

EOC8H31Z  
LOC8H31X



SK Parná rúra

Návod na používanie

## Využite váš spotrebič na maximum



Pre rýchly prístup k príručám, návodom,  
podpore a foto registrácii navštívte  
[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. INŠTALÁCIA.....	7
4. POPIS VÝROBKU.....	9
5. OVLÁDACÍ PANEL.....	9
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	11
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	12
8. ČASOVÉ FUNKCIE.....	20
9. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	21
10. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	21
11. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	26
12. TIPY A RADY.....	28
13. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	44
14. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	49
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	50

## 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 zranenia 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 nesmú 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 sa môžu počas používania nahriať.
- 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.
- **VAROVANIE:** Dbajte na to, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby bolo vylúčené nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do zabudovanej štruktúry.
- 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.
- 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.

Minimálna výška linky (linka pod minimálnou výškou pracovnej plochy)	590 (600) mm
--	--------------

Šírka linky	560 mm
-------------	--------

Hĺbka linky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	569 mm
Zabudovaná hĺbka spotrebiča	548 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1022 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor položený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka hlavného napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu zadnej strany	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

## 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 nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak

prívodný 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 alebo výklenku pod spotrebičom 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 ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie 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.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

### Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu pre Európu:

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

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

Celkový príkon (W)	Prierez kábla (mm <sup>2</sup> )
maximálne 1 380	3 x 0.75
maximálne 2 300	3 x 1

Celkový príkon (W)	Prierez kábla (mm <sup>2</sup> )
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).

## 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 príсад 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 Starostlivosť a čistenie



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku na sieťovej zásuvke.
- 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.

## 2.5 Parné pečenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

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

## 2.6 Vnútorne osvetlenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

# 3. INŠTALÁCIA



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

- 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 .

## 2.7 Servis

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

## 2.8 Likvidácia

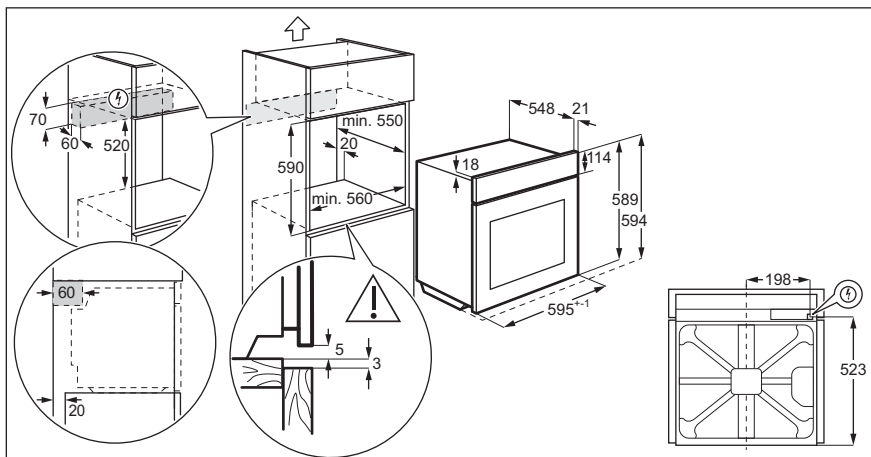
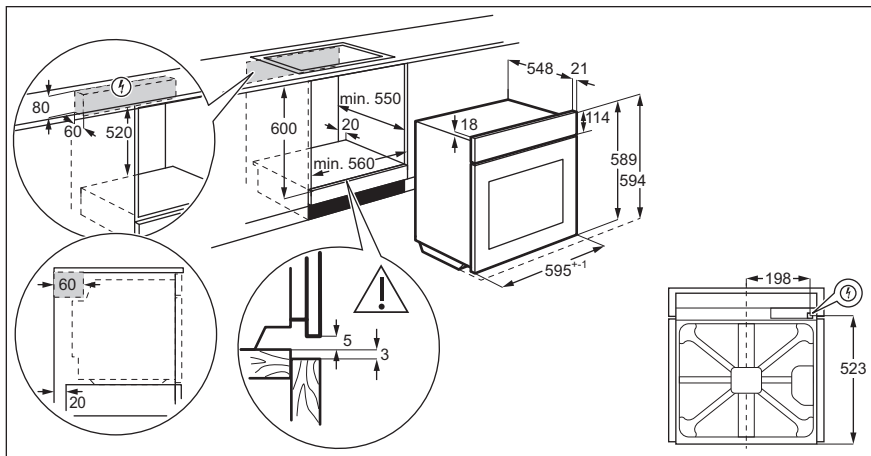


### **VAROVANIE!**

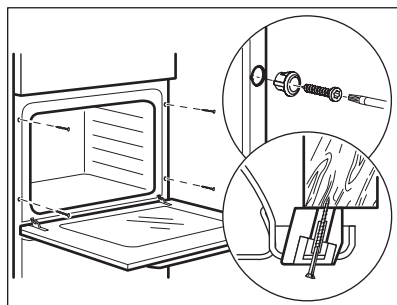
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- 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.

### 3.1 Zabudovanie



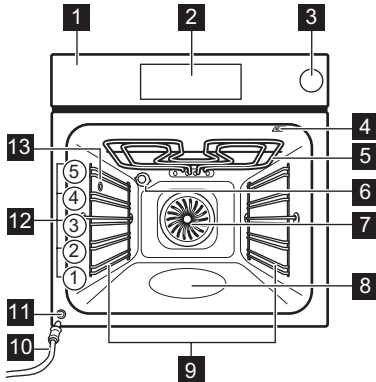
### 3.2 Upevnenie rúry k linke





## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Celkový prehľad



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

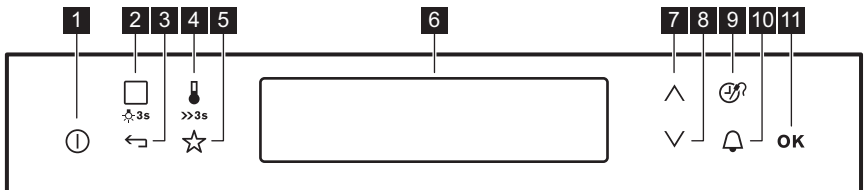
### 4.2 Príslušenstvo

- **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.

## 5. OVLÁDACÍ PANEL

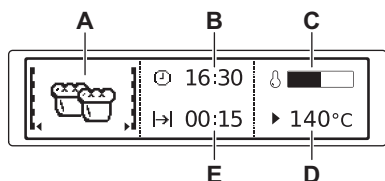
### 5.1 Elektronický programátor



## Rúra sa ovláda senzorovými tlačidlami.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
1 	ZAP/VYP	Na zapnutie a vypnutie rúry.
2 	Funkcie ohrevu alebo Sprievodca Pečením	Jedným stlačením senzorového tlačidla zvolíte funkciu ohrevu alebo ponuku: Sprievodca Pečením. Ďalším stlačením senzorového tlačidla prepnete medzi ponukami: Funkcie ohrevu, Sprievodca Pečením. Osvetlenie zapnete alebo vypnete stlačením senzorového 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 	Dolný	Pohyb nadol v ponuke.
9 	Časové a doplnkové funkcie	Nastavenie rôznych funkcií. Keď je zapnutá funkcia ohrevu, stlačte senzorové 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	OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.

## 5.2 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.

## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM

**VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

## 6.1 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.

## 6.2 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**.



## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 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 .



### 7.2 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.


## 6.3 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.

Symbol/Položka ponuky	Použitie
 Základné nastavenie	Používa sa na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
 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.



Symbol/Položka ponuky	Popis
 Časové údaje	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, na displeji sa zobrazuje aktuálny čas, aj keď je spotrebič vypnutý.
 Rýchle zohrievanie	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, skrakuje čas zahrievania rúry.
 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.
 Režim DEMO	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468.

Symbol/Položka ponuky	Popis
 Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.
 Pôvodné nastavenie	Obnovuje všetky pôvodné nastavenia.








## 7.3 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 Nízká	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 zhnedenutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte teplotu o 20-40 °C nižšiu ako pre funkciu: Tradičné pečenie.
 Tradičné pečenie / Čistenie vodou	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“ pre viac informácií o: Čistenie vodou.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarých závitkov).
 Gril	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 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.


Funkcia ohrevu	Použitie
 Pečenie s využitím vlhkosti	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas pečenia. Pokyny ohľadne pečenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Pečenie s využitím vlhkosti. Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie 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 na úsporu energie nájdete v kapitole „Energetická účinnosť“, Úspora energie Táto funkcia zodpovedá deklarovanej energetickej triede spotrebiča podľa normy EN 60350-1. Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.
 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.

## 7.4 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.
 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 rozmrazovanie 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 zapekanie.

## 7.5 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	-
Kurča	Kuracie krídla, čerstvé
	Kuracie krídla, mrazené
	Kuracie stehná, čerstvé
	Kuracie stehná, mrazené
	Kurča, 2 polovice

### Kategória pokrmu: mäso

Pokrm	
Hovädzie	Dusené mäso 
	Fašírka

Pokrm	
Rozbif	Neprepečený
	Neprepečený 
	Stredne prepečený
	Stredne prepečený 
	Prepečené
	Prepečené 
Hovädzie po škan-dinávsky	Neprepečený 
	Stredne prepečený 
	Prepečené 
Bravčové	Rebierka
	Brav. koleno, pred-varené
	Pečené bravčové
	Bravčové zadné
	Krkovička
	Bravčové pliecko
Teľacie	Teľacie koleno
	Hovädzia roštenka
	Pečená teľacina 
Jahňacie	Jahňacie stehno
	Jahňací chrbát
	Jahňacia roštenka, stredne prepečená

Pokrm	
Zverina	Zajac
	• Zajačie stehno
	• Zajačí chrbát
	Srnčie/jelenie
	• Srnčie stehno
	• Srnčí/jelení chrbát
Pečená zverina 	
Zadné zo zveriny 	

### Kategória pokrmu: Pečené jedlá

Pokrm	
Lasagne/Cannello- ni, zmraz.	-
Gratinovaná ze- nina	-
Sladké jedlá	-

### Kategória pokrmu: Pizza/Slaný koláč

Pokrm	
Pizza	Pizza, tenká
	Pizza, extra oblo- ženie
	Pizza, mrazená
	Americká pizza, mrazená
	Pizza, chladená
	Malé pizze, mraze- né
Zapekané bagety	-
Alsaský slaný ko- láč	-
Švajčiarsky koláč, pikantný	-
Slaný lotrinský ko- láč	-
Slaný koláč	-



**Kategória pokrmu: Koláč/Sušienky**

Pokrm	
Bábovka	-
Jablkový koláč, obložený	-
Piškótový koláč	-
Jablkový koláč	-
Tvarohový Koláč, forma	-
Brioška	-
Koláč Madeira	-
Torta	-
Švajčiarsky koláč, sladký	-
Mandľový koláč	-
Muffiny	-
Jemné pečivo	-
Prúžky pečiva	-
Koláče so šľahačkou	-
Drobné pečivo z lístkového cesta	-
Veterníky	-
Mandľové sušienky	-
Sušienky z krehkého cesta	-
Vianočná štóla	-
Jablkový závin, zmrazený	-
Koláč na plechu	Piškótové cesto Kysnuté cesto
Tvarohový koláč, plech	-
Brownies - čok. sušienky	-
Piškótová roláda	-

Pokrm	
Kysnutý koláč	-
Koláče s mrveničkou	-
Cukrový koláč	-
Korpus z cesta	Krehký korpus
	Piškótový korpus
Ovocné koláče	Krehký 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	
Hranolky, tenké	-
Hranolky, hrubé	-
Hranolčeky, 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.

## 7.6 Nastavenie funkcie ohrevu

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

## 7.7 Nastavenie parnej funkcie

Kryt zásuvky na vodu sa nachádza v ovládacom paneli.



### **VAROVANIE!**

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

1. Zatlačením 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  $\rightarrow$  alebo: Koniec  $\rightarrow$ .



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.

## 7.8 Ukazovateľ prázdnej nádržky

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

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

## 7.9 Ukazovateľ plnej nádržky

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

Keď je nádržka plná, zaznie zvukový signál.



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

## 7.10 Vyprázdnenie nádržky na vodu



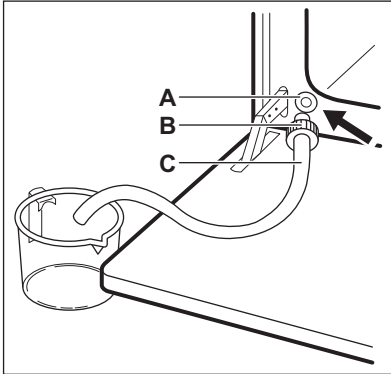
### **UPOZORNENIE!**

Pred vyprázdňovaním nádržky na vodu musí byť rúra chladná.

Nádržku na vodu vyprázdňte po každom pečení s parou.

1. Pripravte si odtokovú rúrku (C), ktorá sa nachádza v rovnakom balení ako používateľská príručka. Prípojku (B)

nasadíte na jeden koniec odtokovej rúrky.



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

**i** 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.

**i** Na opätovné naplnenie nádržky na vodu nepoužívajte vypustenú vodu.


## 7.11 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 zabliká a následne zmizne.

## 7.12 Rýchle zohrievanie

Táto funkcia skracuje čas zohrievania rúry.

**i** 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.

## 7.13 Zvyškové teplo

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

## 8. ČASOVÉ FUNKCIE

### 8.1 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).

### 8.2 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 stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí požadovaná časová funkcia a príslušný symbol.
3. Po stlačení  alebo  môžete nastaviť požadovaný čas.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla .

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

5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.


### 8.3 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 stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí: Ohrev a uchovanie teploty.



5. Potvrďte stlačením tlačidla OK. Keď funkcia skončí, zaznie zvukový signál.

## 8.4 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.

## 9. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.





### 9.1 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.
3. Zvoľte kategóriu a pokrm. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.
4. Zvoľte recept. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

### 9.2 Sprievodca Pečením s Hmotnostný program

Táto funkcia automaticky vypočíta dobu pečenia. Ak ju chcete použiť, je potrebné zadať hmotnosť pokrmu.

1. Zapnite rúru.
2. Zvoľte ponuku: Sprievodca Pečením. Stlačte tlačidlo OK.
3. Vyberte pokrm s funkciou: Hmotnostný program. Stlačte tlačidlo OK.
4. Pri nastavovaní hmotnosti jedla stlačte tlačidlo  alebo . Stlačte tlačidlo OK.
- Spustí sa automatický program.
5. Hmotnosť môžete kedykoľvek zmeniť. Ak chcete zmeniť hmotnosť, stlačte tlačidlo  alebo .
6. Keď čas uplynie, zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.

## 10. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadane bezpečnosti.

### 10.1 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.



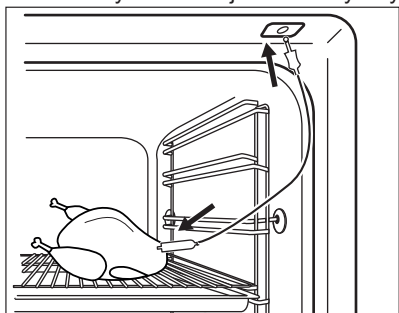
### UPOZORNENIE!

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.

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



3. Zapnite rúru.  
Na displeji sa zobrazí symbol teplotnej sondy.
4. Tlačidlo  $\wedge$  alebo  $\vee$  stlačte do 5 sekúnd a nastavte vnútornú teplotu.
5. 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.

6. Ak chcete zmeniť teplotu vnútri mäsa, stlačte tlačidlo  $\mathcal{R}$ .

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

7. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.
8. Konektor teplotnej sondy vyťahnite zo zásuvky a mäso vyberte z rúry.
9. Stlačením tlačidla  $\textcircled{1}$  vypnite rúru.



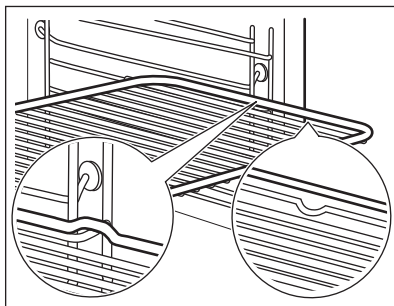
### VAROVANIE!

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

## 10.2 Vkládanie príslušenstva

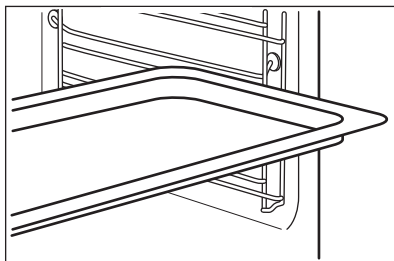
Drôtený rošt:

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



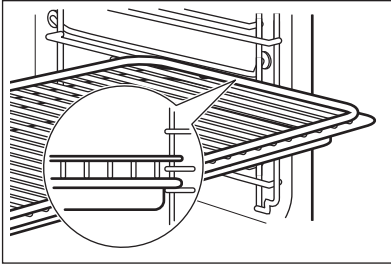
Plech na pečenie/hlboký pekáč:

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 zasunúť medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich líštách.



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

### 10.3 Teleskopické lišty

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

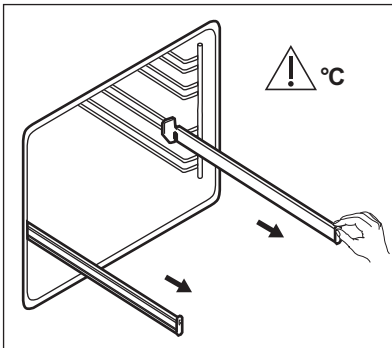
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.



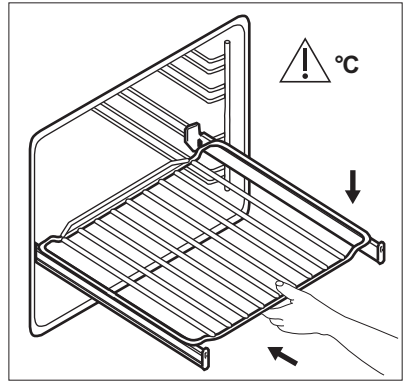
#### **UPOZORNENIE!**

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.

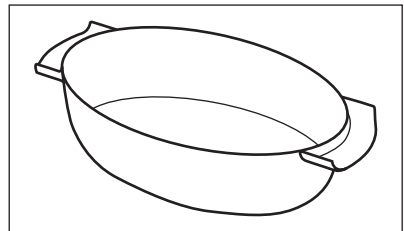
### 10.4 Príslušenstvo na pečenie parou

- i** Príslušenstvo na pečenie parou nie je súčasťou dodávky rúry. Ďalšie informácie vám poskytne váš miestny predajca.

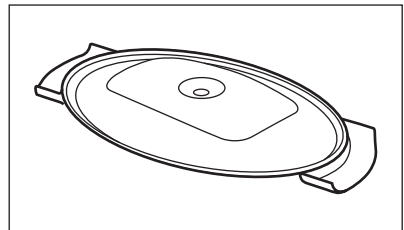
#### **Dietetický pekáč na pečenie parou**

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

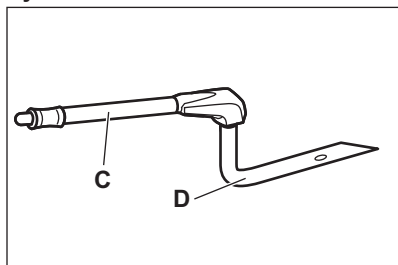
#### **Sklenená nádoba (A)**



#### **Veko (B)**

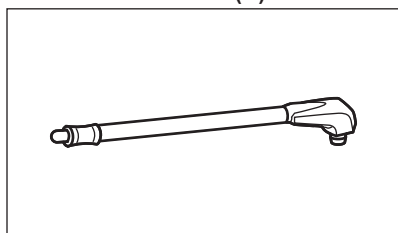


### Dýza a vstrekovacia trubica

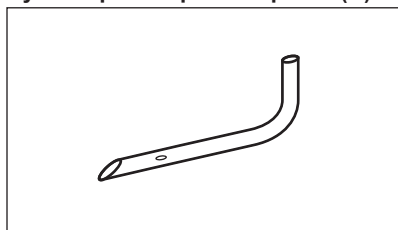


„C“ označuje vstrekovaciu trubicu na pečenie parou, „D“ označuje dýzu určenú na priame pečenie parou.

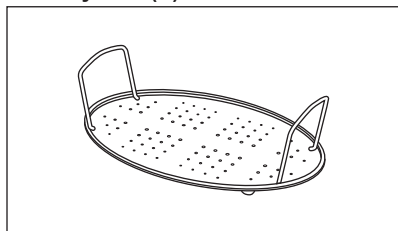
### Vstrekovacia trubica (C)



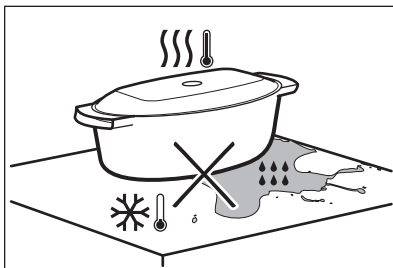
### Dýza na priame pečenie parou (D)



### Oceľový rošt (E)



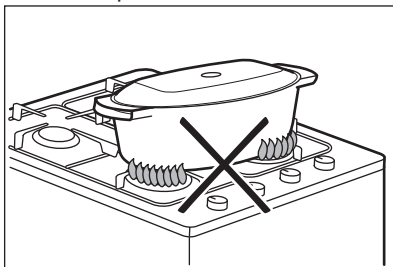
- Horúci pekáč nekladte na studené ani vlhké povrchy.



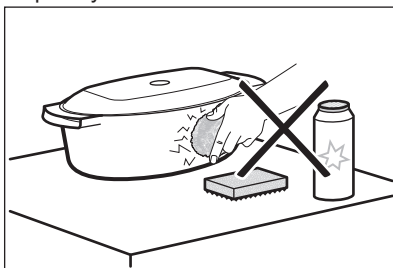
- Do horúceho pekáča nelejte studené tekutiny.



- Pekáč nepoužívajte na horúcom varnom povrchu.



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

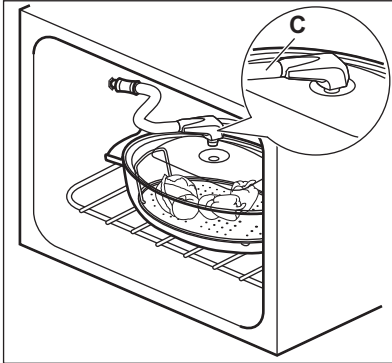




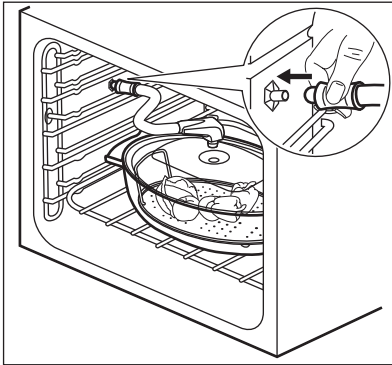
## 10.5 Pečenie parou v dietetickom pekáči

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 neprítlačili vstrekovaciu trubicu. Zároveň sa trubica nesmie dotýkať ohrevného článku v hornej časti rúry.

4. Nastavte rúru na funkciu pečenia parou.

## 10.6 Priame pečenie parou

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



### UPOZORNENIE!

Nepoužívajte veko pekáča.



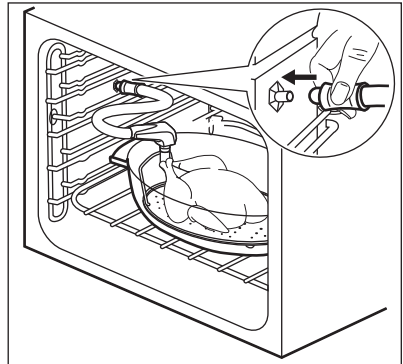
### VAROVANIE!

Buďte opatrní pri používaní dýzy, keď je rúra horúca. 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.

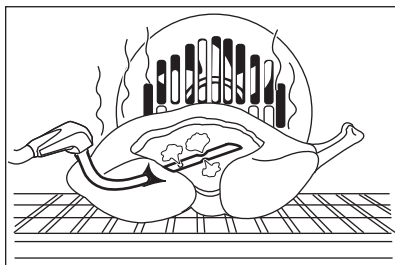
1. Dýzu (D) pripojte k vstrekovacej trubici (C). Druhý koniec pripojte k prívodu pary.



2. Umiestnite pekáč na prvú alebo druhú úroveň odspodu. Dbajte na to, aby ste neprítlačili 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.



## 11. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

### 11.1 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 stláčajte  $\mathcal{R}$ , 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. Zadajte 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.

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

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  $\star$  prejdite priamo do ponuky: Obľúbené.

### 11.2 Používanie detskej poistky



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


1. Stlačením tlačidla  $\textcircled{1}$  zapnete displej.
  2. Stlačte zároveň  $\mathcal{R}$  a  $\star$ , až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie .
- Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok 2.

### 11.3 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 stláčajte  $\mathcal{R}$ , kým sa na displeji nezobrazí: Blok. ovládania.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.


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.


## 11.4 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 stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí: Trvanie.
4. Nastavte čas.
5. Opakovane stláčajte , 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.

## 11.5 Automatické vypínanie

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	3

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

## 11.6 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.

## 11.7 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.

## 11.8 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka rúry alebo chybné súčasti môžu spôsobiť nebezpečné prehriatie. Aby sa tomu predišlo, rúra je vybavená bezpečnostným termostatom, ktorý preruší dodávku energie. Po poklese teploty sa rúra opäť automaticky zapne.

## 12. 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.

### 12.1 Odporúčania pre pečenie

Rúra ponúka päť úrovní zasunutia roštov.

Úrovně 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.

#### 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.






### 12.2 Vlhkosť Nízka

Prázdnu rúru predhrejte.

 <b>KOLÁČE/PEČIVO</b>				
	 (°C)	 (min)		
Švajčiarske pečivo Wähe, predohrev nie je potrebný	175	30 - 40	2	Forma na tortu, Ø 26 cm
Biskupský chlebíček, predohrev nie je potrebný	160	80 - 90	2	Forma na tortu, Ø 26 cm







## KOLÁČE/PEČIVO

	 (°C)	 (min)		
Panettone	150 - 160	70 - 100	2	Forma na tortu, Ø 20 cm
Slivkový koláč	160	40 - 50	2	Forma na chlieb
Sušienky, predohrev nie je potrebný	150	20 - 35	3 (2 a 4)	Plech na pečenie
Kysnuté koláče	180 - 200	12 - 20	2	Plech na pečenie
Briošky	180	15 - 20	3 (2 a 4)	Plech na pečenie

Použite formu na koláče.



## ZAPEKANÉ JEDLÁ




	 (°C)	 (min)	
Plnená zelenina	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Zapečené zemiaky	160 - 170	50 - 60	1 (2 a 4)

Použite druhú úroveň v rúre.

Použite drôtený rošt.






## MÄSO

	 (°C)	 (min)
Pečené bravčové, 1 kg	180	90 - 110
Teľacie, 1 kg	180	90 - 110
Rozbif, neprepečený, 1 kg	210	45 - 50
Rozbif, stredne prepečený, 1 kg	200	55 - 65









## MÄSO

	 (°C)	 (min)
Rozbif, prepečený, 1 kg	190	65 - 75




Použite druhú úroveň v rúre.






	 (°C)	 (min)
Jahňacie stehno, 1 kg	175	110 - 130

	 (°C)	 (min)
Celé kura, 1 kg	200	55 - 65
Celá morka, 4 kg	170	180 - 240
Celá kačka 2 – 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Králik, porciovaný	170 - 180	60 - 90

Použite prvú úroveň v rúre.

	 (°C)	 (min)
Celá hus, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Použite druhú úroveň v rúre.

 RYBY	 (°C)	 (min)
Pstruh, 3 – 4 ryby, 1,5 kg	180	25 - 35
Tuniak, 4 – 6 fi-liet, 1,2 kg	175	35 - 50
Morská štika	200	20 - 30

### 12.3 Varenie v dietetickej nádobe na pečenie



Túto funkciu používajte: Vlhkosť Nízka.

Použite druhú úroveň v rúre.



Teplotu nastavte na 130 °C.

 ZELENINA	 (min)
Paradajky	15
Baklažán	15 - 20
Brokolica, ružičky	20 - 25
Cukina, plátky	20 - 25
Paprika, prúžky	20 - 25
Karfiol, ružičky	25 - 30
Kaleráb	25 - 30
Špargľa, biela	25 - 35
Zeler, plátky	30 - 35
Fenikel	30 - 35
Špargľa, zelená	35 - 45
Mrkva	35 - 40




Teplotu nastavte na 130 °C.

 MÄSO	 (min)
Poširované kuracie prsia	25 - 35
Varená šunka	55 - 65
Údené mäso	80 - 100

Teplotu nastavte na 130 °C.



 RYBY	 (min)
Pstruh / Losos, filety	25 - 30

Teplotu nastavte na 130 °C.

 PRÍLOHY	
	 (min)
Ryža	35 - 40
Varené zemiaky, na 1/4	35 - 45
Polenta	40 - 45
Nešúpané zemiaky, stredné	50 - 60

Teplotu nastavte na 130 °C.









Použite druhú úroveň v rúre.









	 (min)
Cestoviny s omáčkou	10 - 15
Prílohy	10 - 15
Jedlo na jednom tanieri	10 - 15
mäso	10 - 15
Zelenina	10 - 15
Dusené/Zapekané jedlá	15 - 25

## 12.4 Regenerácia









Prázdnu rúru predhrejte.

## 12.5 Pečenie mäsa a nemäsových pokrmov









 KOLÁČE						
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Šľahané cestá	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Forma na tortu
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Forma na tortu
Tvarohový koláč	170	1	165	2	80 - 100	Forma na tortu, Ø 26 cm
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Plech na pečenie
Džemové tortičky	170	2	165	2	30 - 40	Forma na tortu, Ø 26 cm
Vianočka, prázdnu rúru predhrejte	160	2	150	2	90 - 120	Forma na tortu, Ø 20 cm
Slivkový koláč, prázdnu rúru predhrejte	175	1	160	2	50 - 60	Forma na chlieb
Sušienky	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Plech na pečenie

 KOLÁČE						
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Snehové púsky	120	3	120	3	80 - 100	Plech na pečenie
Snehové púsky, prázdnu rúru predhrejte, dve úrovne	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Plech na pečenie
Buchtíčky, prázdnu rúru predhrejte	190	3	190	3	12 - 20	Plech na pečenie
Veterníky	190	3	170	3	25 - 35	Plech na pečenie
Veterníky, dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Plech na pečenie
Plochý koláč	180	2	170	2	45 - 70	Forma na tortu, Ø 20 cm
Koláč so sušeným ovocím	160	1	150	2	110 - 120	Forma na tortu, Ø 24 cm
Viktóriin koláč	170	1	160	2	30 - 50	Forma na tortu, Ø 20 cm

Prázdnu rúru predhrejte.








 CHLIEB A PIZZA						
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Biely chlieb, 1 – 2 kusy, každý 0,5 kg	190	1	190	1	60 - 70	-
Ražný chlieb, predohrev nie je potrebný	190	1	180	1	30 - 45	Forma na chlieb



 <b>CHLIEB A PIZZA</b>						
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pečivo z chlebového cesta, 6 – 8 rožkov	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	Plech na pečenie
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Plech na pečenie / Hlboký pekáč
Pagáče	200	3	190	3	10 - 20	Plech na pečenie






Prázdnu rúru predhrejete.








Použite formu na koláče.

 <b>ZAPEKANÉ JEDLÁ</b>						
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pečenie		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Zapekané cestoviny, predohrev nie je potrebný	200	2	180	2	40 - 50	
Zapekaná zelenina, predohrev nie je potrebný	200	2	175	2	45 - 60	
Slané koláče	180	1	180	1	50 - 60	
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Použite druhú úroveň v rúre.

Použite drôtený rošt.

 MÄSO			
	Tradičné peče- nie	Teplovzdušné pečenie	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Hovädzie	200	190	50 - 70
Bravčové	180	180	90 - 120
Teľacie	190	175	90 - 120
Krvavý anglický rozbif	210	200	50 - 60
Stredne prepečený anglický rozbif	210	200	60 - 70
Prepečený anglický rozbif	210	200	70 - 75

 MÄSO					
	Tradičné pečenie		Teplovzdušné pe- čenie		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Bravčové pliecko, s kožou	180	2	170	2	120 - 150
Bravčová nožina, 2 kusy	180	2	160	2	100 - 120
Jahňacie stehno	190	2	175	2	110 - 130
Celé kura	220	2	200	2	70 - 85
Celá morka	180	2	160	2	210 - 240
Celá kačka	175	2	220	2	120 - 150
Celá hus	175	2	160	1	150 - 200
Králik, porciovaný	190	2	175	2	60 - 80
Zajac, porciovaný	190	2	175	2	150 - 200
Celý bažant	190	2	175	2	90 - 120







Použite druhú úroveň v rúre.

 RYBY			
	Tradičné pečenie	Teplovzdušné pečenie	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Pstruh / Pražma morská, 3 – 4 ryby	190	175	40 - 55
Tuniak / Losos, 4 – 6 filiet	190	175	35 - 60

## 12.6 Pečenie chleba

Prázdnu rúru predhrejte.






Použite druhú úroveň v rúre, pokiaľ nie je uvedené inak.






 CHLIEB				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Biely chlieb, 1 - 2 kusy, každý 0,5 kg	1	180 - 190	45 - 60	-
Pečivo z chlebového cesta, 6 - 8 rožkov	0.5	190 - 210	20 - 30	Plech na pečenie, použite druhú a štvrtú úroveň v rúre
Ražný chlieb, 1 - 2 kusy, každý 0,5 kg	1	180 - 200	50 - 70	-
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	Plech na pečenie

## 12.7 Chrumkavé pečenie s: Pizza

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite prvú úroveň v rúre, pokiaľ nie je uvedené inak.

 PIZZA			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, tenká	200 - 220	15 - 25	Plech na pečenie






 PIZZA			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, tenká	200 - 220	20 - 30	Plech na pečenie
Minipizza	200 - 220	15 - 20	Plech na pečenie
Jablkový koláč	150 - 170	50 - 70	Forma na tortu, Ø 20 cm
Švajčiarske pečivo Wähe	170 - 190	35 - 50	Forma na tortu, Ø 26 cm
Cibuľový koláč, použite druhú úroveň v rúre	200 - 220	20 - 30	Plech na pečenie

## 12.8 Gril

Prázdnu rúru predhrejte.

Použite štvrtú úroveň v rúre.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.





 GRIL			
	 (kg)	 (min) 1. strana	 (min) 2. strana
Steaky z filiet, 4 kusy	0.8	12 - 15	12 - 14
Hovädzí steak, 4 kusy	0.6	10 - 12	6 - 8
Klobásy, 8	-	12 - 15	10 - 12
Bravčové kotlety, 4 kusy	0.6	12 - 16	12 - 14
Kurča, polovica, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebaby, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kuracie prsia, 4 kusy	0.4	12 - 15	12 - 14
Fašírky/hamburgery, 6	0.6	20 - 30	-
Rybie filé, 4 kusy	0.4	12 - 14	10 - 12
Zapekané sendviče, 4 - 6	-	5 - 7	-
Hrianky, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

## 12.9 Turbo grill





Prázdnu rúru predhrejte.





Použite prvú alebo druhú úroveň v rúre.

Na výpočet času pečenia vynásobte čas uvedený v tabuľke nižšie centimetrami hrúbky filety.





 <b>HOVÄDZIE</b>			
	 (°C)	 (min)	
	190 - 200	5 - 6	Neprepečený rozbif alebo fileta
	180 - 190	6 - 8	Stredne prepečený rozbif alebo fileta
	170 - 180	8 - 10	Prepečený rozbif alebo fileta





 <b>BRAVČOVÉ</b>			
	 (°C)	 (min)	
	160 - 180	90 - 120	Pliecko / Krkovička / Stehno, 1 - 1,5 kg
	170 - 180	60 - 90	Kotlety / Rebierka, 1 - 1,5 kg
	160 - 170	50 - 60	Fašírka 0,75 - 1 kg
	150 - 170	90 - 120	Bravčové koleno, predvarené 0,75 - 1 kg





 <b>TEĽACIE</b>			
	 (°C)	 (min)	
	160 - 180	90 - 120	Pečená teľacina, 1 kg
	160 - 180	120 - 150	Teľacie koleno 1,5 - 2 kg

 <b>JAHŇACIE</b>			
	 (°C)	 (min)	
	150 - 170	100 - 120	Jahňacie stehno / Pečené jahňacie, 1 - 1,5 kg
	160 - 180	40 - 60	Jahňací chrbát 1 - 1,5 kg






 <b>HYDINA</b>			
	 (°C)	 (min)	
	200 - 220	30 - 50	Porciovaná hydina, každý 0,2 - 0,25 kg
	190 - 210	35 - 50	Kurča, polovica každý 0,4 - 0,5 kg
	190 - 210	50 - 70	Kurča, vykrmené 1 - 1,5 kg
	180 - 200	80 - 100	Kačka 1,5 - 2 kg
	160 - 180	120 - 180	Hus 3,5 - 5 kg
	160 - 180	120 - 150	Morka 2,5 - 3,5 kg
	140 - 160	150 - 240	Morka 4 - 6 kg

	<b>RYBA (V PARE)</b>		
	 (°C)	 (min)	
Celá ryba 1 – 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	






## 12.10 Pomalé pečenie






Táto funkcia vám umožňuje prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb. Nie je možné ju použiť pre: pre hydinu, masťné bravčové pečené, dusené mäso v pekáči. Teplotná sonda teplota nesmie byť vyššia ako 65 °C.

1. Mäso na 1-2 minúty osmažte na každej strane na veľmi horúcej panvici.
2. Mäso položte na pekáč alebo priamo na drôtený rošt. Pod drôtený rošt vložte pekáč na zachytávanie tuku. Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.
3. Použite Teplotnú sondu.
4. Zvoľte funkciu: Pomalé pečenie. Môžete nastaviť teplotu medzi 80 °C a 150 °C pre prvých 10 minút. Predvolená teplota je 90 °C. Nastavte teplotu pre Teplotnú sondu.
5. Po 10 minútach rúra automaticky zníži teplotu na 80 °C.

	<b>Teplotu nastavte na 120 °C.</b>		
	 (kg)	 (min)	
Steaky	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Hovädzie filety	1 - 1.5	90 - 150	3
Rozbif	1 - 1.5	120 - 150	1
Pečená teľacina	1 - 1.5	120 - 150	1

## 12.11 Rozmrazovanie

	 (kg)	 <b>Čas rozmrazovania (min.)</b>	 <b>Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)</b>	
Kurča	1	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
mäso	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.

	 (kg)	 Čas rozmrazovania (min.)	 Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	
Smotana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Torta	1.4	60	60	-

## 12.12 Zaváranie

Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.

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

Použite prvú úroveň v rúre.

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).

Teplotu nastavte na 160 – 170 °C.

	MÄKKÉ OVOCIE	
	 (min)	Varenie kým sa nezačnú tvoriť bublinky
Jahody / Čučoriedky / Maliny / Zrelé egreše	35 - 45	
	KÔSTKOVÉ OVOCIE	
	 (min)	Varenie kým sa nezačnú tvoriť bublinky
Broskyne / Dule / Slivky	35 - 45	 (min) Ďalšie varenie pri 100 °C

 <b>ZELENINA</b>		
	 (min) <b>Varenie</b> kým sa ne- začnú tvo- riť bublin- ky	 (min) <b>Ďalšie va-            renie pri</b> <b>100 °C</b>
Mrkva	50 - 60	5 - 10
Uhorky	50 - 60	-
Miešaná ze- lenina	50 - 60	5 - 10
Kaleráb / Hrášok / Špargľa	50 - 60	15 - 20





### 12.13 Sušenie - Teplovzdušné pečenie





Plechý pokryte papierom odolným voči tuku alebo papierom na pečenie.

Aby ste dosiahli lepší výsledok, po uplynutí polovice času sušenia rúru vypnite, otvorte dverka, pokrm nechajte na jednu noc vychladnúť a až potom dokončite sušenie.




Pre 1 plech na pečenie použite tretiu úroveň v rúre.

Pre 2 plechy použite prvú a štvrtú úroveň v rúre.



 <b>ZELENINA</b>		
	 (°C)	 (h)
Strukoviny	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Zelenina do poliev- ky	60 - 70	5 - 6
Huby	50 - 60	6 - 8

 <b>ZELENINA</b>		
	 (°C)	 (h)
Bylinky	40 - 50	2 - 3

Teplotu nastavte na 60 – 70 °C.

 <b>OVOCIE</b>	
	 (h)
Slivky	8 - 10
Marhule	8 - 10
Jablkové plátky	6 - 8
Hrušky	6 - 9

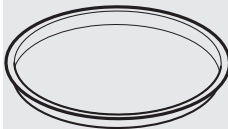
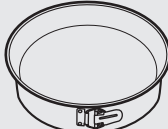

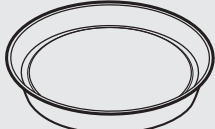
### 12.14 Teplotná sonda

	 (°C)
Pečená teľacina	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90
Krvavý anglický rozbif	45 - 50
Stredne prepečený an- glický rozbif	60 - 65
Prepečený anglický rozbif	70 - 75
Bravčové pliecko	80 - 82
Bravčová nožina	75 - 80
Jaňňacie	70 - 75
Kurča	98
Zajac	70 - 75
Pstruh / Pražma morská	65 - 70
Tuniak / Losos	65 - 70








## 12.15 Pečenie s využitím vlhkosti – odporúčané príslušenstvo






Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.






			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Zapekacia nádoba</b>	<b>Zapekacia forma</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná 28 cm priemer	Tmavá, matná 26 cm priemer	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná 28 cm priemer

## 12.16 Pečenie s využitím vlhkosti

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.








		 (° C)		 (min)
Sladké rožky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čokoládový koláč	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30




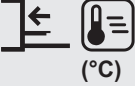



		 (° C)		 (min)
Piškovéty korp pus	forma na korp pus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ry- ba, 0,3 kg	plech na pečenie ale- bo pekáč na zachytá- vanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie ale- bo pekáč na zachytá- vanie tuku	180	3	25 - 35
Rybie filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drô- tenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mä- so, 0,25 kg	plech na pečenie ale- bo pekáč na zachytá- vanie tuku	200	3	35 - 45
Šašík, 0,5 kg	plech na pečenie ale- bo pekáč na zachytá- vanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 ku- sov	plech na pečenie ale- bo pekáč na zachytá- vanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové su- šienky, 24 kusov	plech na pečenie ale- bo pekáč na zachytá- vanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 ku- sov	plech na pečenie ale- bo pekáč na zachytá- vanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie ale- bo pekáč na zachytá- vanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z kreh- kého cesta, 20 kusov	plech na pečenie ale- bo pekáč na zachytá- vanie tuku	150	2	25 - 35
Ovocné koláči- ky, 8 kusov	plech na pečenie ale- bo pekáč na zachytá- vanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, poší- rovaná, 0,4 kg	plech na pečenie ale- bo pekáč na zachytá- vanie tuku	180	3	35 - 45

		 (° C)		 (min)
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Stredozemská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

## 12.17 Informácie pre skúšobne

Testy podľa IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 30	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškótový koláč, forma na koláče Ø26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.
Piškótový koláč, forma na koláče Ø26 cm	Teplovzdušné pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrievajte 10 minút.

						
				(°C)	(min)	
Píškóto- vý koláč, forma na koláče Ø26 cm	Teplo- vzdušné pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrie- vajte 10 minút.
Linecké koláčiky	Teplo- vzdušné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčiky	Teplo- vzdušné pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4-6 ku- sov	Gril	Drôtený rošt	4	max.	2-3 minúty pr- vá strana; 2-3 minúty druhá strana	Rúru predhrie- vajte 3 minúty.
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt a pekáč na zachytá- vanie tu- ku	4	max.	20 - 30	Drôtený rošt vloďte do štvrtej a pekáč na za- chytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici pečenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrie- vajte 3 minúty.

## 13. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 13.1 Poznámky k čisteniu



#### Čistiace pro- striedky

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

Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.

Odolné škvrny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.



### Každodenné používanie

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

V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte rúru zapnutú 10 minút pred pečením. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



### Príslušenstvo

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

Neprílišné príslušenstvo sa nesmie čistiť agresívnymi prostriedkami, predmetmi s ostrými hranami alebo v umývačke.

## 13.2 Antikorové alebo hliníkové rúry

Dvierka rúry čistíte 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 čistíte aj ovládací panel rúry.

## 13.3 Čistenie tesnenia dvierok

Tesnenie dvierok pravidelne kontrolujte. Tesnenie dvierok je uložené okolo rámu vnútorného priestoru rúry. Ak je tesnenie dvierok poškodené, rúru nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Pokyny k čisteniu tesnenia dvierok nájdete vo všeobecných informáciách o čistení.

## 13.4 Vybratie zasúvacích lišt

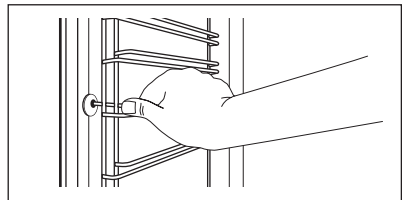
Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie lišty.



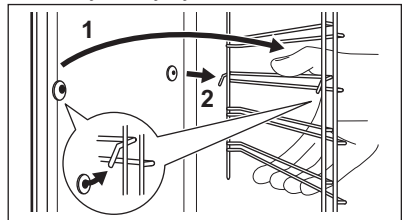
### UPOZORNENIE!

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.

## 13.5 Čistenie vodou

Postup čistenia využíva vlhkosť na odstránenie zvyškov tuku a potravín z rúry.

1. Do priehlbiny dutiny na dne rúry nalejte 300 ml vody.
2. Nastavte funkciu:
3. Teplotu nastavte na 90 °C.
4. Rúru nechajte spustenú 30 minút.

5. Vypnite rúru.
6. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou handričkou.

**VAROVANIE!**

Skôr než sa rúra dotknete, uistite sa, že vychladla. Hrozí riziko popálenia.

### 13.6 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 odkvapkávanie, 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 zmäkčovač.
- **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 vlejete 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: Vlhkosť Nízká. Nastavte teplotu 230 °C. Spotrebič vypnite po 25 minútach a nechajte ho na 15 minút vychladnúť.
3. Zapnite rúru a nastavte funkciu: Vlhkosť Nízká. 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 vyčistíte 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.

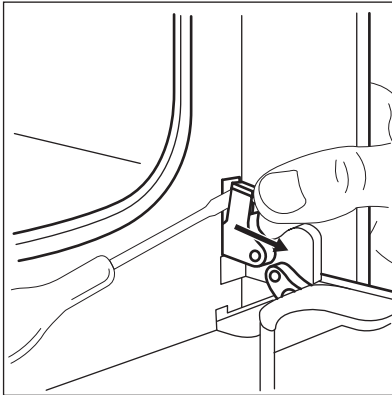
### 13.7 Odstránenie a montáž dvierok

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“.

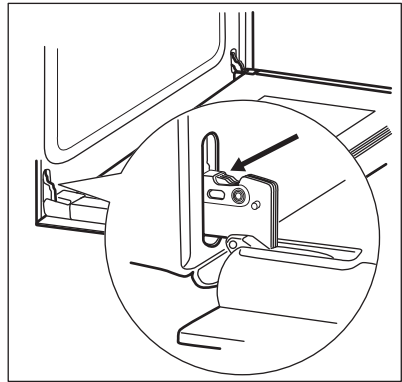
- i** Ak by ste sa pokúšali sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.

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

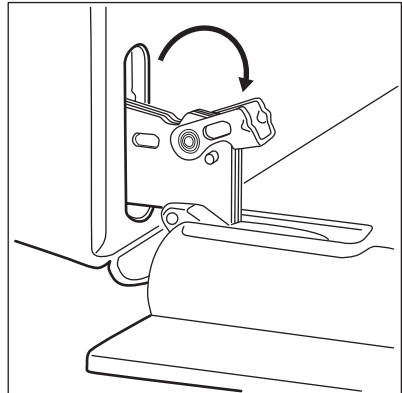
1. Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.
2. Pomocou skrutkovača nadvihnite a plne otočte príchytku na pravom závесе.



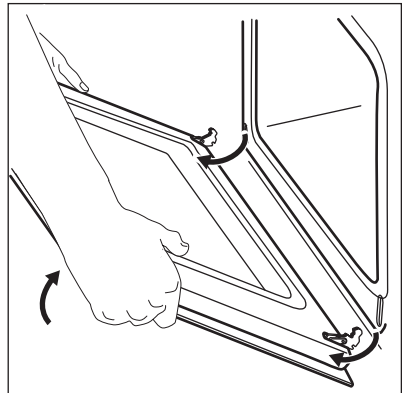
3. Nájdite záves na ľavej strane dvierok.



4. Nadvihnite a plne otočte príchytku na ľavom závесе.

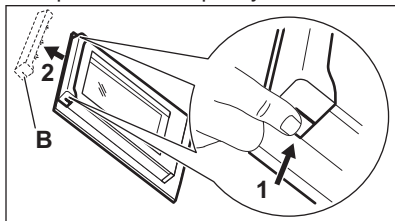


5. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

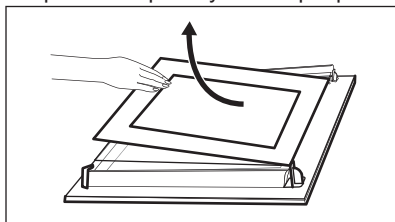


6. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.

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.

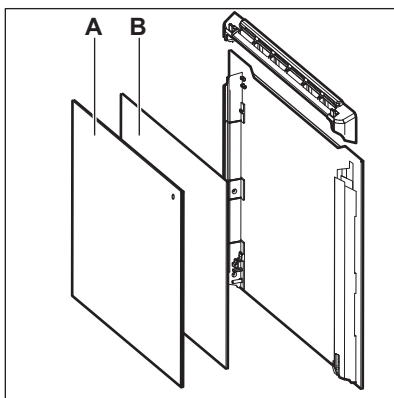


10. Panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

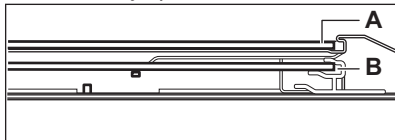
Po dokončení čistenia namontujte sklenené panely a dvierka rúry.

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.



## 13.8 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.



# 14. RIEŠENIE PROBLÉMOV



## VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 14.1 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 ak je k dispozícii).
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.	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Vymeňte žiarovku.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasunite do príslušnej zásuvky až na doraz.
Vo vnútri rúry je voda.	V nádržke na vodu je priveľa vody.	Vypnite rúru a vodu poutierajte 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.
Vyprázdnenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako tri minúty alebo z otvoru prívodu pary vyteká voda.	V rúre sa usadil vodný kameň.	Vyčistíte 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“.

## 14.2 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.)	.....

# 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

## 15.1 Informačný list k výrobku

Informácie o produkte podľa EU 65-66/2014

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	EOC8H31Z 949494473 LOC8H31X 949494471

Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej efektívnosti	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 rúry	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72 l	
Typ rúry	Zabudovateľná rúra	
Hmotnosť	EOC8H31Z	32.8 kg
	LOC8H31X	33.2 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 ušetriť energiu pri každodennom pečení.

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 záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

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

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu na minimum 3-10 minút pred koncom pečenia. Pokrm sa bude naďalej piecť vďaka zvyškovému teplu v rúre.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### 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)



867355807-B-452019

