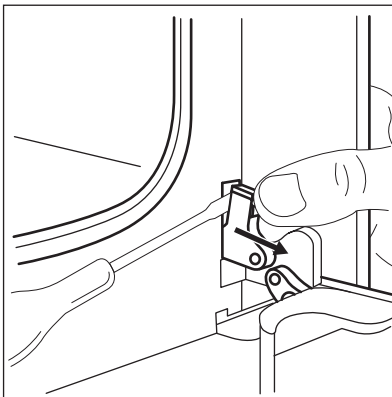
## 12.6 Odstránenie a montáž dvierok

Dvierka rúry sa skladajú z troch sklenených panelov. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

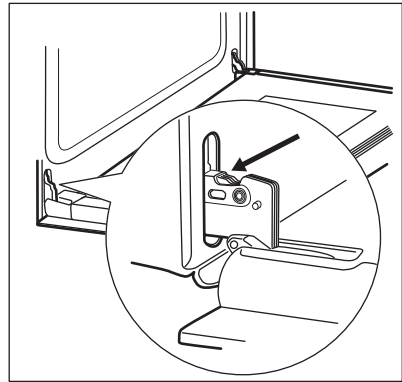
**i** Ak by ste sa pokúšali sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.

**!** **UPOZORNENIE!**  
Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

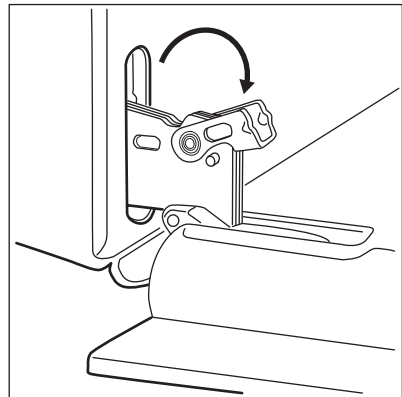
1. Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závесе.



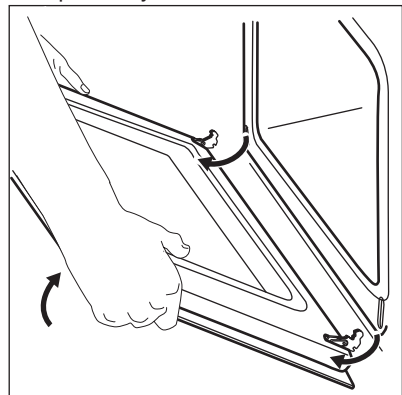
3. Nájdite záves na ľavej strane dvierok.



4. Nadvihnite a plne otočte príchytku na ľavom závесе.

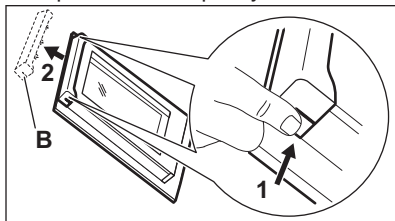


5. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

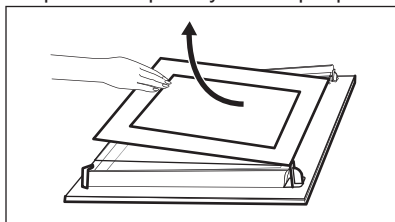


6. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

7. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



8. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
9. Sklenené panely dvierok uchopte za horné okraje a opatrne ich vyťahnite jeden za druhým. Začnite vrchným panelom. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.

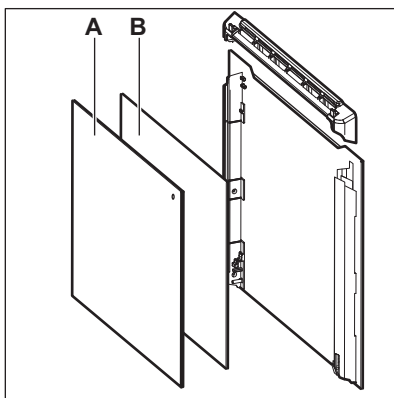


10. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

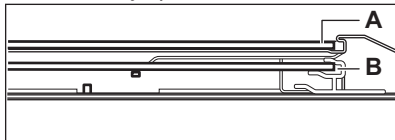
Po dokončení čistenia namontujte sklenené panely a dvierka rúry.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.



Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



## 12.7 Výmena osvetlenia



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Vypnite rúru. Počkajte, kým rúra vychladne.
2. Rúru odpojte zo siete.
3. Na dno dutiny položte handričku.



### **UPOZORNENIE!**

Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

## Zadné svetlo

1. Sklenený kryt otočte a vyberte ho.
2. Sklenený kryt vyčistite.
3. Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Nasadte sklenený kryt.

## 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Zapnite rúru.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte čas.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Automatické vypínanie je aktívne.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.	Úplne zatvorte dvierka.
Rúra sa nezohrieva.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Vo vnútri rúry je voda.	V nádržke na vodu je priveľa vody.	Vypnite rúru a vodu potierajte handrou alebo špongiou.
Nefunguje pečenie v pare.	V nádržke na vodu nie je voda.	Naplňte nádržku na vodu.
Nefunguje pečenie v pare.	Otvory na paru sa upchali vodným kameňom.	Skontrolujte otvor prívodu pary. Odstráňte vodný kameň.
Vyprázdenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako tri minúty alebo z otvoru prívodu pary vyteká voda.	V rúre sa usadil vodný kameň.	Vyčistite nádržku na vodu. Pozrite si časť „Čistenie nádržky na vodu“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Na displeji sa zobrazuje F111.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasuňte do príslušnej zásuvky až na doraz.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche električky.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pomocou domovej poistky alebo ističa v poistkovej skrini vypnite rúru a znovu ju zapnite.</li> <li>Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.</li> </ul>
Vnútri rúry a na jedlách sa zráža para a vytvára sa skondenzovaná voda.	Jedlo ste nechali v rúre príliš dlho.	Po ukončení pečenia ne nechávajte jedlá v rúre dlhšie ako 15 – 20 minút.
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo".	Je aktivovaný ukázkový režim.	Pozrite si časť „Základné nastavenia“ v kapitole „Každodenné používanie“.

### 13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme vnútorného priestoru rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

#### Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

Model (MÓD.)	.....
Číslo výrobku (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

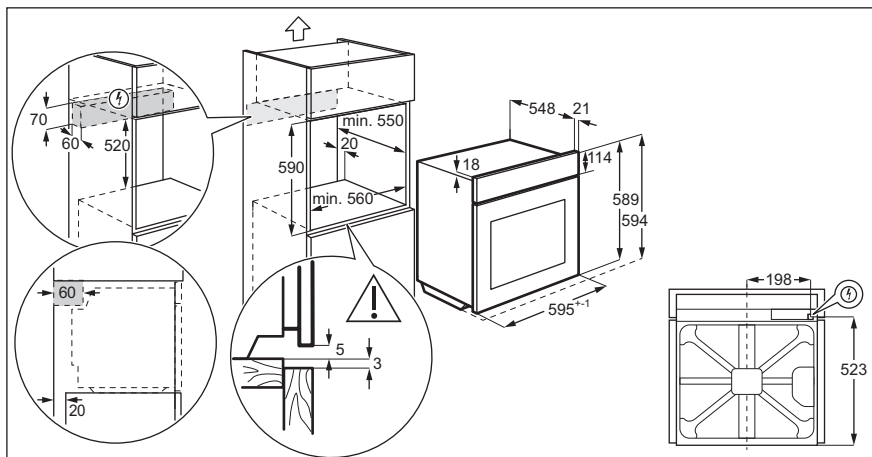
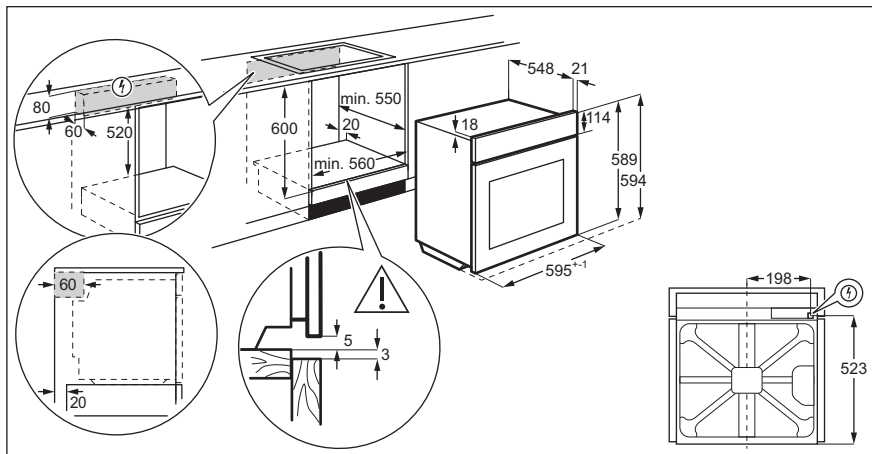
## 14. INŠTALÁCIA



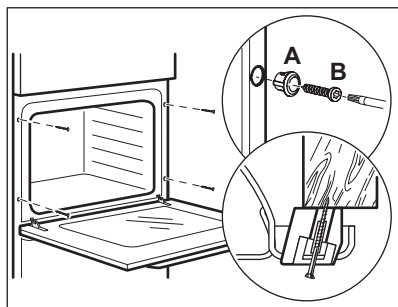
### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 14.1 Zabudovanie



## 14.2 Upevnenie spotrebiča k linke



## 14.3 Elektrická inštalácia

**i** Výrobca nenesie zodpovednosť v prípade, že nedodržíte bezpečnostné pokyny uvedené v príslušných kapitolách.

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

## 14.4 Kábel

Typy káblov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Prierez kábla určite podľa celkového výkonu uvedeného na typovom štítku. Môžete si tiež pozrieť údaje uvedené v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm <sup>2</sup> )
maximálne 1 380	3 x 0.75

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm <sup>2</sup> )
maximálne 2 300	3 x 1
maximálne 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zeleno/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a nulový kábel (modrý a hnedý kábel).

## 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 15.1 Dátový list produktu a informácie o produkte podľa EU 65-66/2014

Názov dodávateľa	Electrolux	
Model	EOC8P31X EOC8P31Z KOCBP31X	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Energetická trieda	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutín	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	EOC8P31X	36.6 kg
	EOC8P31Z	36.4 kg
	KOCBP31X	36.4 kg

EN 60350-1 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily. Metódy merania výkonových parametrov.

### 15.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom pečení.

### Všeobecné rady

Uistite sa, že sú dvierka rúry počas prevádzky rúry zatvorené. Počas pečenia neotvárajte príliš často dvierka. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujem vyššej úspory energie použite kovový riad.



Ak je to možné, rúru pred vložením jedla dovnútra nepredhrievajte.

Ak proces pečenia pokrmu trvá viac ako 30 minút, 3-10 minút pred ukončením pečenia (v závislosti od času pečenia) znížte teplotu v rúre na minimum. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

#### **Pečenie s ventilátorom**

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

#### **Zvyškové teplo**

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou. Trvanie alebo koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.

#### **Uchovanie teploty jedla**

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

#### **Pečenie s vypnutým osvetlením**


Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.


#### **Pečenie s využitím vlhkosti**

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

## 16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.





[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867355023-A-482018

