

Electrolux

Návod na používanie

SK

CombiSteam Deluxe
Parná rúra
EOB8757AOX
EOB8757ZOZ



Electrolux

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	9
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	11
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	13
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	15
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	16
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	19
11. TIPY A RADY.....	21
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	43
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	47
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	49

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobu, 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.
- 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.
- Deti do 3 rokov vrátane sa nesmú nikdy približovať k spotrebiču, keď je v prevádzke.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- 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. Deti do 8 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.

- Pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva alebo nádob na pečenie vždy používajte kuchynské rukavice.
- Pred údržbou odpojte spotrebič 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.
- 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 originálnu teplotnú sondu alebo príslušný náhradný diel.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.

- Uistite sa, že zariadenia a nábytok, pod ktorými a vedľa ktorých je spotrebič nainštalovaný, sú bezpečné.
- Po bokoch spotrebiča musia byť umiestnené spotrebiče alebo zariadenia nanajvyš rovnakej výšky.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča

- zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Vždy používajte správne inštalovanú uzemnenú zásuvku.
 - Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prírodné 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.
 - Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že napájací elektrický kábel je po inštalácii prístupný.
 - Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
 - Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prírodný kábel. Vždy ťahajte za 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 spĺňa smernice EHS.
- 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.
 - Spotrebič nepoužívajte ako pracovný ani odkladací povrch.
 - Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Použitím prírad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
 - Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
 - Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
 - Nepoužívajte funkciu mikrovln na predhriatie rúry.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby ste predišli poškodeniu alebo zmene farby smaltu:
 - nádoby na pečenie ani iné predmety nekladte priamo na dno spotrebiča,
 - na dno spotrebiča nedávajte alobal,
 - do horúceho spotrebiča nelejte vodu,
 - nenechávajte v rúre vlhký riad ani potraviny po ukončení prípravy jedla,
 - pri vyberaní alebo vkladaní príslušenstva postupujte opatrne.
- Zmena farby smaltu nemá žiadny vplyv na funkciu 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

2.3 Použitie



VAROVANIE!

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

- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.

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:
 - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
 - Po parnom pečení opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

2.5 Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytriahnite jeho zástrčku zo siete.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Hrozí riziko, že sklenené panely prasknú.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli opotrebeniu 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 obale.
- Katalytický smalt (ak je k dispozícii) nečistite žiadnym čistiacim prostriedkom.

2.6 Vnútorne osvetlenie

- Žiarovka alebo halogénová žiarovka používaná v tomto spotrebiči je určená len pre domáce spotrebiče. Nepoužívajte ju na osvetlenie domácnosti.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Pred výmenou žiarovky odpojte spotrebič od zdroja napájania.
- Používajte žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.7 Likvidácia



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

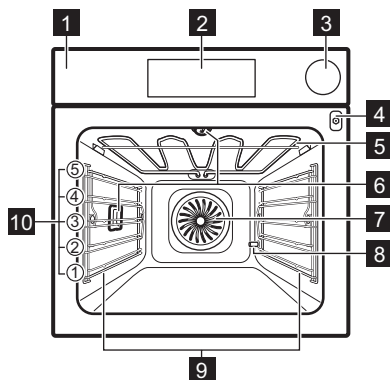
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

2.8 Servis

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

3. POPIS VÝROBKU

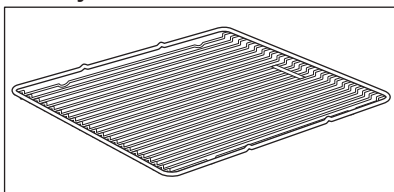
3.1 Celkový prehľad



- 1** Ovládací panel
- 2** Elektronický programátor
- 3** Zásuvka na vodu
- 4** Zásuvka teplotnej sondy
- 5** Ohrevný článok
- 6** Osvetlenie
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod odvápnovacej rúrky
- 9** Zasúvacie lišty, vyberateľné
- 10** Úrovne v rúre

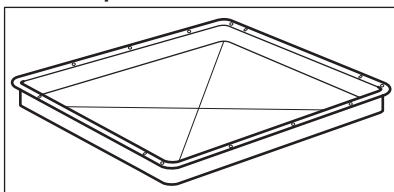
3.2 Príslušenstvo

Drôtený rošt



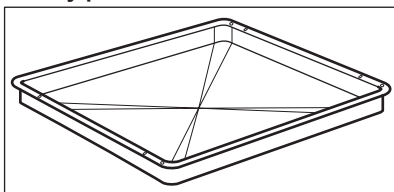
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.

Plech na pečenie



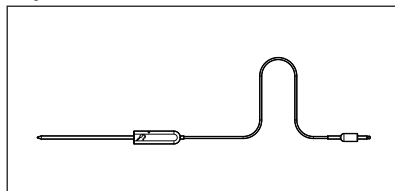
Na koláče a sušienky.

Hlboký pekáč



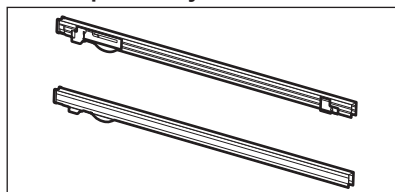
Na pečenie mäsa a múčných pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.

Teplotná sonda



Na meranie, do akej miery je pokrm upečený.

Teleskopické lišty



Pre rošty a plechy.

4. OVLÁDACÍ PANEL

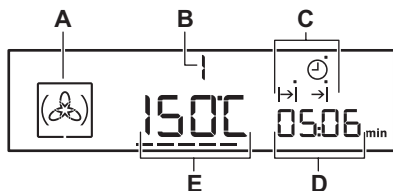
4.1 Elektronický programátor



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

Senzor- ové tlačidlo	Funkcia	Popis
1	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.
2	VOLITEĽNÉ FUNKCIE	Ak chcete nastaviť funkciu rúry, funkciu čistenia alebo automatický program.
3	OSVETLENIE RÚRY	Zapnutie alebo vypnutie osvetlenia rúry.
4	TEPLOTA/ RÝCHLE ZOHRIEVANIE	Nastavenie a kontrola teploty vo vnútri rúry alebo teploty teplotnej sondy (ak je k dispozícii). Keď tlačidlo stlačíte a podržíte tri sekundy, funkcia rýchleho zohrievania sa ZAPNE alebo VYPNE.
5	MÔJ OBLÚBENÝ PROGRAM	Uloženie vášho obľúbeného programu. Pomocou tejto funkcie sa môžete priamo dostať k obľúbenému programu, a to aj vtedy, ak je spotrebič vypnutý.
6 -	DISPLEJ	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
7	NAHOR	Pohyb nahor v ponuke.
8	NADOL	Pohyb nadol v ponuke.
9	HODINY	Nastavenie časových funkcií.
10	KUCHYNSKÝ ČASOMER	Nastavenie funkcie kuchynského časomera.
11	OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.

4.2 Displej



- A. Symbol funkcie rúry
- B. Počet funkcií / programov rúry
- C. Ukazovateľ funkcií hodín (pozrite si tabuľku Časové funkcie)
- D. Zobrazenie hodín / zvyškového tepla
- E. Displej teploty / denného času

Iné ukazovatele na displeji:

Symbol	Názov	Popis
	Automatický program	Môžete si zvoliť automatický program.
	Môj obľúbený program	Je spustený obľúbený program.
h / min	h / min	Je spustená časová funkcia.
---	Ukazovateľ ohrevu / zvyškového tepla	Znázorňuje úroveň teploty v spotrebiči.
	Teplota / Rýchle zohrievanie	Funkcia je spustená.
	Teplota	Môžete skontrolovať alebo zmeniť teplotu.
	Teplotná sonda	Teplotná sonda je pripojená do zásuvky na teplotnú sondu.
	Kuchynský časomer	Je spustená funkcia kuchynského časomera.
	Ukazovateľ zásuvky na vodu	Zobrazuje úroveň vody

4.3 Ukazovateľ ohrevu

Ak zapnete funkciu rúry, čiarky --- sa zobrazujú na displeji. Tieto čiarky ukazujú, ako sa teplota v spotrebiči zvyšuje alebo znižuje.

Keď teplota v spotrebiči dosiahne nastavenú hodnotu, čiarky na displeji zhasnú.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitolu ohľadne bezpečnosti.



Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

5.1 Prvé čistenie

Zo spotrebiča vyberte vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.

Pred prvým použitím spotrebiča príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na pôvodné miesto.

5.2 Nastavenie času

Po prvom zapojení do elektrickej siete sa na niekoľko sekúnd zobrazia všetky symboly. Na niekoľko ďalších sekúnd sa na displeji zobrazí verzia softvéru.

Po zhasnutí verzie softvéru sa na displeji zobrazí nápis „h“ a bliká „12:00. 12“.

1. Dotknite sa  alebo  a nastavte hodiny.
2. Dotknite sa OK.
3. Dotknite sa  alebo  a nastavte minúty.
4. Dotknite sa symbolu OK alebo symbolu .

Na displeji teploty / času sa zobrazí nový čas.

5.3 Zmena času

Čas môžete zmeniť iba vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

Dotknite sa .

Na displeji začne blikat .

Ak chcete nastaviť nový denný čas, pozrite si „Nastavenie času“.

5.4 Nastavenie úrovne tvrdosti vody

Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody.

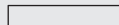
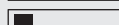
Dole uvedená tabuľka vysvetľuje vzťah medzi škálou tvrdosti vody, príslušnými usadeninami vápnika (mmol/l) a kvalitou vody.

Tvrdosť vody		Usadeniny vápnika (mmol/l)	Usadeniny vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody
Trieda	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Mäkká
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Stredne tvrdá
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Tvrdá
4	vyššie 21	vyššie 3,8	vyššie 150	Veľmi tvrdá

Keď tvrdosť vody prekročí hodnoty v tabuľke, plňte zásuvku na vodu balenou vodou.

1. Vezmite pásik so štyrmi farbami dodaný s parnou súpravou v rúre.
2. Všetky reakčné zóny pásika ponorte do vody približne na 1 sekundu. Pásik nedávajte pod tečúcu vodu!
3. Potraste pásikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.
4. Po 1 minúte skontrolujte tvrdosť vody podľa dole uvedenej tabuľky. Farby reakčných zón sa menia aj po uplynutí 1 minúty. Pri meraní to neberte do úvahy.

5. Tvrdosť vody nastavte v ponuke nastavení. Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“.

Testovací pásik	Tvrdosť vody
 	1
 	2
 	3
 	4

Čierne štvorčeky v tabuľke symbolizujú červené štvorčeky na testovacom pásiku.

Úroveň tvrdości vody môžete zmeniť v ponuke nastavení.

Po výpadku prúdu nemusíte tvrdosť vody nastavovať znova.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Obsluha spotrebiča

Na ovládanie spotrebiča môžete použiť:

- **manuálny režim,**
- **automatické programy.**

6.2 Funkcie rúry

Funkcia rúry	Použitie
 Teplovzdušné pečenie	Na pečenie až na 3 úrovniach rúry súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev.
 Pizza	Na pečenie jedla na 1 úrovni, pri ktorom chcete dosiahnuť intenzívne zhnednutie na povrchu a chrumkavú kôrku naspodku. Nastavte o 20 - 40 °C nižšiu teplotu ako pre Horný/Dolný ohrev.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.
 Horný/dolný ohrev	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov, napríklad zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov.
 Turbo grilovanie	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na 1 úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.
 Grilovanie	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 Rýchle grilovanie	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
 Uchovať teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.

Funkcia rúry	Použitie
	Dolný ohrev Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
	Rozmrazovanie Túto funkciu môžete používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
	Vlhký horúci vzduch Na úsporu energie pri pečení a tiež na prípravu pečených jedál v plechoch na 1 úrovni rúry. Táto funkcia sa použila na definovanie energetickej triedy podľa normy EN 60350-1. Najprv je potrebné nastaviť čas pečenia. Viac informácií o odporúčaných nastaveniach nájdete v tabuľkách pečenia.
	Chlieb Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
	Regenerácia Pri zohrievaní pokrmu parou sa zabraňuje vysychaniu povrchu, teplo pôsobí jemne a rovnomerne a obnovuje sa chuť a aróma jedla, takže chutí ako čerstvo pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach rúry.
	Horúca para Na pečenie chleba, pečenie veľkých kusov mäsa alebo na rozmrazovanie chladených a mrazených jedál
	Intenzívna para Pre jedlá s obsahom vysokej vlhkosti a pre dusenú rybu, kráľovský puding a jedlá v kameninových misách.
	Vlhká para Na zeleninu, ryby, zemiaky, ryžu, cestoviny alebo špeciálne prílohy.

6.3 Nastavenie funkcie rúry

1. Spotrebič zapnite stlačením ①. Na displeji sa zobrazuje nastavená teplota, symbol a číslo funkcie rúry.
2. Dotykem tlačidla  alebo tlačidla  nastavte funkciu rúry.
3. Dotknite sa tlačidla OK alebo sa spotrebič spustí automaticky po piatich sekundách.



Ak ste zapli spotrebič a nenastavili funkciu ani program rúry, spotrebič sa po 20 sekundách automaticky vypne.

6.4 Zmena teploty

Dotykem  alebo  zmeníte teplotu v krokoch po 5 °C. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, zaznie trikrát zvukový signál a ukazovateľ zohrievania zhasne.

6.5 Kontrola teploty

Počas spusteného programu alebo funkcie môžete skontrolovať teplotu v spotrebiči.

1. Dotknite sa .
Na displeji teploty / času sa zobrazí teplota v spotrebiči.
2. Dotykom **OK** sa vrátite späť na nastavenú teplotu alebo ju displej zobrazí automaticky po piatich sekundách.

6.6 Funkcia rýchleho zohrievania



Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.

Funkcia rýchleho zohrievania nie je k dispozícii pri každej funkcii rúry. Ak funkcia rýchleho zohrievania nie je dostupná pre nastavenú funkciu a ak je zvuk chyby aktivovaný v ponuke nastavení, zaznie zvukový signál. Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“.

Funkcia rýchleho zohrievania skracuje čas ohrevu rúry.

Ak chcete zapnúť funkciu rýchleho zohrievania, dotknite sa tlačidla  a podržte ho viac ako 3 sekundy.

Po zapnutí funkcie rýchleho zohrievania horizontálne čiarky na displeji blikajú, čo znamená, že funkcia je spustená.

6.7 Pečenie s parou

Kryt zásuvky na vodu sa nachádza v ovládacom paneli.



VAROVANIE!

Ako kvapalinu používajte iba vodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) ani destilovanú vodu.

1. Zatláčením na kryt otvorte zásuvku na vodu.
2. Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (okolo 950 ml), kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
Toto množstvo vody vystačí približne na 50 minút.
Zásuvku na vodu nenapĺňajte nad jej maximálnu kapacitu. Hrozí nebezpečenstvo unikania vody, pretekania a poškodenia nábytku.
3. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
4. Spotrebič zapnite.
5. Nastavte parnú funkciu (pozrite si tabuľku Funkcie rúry) a teplotu.
6. Ak je to potrebné dotykom  nastavíte funkcie **TRVANIE**  alebo **KONIEC**  (pozrite si časť „Nastavenie KONCA“ alebo „Nastavenie TRVANIA“).
Para sa začne tvoriť približne po 2 minútach. Keď spotrebič približne dosiahne nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Zvukový signál zaznie znova po skončení času pečenia.
7. Zvukovú signalizáciu a spotrebič vypnete dotykom ovládača .

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia	Použitie
 DENNÝ ČAS	Zobrazenie denného času. Ak chcete zmeniť denný čas, pozrite si časť „Nastavenie času“.
 TRVANIE	Nastavenie, ako dlho bude spotrebič pracovať.

Časová funkcia	Použitie
→ KONIEC	Nastavene času, kedy sa má spotrebič vypnúť. Funkcie Trvanie a Koniec môžete použiť súčasne (posunutý štart), ak chcete, aby sa spotrebič neskôr automaticky zapol a vypol.

7.2 Časomer prevádzky



Časomer prevádzky nie je zapnutý, ak sú nastavené funkcie Trvanie a Koniec.

Časomer prevádzky začne odpočítavať čas, keď sa spotrebič začne zahrievať.

Ak chcete časomer prevádzky vynulovať, dotknite sa súčasne ∇ a $\wedge$, až kým sa na displeji nezobrazí hodnota „00:00“ a časomer prevádzky sa znovu nespustí.

7.3 Nastavenie funkcie TRVANIE

1. Zapnite spotrebič a nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane sa dotýkajte $\odot$, kým sa na displeji nezobrazí $\rightarrow|$.
Na displeji začne blikať $\rightarrow|$.
3. Pomocou $\wedge$ alebo $\vee$ nastavte minúty funkcie TRVANIE.
4. Dotykom OK potvrdíte nastavenie.
5. Pomocou $\wedge$ alebo $\vee$ nastavte hodiny funkcie TRVANIE.



Ak sa počas nastavovania času pre funkciu TRVANIE

dotknete symbolu $\odot$, spotrebič sa prepne na nastavenie funkcie KONIEC.

6. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál.

Na displeji začne blikať $\rightarrow|$ a nastavený čas. Spotrebič sa vypne.

7. Ak chcete vypnúť signál, dotknite sa senzorového tlačidla.
8. Spotrebič vypnite.

7.4 Nastavenie funkcie KONIEC

1. Zapnite spotrebič a nastavte funkciu a teplotu rúry.
2. Opakovane sa dotýkajte $\odot$, kým sa na displeji nezobrazí $\rightarrow|$.
Na displeji začne blikať $\rightarrow|$.
3. Na nastavenie funkcie KONIEC použite $\wedge$ alebo $\vee$ a nastavenie potvrdíte stlačením OK. Najprv nastavíte minúty a potom hodiny.
Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál a na displeji bliká nastavený čas a symbol $\rightarrow|$. Spotrebič sa vypne.
4. Ak chcete vypnúť signál, dotknite sa senzorového tlačidla.
5. Spotrebič vypnite.

7.5 Nastavenie funkcie KUCHYNSKÝ ČASOMER

Funkciu KUCHYNSKÝ ČASOMER použite, ak chcete nastaviť odpočítavanie času (maximálne 2 h 30 min). Táto funkcia neovplyvní prevádzku rúry. KUCHYNSKÝ ČASOMER môžete použiť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

1. Dotknite sa $\odot$.
Na displeji bliká $\odot$ a "00".
2. Na prepínanie medzi funkciami slúži $\odot$. Najprv nastavte sekundy, potom minúty a hodiny.
3. KUCHYNSKÝ ČASOMER nastavte pomocou $\wedge$ alebo $\vee$ a nastavenie potvrdíte pomocou $\odot$.
4. Čas vynulujete tak, že sa naraz dotknete $\wedge$ a $\vee$.

5. Dotknite sa **OK**, inak sa KUCHYNSKÝ ČASOMER spustí automaticky po piatich sekundách. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál a na displeji blíká čas 00:00 a .
6. Ak chcete vypnúť signál, dotknite sa senzorového tlačidla.

7.6 Nastavenie funkcie posunutého štartu.

Ak chete nastaviť spotrebič tak, aby sa automaticky neskôr zapol aj vypol, musíte použiť súčasne funkcie TRVANIE

 a **KONIEC** . V tomto prípade najprv nastavte funkciu TRVANIE  a potom **KONIEC**  (pozrite si časť „Nastavenie funkcie TRVANIE“ a „Nastavenie funkcie KONIEC“).



Ak je funkcia posunutého štartu zapnutá, na displeji sa zobrazí statický symbol funkcie rúry  s bodkou a . Bodka indikuje časovú funkciu na displeji času / zvyškového tepla.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Máte k dispozícii 9 automatických programov. Automatický alebo receptový

program použijete vtedy, ak nemáte s prípravou pokrmov v rúre skúsenosti alebo vám chýbajú potrebné znalosti. Na displeji sa zobrazia predvolené časy prípravy pre všetky automatické programy.

8.1 Automatické programy

Číslo programu	Názov programu
1	TRADIČNÁ ZELENINA
2	ZAPEČENÉ ZEMIAKY
3	BIELY CHLIEB
4	POŠÍROVANÁ RYBA (PSTRUH)
5	HOVÄDZIE PEČENÉ
6	CELÉ KURA
7	PIZZA
8	MUFFINY
9	SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ

8.2 On-line recepty



Recepty pre automatické programy pre tento spotrebič nájdete na našej webovej stránke. Pri hľadaní správnej knihy receptov budete potrebovať číslo výrobku (PNC) uvedené na typovom štítku na prednom ráme vnútorného priestoru spotrebiča.

8.3 Automatické programy

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa .
Displej zobrazuje číslo automatického programu (1 – 9).
3. Automatický program zvolíte dotykom  alebo .
4. Dotknite sa OK alebo počkajte päť sekúnd, kým sa spotrebič automaticky nespustí.
5. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol  začne blikáť.
6. Ak chcete vypnúť signál, dotknite sa senzorového tlačidla.
7. Spotrebič vypnite.

8.4 Automatické programy so zadávaním hmotnosti

Keď nastavíte hmotnosť mäsa, spotrebič vypočíta čas pečenia.

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa .
3. Program so zadávaním hmotnosti nastavte pomocou dotykových tlačidiel  alebo .

Displej zobrazuje: čas prípravy, symbol trvania , predvolenú hmotnosť, jednotku hmotnosti (kg, g).

4. Dotknite sa symbolu OK alebo sa nastavenia automaticky uložia po piatich sekundách.

Spotrebič sa zapne.

5. Predvolenú hmotnosť môžete zmeniť s  alebo . Dotknite sa OK.
6. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol  bliká.
7. Ak chcete vypnúť signál, dotknite sa senzorového tlačidla.
8. Spotrebič vypnite.

8.5 Automatické programy s teplotnou sondou (vybrané modely)

Pri programoch s teplotnou sondou je vnútorná teplota predvolená a pevne nastavená. Program skončí, keď pokrm dosiahne nastavenú vnútornú teplotu.

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotknite sa .
3. Nainštalujte teplotnú sondu. Pozrite si časť „Teplotná sonda“.
4. Dotykmi  alebo  nastavte program s teplotnou sondou.
Na displeji sa zobrazí čas pečenia, symboly  a .
5. Dotknite sa symbolu OK alebo sa nastavenia automaticky uložia po piatich sekundách.
6. Po uplynutí nastaveného času znie dve minúty zvukový signál. Symbol  bliká.
7. Dotknite sa ľubovoľného senzorového tlačidla alebo otvorte dvierka, čím zvukový signál vypnete.
8. Spotrebič vypnite.

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 má mäso nastavenú teplotu, spotrebič sa vypne.



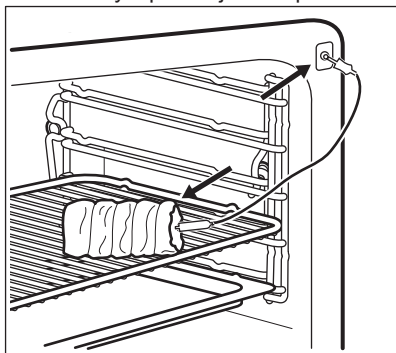
UPOZORNENIE!

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. Zapnutie spotrebiča.
2. Hrot teplotnej sondy (so symbolom  na rukováti) zasuňte do stredu mäsa.
3. Konektor teplotnej sondy zapojte do zásuvky v prednej časti spotrebiča.



Na displeji bliká  a predvolená vnútorná teplota. Pri prvom spustení sa zobrazí teplota 60 °C, pri každom ďalšom spustení sa zobrazí naposledy nastavená teplota.



Zapojením teplotnej sondy do príslušnej zásuvky zrušíte nastavenia časových funkcií.

4. Tlačidlom  alebo  nastavte vnútornú teplotu.
5. Dotknite sa tlačidla OK, inak sa nastavenia automaticky uložia o 5 sekúnd.



Vnútornú teplotu môžete nastaviť iba vtedy, keď bliká symbol . Ak sa symbol  zobrazí na displeji, ale neblinká, a vy ste ešte nenastavili vnútornú teplotu, dotknite sa  a teplotu nastavte pomocou  alebo .

6. Nastavte funkciu rúry a teplotu v nej. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota v strede pokrmu a symbol ohrevu . Kým spotrebič vypočíta približnú dobu pečenia, displej zobrazí uplynutý čas. Po prvej kalkulácii sa na displeji zobrazí približná doba trvania pečenia. Spotrebič počas pečenia naďalej prepočítava trvanie. Trvanie pečenia sa na displeji aktualizuje v pravidelných intervaloch.



Ak pečiete s teplotnou sondou, môžete teplotu zobrazenú na displeji zmeniť. Po zapojení teplotnej sondy do príslušnej zásuvky a nastavení funkcie a teploty rúry sa na displeji zobrazí aktuálna vnútorná teplota pokrmu. Opakovaným stláčaním tlačidla  zobrazíte tri ďalšie teploty:

- nastavená teplota vnútri mäsa
- aktuálna teplota v rúre
- aktuálna teplota vnútri mäsa.

Keď mäso dosiahne nastavenú vnútornú teplotu, na 2 minúty zaznie zvukový signál a na displeji bude blikat teplota v strede pokrmu a . Spotrebič sa vypne.

7. Ak chcete zvukový signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.
8. Vytiahnite teplotnú sondu zo zásuvky a vyberte mäso z rúry.

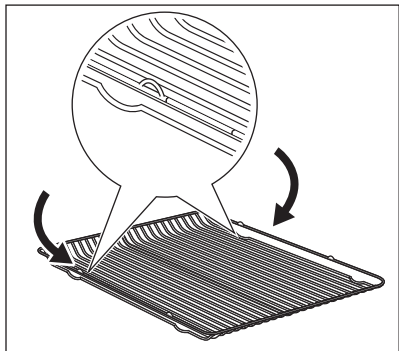
**VAROVANIE!**

Pri vyberaní teplotnej sondy postupujte veľmi opatrne. Je horúca. Hrozí nebezpečenstvo popálenia.

9.2 Vkladanie príslušenstva

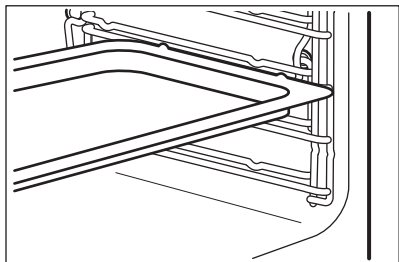
Drôtený rošt:

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



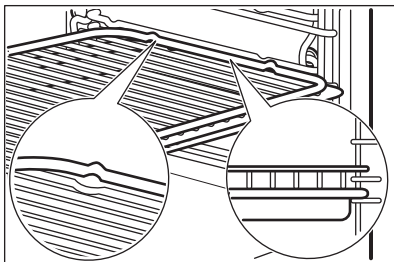
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Hlboký pekáč zasunúť do vodiacich líšt zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt zasunúť vyššie.



Každý kus príslušenstva má v hornej časti na pravom a ľavom okraji malé zarážky na zvýšenie bezpečnosti. Tieto zarážky zároveň zabráňujú prevrhnutiu. Vysoký lem okolo roštu je zariadenie, ktoré zabráňuje zošmyknutiu riadu.

9.3 Teleskopické líšty – vkladanie príslušenstva

Pomocou teleskopických líšt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

**UPOZORNENIE!**

Teleskopické líšty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické líšty nemažte.

**UPOZORNENIE!**

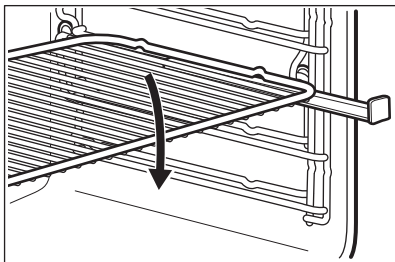
Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické líšty úplne do spotrebiča.

Drôtený rošt:

Rošt rúry položte na teleskopické líšty tak, aby nožičky smerovali nadol.

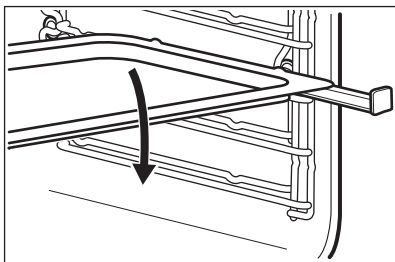


Vysoký okraj okolo drôteného roštu rúry je špeciálne zariadenie, ktoré zabráňuje zosunutiu varnej nádoby.



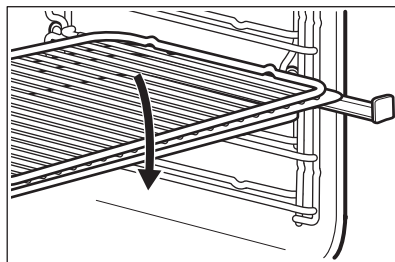
Plech na pečenie alebo hlboký pekáč:

Plech na pečenie alebo hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Drôtený rošt položte na hlboký pekáč. Drôtený rošt a hlboký pekáč položte na teleskopické lišty.



10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

10.1 Použitie funkcie Môj obľúbený program

Túto funkciu použijete, ak chcete uložiť obľúbené nastavenie teploty a času pre funkciu alebo program rúry.

1. Nastavte teplotu a čas pre funkciu alebo program rúry.
2. Dotknite sa symbolu ☆ a podržte na ňom prst aspoň tri sekundy. Zaznie zvukový signál.
3. Spotrebič vypnite.

- **Ak chcete zapnúť túto funkciu,** dotknite sa symbolu ☆. Spotrebič spustí váš obľúbený program.



Ak je funkcia spustená, môžete meniť čas aj teplotu.

- **Ak chcete túto funkciu vypnúť,** dotknite sa symbolu ①. Spotrebič vypne váš obľúbený program.

10.2 Používanie detskej poistky

Funkcia Detská poistka zabráňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.

1. Ak chcete funkciu zapnúť, spotrebič vypnite prostredníctvom ①. Nenastavujte funkciu rúry.
2. Dotknite sa súčasne ② a ✓ a podržte ich 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa rozsvieti SAFE.

Ak chcete vypnúť funkciu detskej poistky, zopakujte krok č. 2.

10.3 Používanie funkcie Blokovanie ovládania

Funkciu možno aktivovať, iba ak je spotrebič v činnosti.

Funkcia blokovania ovládania zabráňuje náhodnej zmene nastavení rúry.

1. Ak chcete funkciu aktivovať, zapnite spotrebič.

2. Zapnite funkciu alebo nastavenie rúry.
3. Dotknite sa súčasne symbolov  a  a podržte ich 2 sekundy.

Zaznie zvukový signál.

Na displeji sa rozsvieti Loc.

Ak chcete vypnúť funkciu Blokovania ovládania, zopakujte krok č. 3.



Spotrebič je možné vypnúť, aj keď je nastavená funkcia blokovania ovládania. Ak spotrebič vypnete, funkcia blokovania ovládania sa vypne tiež.

10.4 Používanie ponuky nastavení

Ponuka nastavení je prístupná len vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

Ponuka nastavení vám umožní zapnúť alebo vypnúť funkcie v hlavnej ponuke. Na displeji sa zobrazí SET a číslo nastavenia.

	Popis	Hodnota, ktorú možno nastaviť
1	UKAZOVATEĽ ZVÝŠKOVÉHO TEPLA	ZAP / VYP
2	TÓN TLAČIDLA ¹⁾	KLIK / PÍPNUTIE / VYPNÚŤ
3	CHYBOVÝ TÓN	ZAP / VYP
4	REŽIM DEMO	Aktivačný kód: 2468
5	JAS	NÍZKY / STREDNÝ / VYSOKÝ
6	TVRDOŠŤ VODY	1 - 4
7	PRIPOMIENKA ČISTENIA	ZAP / VYP
8	PONUKA SERVIS	-
9	OBNOVIŤ NASTAVENIA	ÁNO / NIE

¹⁾ Tón senzorového tlačidla ZAP / VYP nie je možné vypnúť.

1. Keď je spotrebič vypnutý, stlačte a podržte tlačidlo  3 sekundy. Na displeji sa zobrazí SET1 a bliká „1“.
2. Tlačidlom  alebo  zvolíte nastavenie.
3. Dotknite sa OK.
4. Pomocou  alebo  môžete zmeniť hodnotu daného nastavenia.
5. Dotknite sa OK.

Ak chcete opustiť ponuku nastavení, dotknite sa  alebo sa dotknite a podržte .

10.5 Automatické vypnutie

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

Teplota (°C)	Čas vypnutia (hod.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Po automatickom vypnutí môžete spotrebič znovu spustiť stlačením dotykového tlačidla.



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

10.6 Jas displeja

Existujú dva režimy jasu displeja:

- Nočný jas – ak je spotrebič vypnutý, jas displeja je nižší v čase 22:00 až 06:00.
- Denný jas:
 - keď je spotrebič zapnutý,

- ak sa dotknete senzorového tlačidla počas funkcie nočného jasu (s výnimkou ZAPNÚŤ / VYPNÚŤ), displej sa na 10 sekúnd prepne späť do denného jasu,
- ak je spotrebič vypnutý a nastavíte kuchynský časomer. Po skončení funkcie kuchynského časomera sa displej vráti späť do režimu nočného jasu.

10.7 Chladiaci ventilátor

Ak je spotrebič v prevádzke, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti, až kým sa spotrebič neochladí.

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 Vnútorňá strana dvierok

Pri niektorých modeloch môžete na vnútornej strane dvierok nájsť:

- čísla úrovni roštov,
- informácie o funkciách rúry, odporúčané úrovne a teploty pre typické jedlá.

11.2 Vlhká para



VAROVANIE!

Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.

Funkcia je vhodná pre všetky typy pokrmov, čerstvé a mrazené. Môžete ju použiť na tepelnú úpravu, zohrievanie, rozmrazovanie, varenie vo vodnom kúpeli alebo blanširovanie zeleniny, mäsa, rýb, cestovín, ryže, kukurice, krupice a vajec.

Môžete pripraviť naraz celé jedlo. Aby sa každý pokrm pripravil správne, zvolte také pokrmy, ktoré majú takmer rovnaký čas prípravy. Zásuvku na vodu naplňte na maximálnu úroveň. Pokrmy dajte do správneho riadu a umiestnite na rošty rúry. Medzeru medzi riadom upravte tak, aby mohla cirkulovať para.

Sterilizácia

- Pomocou tejto funkcie môžete sterilizovať nádoby (napr. detské fľašky).
- Čisté nádoby umiestnite do stredu roštu zasunutého do 1. úrovne. Uistite sa, že otvory nádob sú orientované smerom nadol v miernom uhle.
- Do zásuvky na vodu pridajte maximálne množstvo vody a nastavte čas 40 minút.

Zelenina

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Artičoky	99	50 - 60	2
Baklažán	99	15 - 25	2
Karfiol, vcelku	99	35 - 45	2
Karfiol, ružičky	99	25 - 35	2
Brokolica, celá	99	30 - 40	2
Brokolica, ruž- ičky ¹⁾	99	13 - 15	2
Huby krájané na plátky	99	15 - 20	2
Hrášok	99	20 - 30	2
Fenikel	99	25 - 35	2
Mrkva	99	25 - 35	2
Kaleráb, prúžky	99	25 - 35	2
Paprika, prúžky	99	15 - 20	2
Pór, krúžky	99	20 - 30	2
Zelené fazuľky	99	35 - 45	2
Valeriánka poľ- ná, ružičky	99	20 - 25	2
Ružičkový kel	99	25 - 35	2
Červená repa	99	70 - 90	2
Hadomor špan- ielsky	99	35 - 45	2
Zeler, kocky	99	20 - 30	2
Špargľa, zelená	99	15 - 25	2
Špargľa, biela	99	25 - 35	2
Špenát, čerstvý	99	15 - 20	2
Lúpané paradaj- ky	99	10	2
Biela fazuľa	99	25 - 35	2
Kel	99	20 - 25	2
Cukina, plátky	99	15 - 25	2
Strukoviny, blanšírované	99	20 - 25	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zelenina, blanšírovaná	99	15	2
Sušená fazuľa, namáčaná (pomer vody a fazule 2:1)	99	55 - 65	2
Cukrový hrášok	99	20 - 30	2
Biela alebo červená kapusta, prúžky	99	40 - 45	2
Tekvica, kocky	99	15 - 25	2
Kyslá kapusta	99	60 - 90	2
Sladké zemiaky	99	20 - 30	2
Paradajky	99	15 - 25	2
Sladká kukurica so šúľkom	99	30 - 40	2

1) Rúru predhrievajte 5 minút.

Prílohy

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kysnuté knedle	99	25 - 35	2
Zemiakové knedle	99	35 - 45	2
Nešúpané zemiaky, stredné	99	45 - 55	2
Ryža (pomer vody a ryže 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Varené zemiaky, na štvrtiny	99	35 - 45	2
Žemľová knedľa	99	35 - 45	2
Čerstvé tagliatelle	99	15 - 25	2
Polenta (pomer vody k polente 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (pomer vody a bulguru 1:1)	99	25 - 35	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kuskus (pomer vody a kuskusu 1:1)	99	15 - 20	2
Špecle (nem-ecký typ cestovín)	99	25 - 30	2
Ryža (pomer vody a ryže 1:1)	99	30 - 35	2
Šošovica, červená (pomer vody a šošovice 1:1)	99	20 - 30	2
Šošovica, hnedá a zelená (pomer vody a šošovice 2:1)	99	55 - 60	2
Ryžový pud-ing (pomer mlieka a ryže 2,5:1)	99	40 - 55	2
Semolinový pud-ing (pomer mlieka a semolíny 3,5:1)	99	20 - 25	2

1) Pomer vody a ryže sa môže zmeniť podľa druhu ryže.

Ovocie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jablkové plátky	99	10 - 15	2
Horúce bobule	99	10 - 15	2
Ovocný kompót	99	20 - 25	2
Roztopená čokoláda	99	10 - 20	2

Ryby

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pstruh, asi 250 g	85	20 - 30	2
Garnáty, čerstvé	85	20 - 25	2
Garnáty, mrazené	85	30 - 40	2
Filety z lososa	85	20 - 30	2

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pstruh obyčajný, asi 1 000 g	85	40 - 45	2
Mušle	99	20 - 30	2
Filety z halibuta	80	15	2

Mäso

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Varená šunka 1 000 g	99	55 - 65	2
Pošírovaná kuracie prsia	90	25 - 35	2
Kurča, pošírované, 1 000 - 1 200 g	99	60 - 70	2
Teľacia roštenka/ bravčové karé bez nohy, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	2
Údené mäso (údené bravčové karé), pošírované	90	70 - 90	2
Tafelspitz - varené hovädzie mäso	99	110 - 120	2
Klobásy Chipolata	80	15 - 20	2
Bavorská teľacia klobása (biela klobása)	80	20 - 30	2
Viedenský párok	80	20 - 30	2

Vajcia

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Vajcia varené natvrdo	99	18 - 21	2
Vajcia varené stredne	99	12 - 13	2
Vajcia varené namäkko	99	10 - 11	2

11.3 Turbo grilovanie a Vlhká para za sebou

Keď funkcie vhodne skombinujete, môžete piecť naraz mäso, zeleninu a prílohy. Všetky pokrmy budú pripravené na podávanie v rovnakom čase.

- Na prvotné opečenie mäsa použite funkciu Turbo grilovanie.
- Potom do kuchynského riadu vhodného pre daný typ prípravy v rúre vložte pripravenú zeleninu a prílohy a potom ho dajte do rúry k mäsu.

- Rúru ochladte na teplotu približne 80 °C. Ak chcete spotrebič ochladiť rýchlejšie, otvorte dverka rúry do prvej polohy na približne 15 minút.
- Spustíte funkciu Vlhká para. Varte spolu, až kým nebudú pokrmy hotové.



Maximálne množstvo vody je 800 ml.

Pokrm	Turbo gril (krok č. 1: upečte mäso)			Vlhká para (krok č. 2: pridajte zeleninu)		
	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené 1 kg Ružičkový kel, polenta	180	60 - 70	mäso: 1	99	40 - 50	mäso: 1 zelenina: 3
Pečené bravčové 1 kg, Zemiaky, zelenina, omáčka	180	60 - 70	mäso: 1	99	30 - 40	mäso: 1 zelenina: 3
Pečené teľacie 1 kg, Ryža, zelenina	180	50 - 60	mäso: 1	99	30 - 40	mäso: 1 zelenina: 3

11.4 Intenzívna para

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Puding / nákypy v jednotlivých miskách ¹⁾	90	35 - 45	2
Pečené vajcia ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terina ¹⁾	90	40 - 50	2
Tenké rybie filety	85	15 - 25	2
Hrubé rybie filety	90	25 - 35	2
Malá ryba do 350 g	90	20 - 30	2
Celá ryba do 1 kg	90	30 - 40	2
Knedle	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Pokračujte ďalšiu polhodinu so zatvorenými dverkami.

11.5 Horúca para

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečené bravčové 1 000 g	160 - 180	90 - 100	2
Hovädzie pečené 1 000 g	180 - 200	60 - 90	2
Pečené teľacie 1 000 g	180	80 - 90	2
Sekaná, nevárená 500 g	180	30 - 40	2
Údené bravčové karé 600 – 1 000 g (namáčajte 2 hodi- ny)	160 - 180	60 - 70	2
Kurča 1 000 g	180 - 210	50 - 60	2
Kačica 1 500 – 2 000 g	180	70 - 90	2
Hus 3 000 g	170	130 - 170	1
Zapečené zemiaky	160 - 170	50 - 60	2
Cestovinový nákyt	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Rôzne druhy chleba 500 – 1 000 g	180 - 190	45 - 60	2
Pečivo z chlebové- ho cesta	180 - 210	25 - 35	2
Predpečené pečivo	200	15 - 20	2
Predpečené bagety 40 – 50 g	200	15 - 20	2
Predpečené bagety 40 – 50 g mrazené	200	25 - 35	2

11.6 Regenerácia

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jedlá na tanieri	110	10 - 15	2
Cestoviny	110	10 - 15	2
Ryža	110	10 - 15	2
Knedle	110	15 - 25	2

11.7 Pečenie nemäsových pokrmov

- Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Prispôbte svoje zvyčajné nastavenia (teplota, čas prípravy jedla) a úrovne v rúre hodnotám v tabuľkách.
- Výrobca odporúča, aby ste prvýkrát použili nižšiu teplotu.
- Ak nemáte k dispozícii informácie pre konkrétny recept, riadte sa pokynmi pre veľmi podobný pokrm.
- Ak pečiete koláče na viacerých úrovniach, čas pečenia môžete predĺžiť o 10 až 15 minút.

- Koláče a pečivo sa pri rôznych úrovniach spočiatku neopečú rovnako dohned. V takomto prípade nemeňte nastavenie teploty. Rozdiely sa vyrovnajú počas pečenia.
- Pri dlhších časoch pečenia môžete približne 10 minút pred uplynutím času pečenia rúru vypnúť a využiť tak zvyškové teplo rúry.

Keď pripravujete mrazený pokrm, plechy v rúre sa môžu počas pečenia zdeformovať. Keď plechy znova vychladnú, deformácia zmizne.

11.8 Tipy na pečenie

Výsledok pečenia	Možné príčiny	Riešenie
Spodok koláča nie je dostatočne prepečený.	Úroveň roštu/plechu nie je správna.	Koláč vložte do nižšej úrovne v rúre.
Koláč je nízky a vlhký, zvlnený alebo sú na ňom vlhké pásy.	Teplota rúry je príliš vysoká.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo nižšiu teplotu v rúre.
Koláč je nízky a vlhký, zvlnený alebo sú na ňom vlhké pásy.	Príliš krátky čas pečenia.	Nastavte dlhší čas pečenia. Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyšších teplôt.
Koláč je nízky a vlhký, zvlnený alebo sú na ňom vlhké pásy.	V ceste je príliš veľa tekutiny.	Použite menej tekutiny. Dávajte pozor na časy miesenia, predovšetkým pri použití kuchynských spotrebičov.
Koláč je príliš suchý.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte vyššiu teplotu v rúre.
Koláč je príliš suchý.	Príliš dlhý čas pečenia.	Pri ďalšom pečení nastavte kratší čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Teplota v rúre je príliš vysoká a čas pečenia je príliš krátky.	Nastavte nižšiu teplotu pečenia v rúre a predĺžte čas pečenia.
Koláč zhnedol nerovnomerne.	Zmes nie je rovnomerne rozložená.	Zmes cesta rozotrite po plechu rovnomerne.
Koláč sa za nastavený čas neupečie.	Teplota rúry je príliš nízka.	Pri ďalšom pečení nastavte o niečo vyššiu teplotu v rúre.

11.9 Pečenie na jednej úrovni:

Pečenie vo formách

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kysnutá bábovka/brioška	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	50 - 70	1
Koláč Madeira/ovocné koláče	Teplovzdušné pečenie	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piškótový koláč bez tuhu	Teplovzdušné pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškótový koláč bez tuhu	Horný/dolný ohrev	160	35 - 50	2
Korpus z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Korpus z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Teplovzdušné pečenie	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablkový koláč (2 formy s priemerom 20 cm, rozmiestnené po uhlopriečke)	Horný/dolný ohrev	180	70 - 90	1
Tvarohová torta/koláč	Horný/dolný ohrev	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pletenec/veniec z kysnutého cesta	Horný/dolný ohrev	170 - 190	30 - 40	3
Vianočka	Horný/dolný ohrev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Chlieb (ražný chlieb): 1. Prvá časť procesu pečenia. 2. Druhá časť procesu pečenia.	Horný/dolný ohrev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Veterníky/odpaľované cesto	Horný/dolný ohrev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Piškótová roláda	Horný/dolný ohrev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Koláč posypa- ný mrveničkou (suchý)	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Mandľový mas- lový koláč/ cukrové koláče	Horný/dolný ohrev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ovocné koláče (z kysnutého/ piškótového cesta) ²⁾	Teplovzdušné pečenie	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (z kysnutého/ piškótového cesta) ²⁾	Horný/dolný ohrev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	40 - 80	3
Kysnutý koláč s jemnou plnkou (napr. tvaroho- vou, smotano- vou, pudingo- vou)	Horný/dolný ohrev	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Rúru predhrejte.

²⁾ Použite hlboký pekáč.

Sušienky

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	10 - 20	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Short bread / Linecké koláčky/ploché pečivo	Teplovzdušné pečenie	140	20 - 35	3
Short bread / Linecké koláčky/ploché pečivo	Horný/dolný ohrev	160 ¹⁾	20 - 30	3
Sušienky z piškótového cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	15 - 20	3
Bielkové sušienky / pusinky	Teplovzdušné pečenie	80 - 100	120 - 150	3
Mandľové sušienky	Teplovzdušné pečenie	100 - 120	30 - 50	3
Sušienky z kysnutého cesta	Teplovzdušné pečenie	150 - 160	20 - 40	3
Pečivo z lístkového cesta	Teplovzdušné pečenie	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Pečivo	Teplovzdušné pečenie	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pečivo	Horný/dolný ohrev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	Teplovzdušné pečenie	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčiky (20 ks/plech)	Horný/dolný ohrev	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Rúru predhrejte.

11.10 Pečenie zapekaných a gratinovaných pokrmov

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Cestovinový nákyp	Horný/dolný ohrev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horný/dolný ohrev	180 - 200	25 - 40	1
Zapečená zele- nina ¹⁾	Turbo gril	160 - 170	15 - 30	1

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bagety obložené roztopeným syrom	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	15 - 30	1
Sladké nákypy	Horný/dolný ohrev	180 - 200	40 - 60	1
Zapečené ryby	Horný/dolný ohrev	180 - 200	30 - 60	1
Plnená zelenina	Teplovzdušné pečenie	160 - 170	30 - 60	1

1) Rúru predhrejte.

11.11 Vlhký horúci vzduch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zapečené cestoviny	200 - 220	45 - 55	3
Zapečené zemiaky	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Chlebový puding	190 - 200	55 - 70	3
Ryžový puding	170 - 190	45 - 60	3
Jablkový koláč z piškótového cesta (okružla forma na koláče)	160 - 170	70 - 80	3
Biely chlieb	190 - 200	55 - 70	3

11.12 Viacúrovňové pečenie

Použite funkciu Teplovzdušné pečenie.

Koláče/pečivo/žemličky na plechoch

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úrovne	3 úrovne
Veterníky/odpaľované cesto	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úroveň	3 úroveň
Suchý koláč s mrveničkou	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Rúru predhrejte.

Sušienky/small cakes/malé koláčky/pečivo/rohlíky

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	
			2 úroveň	3 úroveň
Sušienky z krehkého cesta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Linecké koláčky/ploché pečivo	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušienky z piškótového cesta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Bielkové sušienky, snehové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Mandľové sušienky	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sušienky z kysnutého cesta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pečivo z lístkového cesta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Malé koláčky (20 ks/plech)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Rúru predhrejte.

11.13 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 v horúcom pekáči vložte do rúry na drôtený rošt.
3. Do mäsa zastrčte teplotnú sondu.
4. Zvoľte funkciu Pomalé pečenie a nastavte správnu záverečnú vnútornú teplotu.

Pokrm	Množstvo	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené	1000 – 1 500 g	120	120 - 150	1
Hovädzie filé	1000 – 1 500 g	120	90 - 150	3
Pečené teľacie	1000 – 1 500 g	120	120 - 150	1
Steaky	200 – 300 g	120	20 - 40	3

11.14 Pizza

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza (tenká)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (s bohatým obložením)	180 - 200	20 - 30	2
Švajčiarske pečivo Wähe	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švajčiarska torta	170 - 190	45 - 55	1
Jablkový koláč, obložený	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nízky chlieb	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Koláč z lístkového cesta	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (jedlo podobné pizze z Alsaska)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pirohy (ruská verzia calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Rúru predhrejte.

2) Použite hlboký pekáč.

11.15 Pečenie mäsa

- Na pečenie používajte teplovzdorný riad určený do rúry (pozrite si pokyny od výrobcu).
- Veľké kusy mäsa môžete piecť priamo v hlbokom pekáči alebo na drôtenom rošte umiestnenom nad hlbokým pekáčom (ak je k dispozícii).
- Chudé mäso pečte v pekáči s pokrievkou. Takto zostane mäso šťavnatejšie.
- Všetky druhy mäsa, ktoré majú zhnednúť alebo získať kôrku, možno piecť v pekáči bez pokrievky.
- V spotrebiči odporúčame piecť mäso a ryby s hmotnosťou aspoň 1 kg.
- Aby ste zabránili pripáleniu štiav alebo tuku, prilejte do hlbokého pekáča trochu vody.
- Pečené mäso po uplynutí 1/2 - 2/3 doby pečenia podľa potreby obráťte.
- Veľké kusy pečeného mäsa a hydiny niekoľkokrát podlejte počas pečenia vlastnou šťavou. Výsledok pečenia sa tým zlepší.
- Spotrebič môžete vypnúť asi 10 minút pred ukončením pečenia a využiť tak zvyškové teplo.

11.16 Tabuľky pre pečenie mäsa

Hovädzie

Pokrm	Množstvo	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Dusené mäso v pekáči	1 – 1,5 kg	Horný/dolný ohrev	230	120 - 150	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: neprepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: stredne prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Hovädzie pečené alebo hovädzie filety: prepečené	na cm hrúbky	Turbo gril	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Rúru predhrejte.

Bravčové

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pliecko, krkovička, stehno	1 - 1.5	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Kotleta/rebierka	1 - 1.5	Turbo gril	170 - 180	60 - 90	1
Fašírka	0.75 - 1	Turbo gril	160 - 170	50 - 60	1

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Bravčové koleno (predvarené)	0.75 - 1	Turbo gril	150 - 170	90 - 120	1

Teľacie

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pečená teľatina	1	Turbo gril	160 - 180	90 - 120	1
Teľacie koleno	1.5 - 2	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1

Jahňacie

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Jahňacie stehno/pečená jahňacina	1 - 1.5	Turbo gril	150 - 170	100 - 120	1
Jahňací chrbát	1 - 1.5	Turbo gril	160 - 180	40 - 60	1

Zverina

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zajačí chrbát/zajačie stehno	do 1	Horný/dolný ohrev	230 ¹⁾	30 - 40	1
Srncí/jelení chrbát	1.5 - 2	Horný/dolný ohrev	210 - 220	35 - 40	1
Srncie stehno	1.5 - 2	Horný/dolný ohrev	180 - 200	60 - 90	1

1) Rúru predhrejte.

Hydina

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Časti hydiny	0,2 - 0,25 každá	Turbo gril	200 - 220	30 - 50	1
Polovica kuraťa	0,4 - 0,5 každá	Turbo gril	190 - 210	35 - 50	1

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Kurča, vykrmené	1 - 1.5	Turbo gril	190 - 210	50 - 70	1
Kačka	1.5 - 2	Turbo gril	180 - 200	80 - 100	1
Hus	3.5 - 5	Turbo gril	160 - 180	120 - 180	1
Morka	2.5 - 3.5	Turbo gril	160 - 180	120 - 150	1
Morka	4 - 6	Turbo gril	140 - 160	150 - 240	1

Ryba (v pare)

Pokrm	Množstvo (kg)	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Celá ryba	1 - 1.5	Horný/dolný ohrev	210 - 220	40 - 60	1

11.17 Gril

- Grilujte vždy s maximálnou teplotou.
- Rošt zasunúť do úrovne rúry odporúčanej v tabuľke grilovania.
- Pekáč vždy zasunúť do prvej úrovne rúry, aby zachytával tuk.
- Grilujte iba ploché kúsky mäsa alebo ryby.

- Prázdnu rúru vždy predhrievajte pomocou funkcií grilu 5 minút.



UPOZORNENIE!

Grilujte vždy pri zatvorených dvierkach rúry.

Grilovanie

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
		1. strana	2. strana	
Hovädzie pečené	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovädzie filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Bravčový chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Teľací chrbát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jahňací chrbát	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 500 – 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Rýchle grilovanie

Pokrm	Čas (min)		Úroveň v rúre
	1. strana	2. strana	
Burgers / Fašírky	8 - 10	6 - 8	4
Bravčová fileta	10 - 12	6 - 10	4
Klobásy	10 - 12	6 - 8	4
Filety/teľacie steaky	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Hrianky	1 - 3	1 - 3	5
Obložené hrianky	6 - 8	-	4

11.18 Mrazené pokrmy

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Pizza, mrazená	200 - 220	15 - 25	2
Americká pizza, mrazená	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chladená	210 - 230	13 - 25	2
Malé pizze, mrazené	180 - 200	15 - 30	2
Hranolčky, tenké	200 - 220	20 - 30	3
Hranolčky, hrubé	200 - 220	25 - 35	3
Americké zemiaky, krokety	220 - 230	20 - 35	3
Opečené zemiakové pyré	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni, zmraz.	160 - 180	40 - 60	2
Syr pečený v rúre	170 - 190	20 - 30	3
Kuracie krídla	190 - 210	20 - 30	2

Mrazené hotové jedlá

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Mrazená pizza	Horný/dolný ohrev	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3

Pokrm	Funkcia	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hranolčeky ¹⁾ (300 – 600 g)	Horný/Dolný ohrev alebo Turbo grilova- nie	200 - 220	podľa pokynov výrobcu	3
Bagety	Horný/dolný ohrev	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3
Ovocné koláče	Horný/dolný ohrev	podľa pokynov výrobcu	podľa pokynov výrobcu	3

1) Hranolčeky podľa potreby 2 až 3-krát obráťte.

11.19 Zaváranie - Dolný ohrev

- 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 tekutina v pohároch začne vriieť (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 vriieť (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 vriieť (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 vriieť (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Mrkva ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-

Pokrm	Teplota (°C)	Čas varenia, kým tekutina nezačne slabo vriet' (v min.)	Ďalšie varenie pri 100 °C (min.)
Miešaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/ špargla	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

11.20 Sušenie - Teplovzdušné pečenie

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

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

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

11.21 Chlieb

Predhriatie sa neodporúča.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Biely chlieb	170 - 190	40 - 60	2
Bageta	200 - 220	35 - 45	2
Brioška	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Ražný chlieb	170 - 190	50 - 70	2
Tmavý chlieb	170 - 190	50 - 70	2
Celozrnný chlieb	170 - 190	40 - 60	2
Pečivo z chlebového cesta	190 - 210	20 - 35	2

11.22 Tabuľka vnútornej teploty pri použití teplotnej sondy

Hovädzie mäso

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Rebierko/steak: neprepečené	45 - 50
Rebierko/steak: stredne prepečené	60 - 65
Rebierko/steak: dobre prepečené	70 - 75

Bravčové mäso

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Bravčové pliecko, stehno, krkovička	80 - 82
Kotleta (chrbát)/údené bravčové	75 - 80
Fašírka	75 - 80

Teľacie mäso

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Pečená teľacina	75 - 80
Teľacie koleno	85 - 90

Baranina/jahňacina

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Jahňacie stehno	80 - 85
Baraní chrbát	80 - 85
Pečené jahňacie/jahňacie stehno	70 - 75

Zverina

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Zajačí chrbát	70 - 75
Zajačie stehno	70 - 75
Celý zajac	70 - 75
Srncí chrbát	70 - 75
Srncie alebo jelenie stehno	70 - 75

Ryba

Pokrm	Teplota vo vnútri pokrmu (°C)
Losos	65 - 70
Pstruhy	65 - 70

11.23 Informácie pre skúšobne Testy podľa IEC 60350-1.

Testy pre funkciu: Vlhká para.

Pokrm	Nádoba (Gastro-norm)	Množstvo (g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Brokolica ¹⁾	1 x 1/2 perforovaná	300	3	99	13 - 15	Plech na pečenie zasúňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica ¹⁾	2 x 1/2 perforovaná	2 x 300	2 a 4	99	13 - 15	Plech na pečenie zasúňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica ¹⁾	1 x 1/2 perforovaná	max.	3	99	15 - 18	Plech na pečenie zasúňte do prvej úrovne v rúre.

Pokrm	Nádoba (Gastro- norm)	Množstvo (g)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Čas (min)	Poznámky
Mrazený hrašok	2 x 1/2 per- forovaná	2 x 1 300	2 a 4	99	Až kým teplota naj- chladnej- šieho miesta nedo- siahne 85 °C.	Plech na pečenie za- suňte do prvej úrovne v rúre.

1) Rúru predhrievajte 5 minút.

12. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čisteniu

- Prednú stranu spotrebiča očistite mäkkou handričkou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiacieho prostriedku.
- Na čistenie kovových povrchov použite príslušný čistiaci prostriedok.
- Vnútro spotrebiča vyčistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo zvyškov jedál môže mať na následok vznik požiaru. Riziko je vyššie pri grilovacom pekáči.
- Odolné nečistoty odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom pre rúry na pečenie.
- Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s prídavkom čistiacieho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie nepriľnavého povrchu.

12.2 Odporúčané čistiacie prostriedky

Nepoužívajte abrazívne špongie ani agresívne čistiacie prostriedky. Môžu

spôsobiť poškodenie smaltových a nerezových častí.

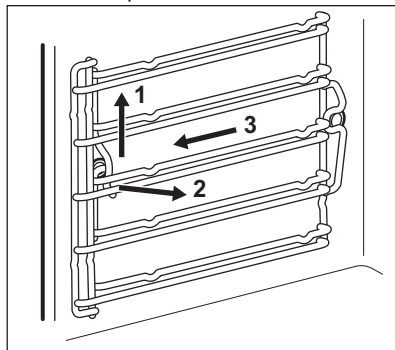
Naše produkty si môžete kúpiť na stránke www.electrolux.com/shop a v najlepších maloobchodných predajniach.

12.3 Vyberanie zasúvacích lišt

Pred údržbou sa uistite, že je spotrebič studený. Hrozí riziko popálenia.

Ak chcete spotrebič vyčistiť, vyberte zasúvacie lišty.

1. Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.



2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.
3. Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.

Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

12.4 Podponuka pre: Čistenie

Podponuku s funkciami čistenia nájdete pod senzorovým tlačidlom .

Symbol	Položka ponuky	Popis
S1	Vyprázdnenie nádrže	Postup na odstránenie zvyškovej vody zo zásuvky na vodu po použití parných funkcií.
S2	Parné čistenie	Čistenie spotrebiča parou.
S3	Odvápňovanie	Postup na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
S4	Preplachovanie	Postup na prepláchnutie a vyčistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

12.5 Zapnutie funkcie čistenia

1. Spotrebič zapnite.
2. Dotýkajte sa , až kým sa na displeji nezobrazí S1.
3. Funkciu čistenia nastavte pomocou tlačidiel  alebo .
4. Dotykom OK potvrdíte nastavenie.

12.6 Vyprázdnenie nádrže - S1

Vyberte všetko príslušenstvo.

Funkcia čistenia odstráni zo zásuvky na vodu všetku zvyškovú vodu. Funkciu použite po funkcii pečenia s parou.

Funkcia trvá približne 6 minút.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

1. Plech na pečenie zasunúť do prvej úrovne v rúre.
2. Zapnite funkciu Vyprázdnenie nádrže - S1. Pozrite si časť „Zapnutie funkcie čistenia“.
3. Dotknite sa OK.

Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.

12.7 Parné čistenie - S2

Odstráňte čo možno najviac nečistôt manuálne.

Ak chcete vyčistiť bočné steny, vyberte príslušenstvo a zasúvacie lišty.

Funkcie čistenia parou podporujú čistenie dutiny spotrebiča parou.



Lepšie výsledky dosiahnete, ak funkciu čistenia spustíte vtedy, keď je spotrebič vychladnutý.



Určený čas sa týka trvania funkcie a nezahŕňa čas potrebný na čistenie dutiny používateľom.

Počas funkcie čistenia parou je osvetlenie vypnuté.

1. Zásuvku na vodu naplňte po maximálnu úroveň (okolo 950 ml vody), kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
2. Zapnite funkciu čistenia parou - S2. Pozrite si časť „Zapnutie funkcie čistenia“.
3. Funkcia trvá približne 30 minút. Po skončení programu zaznie zvukový signál.
3. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa senzorového tlačidla.
4. Vnútorňný povrch spotrebiča vytrite neabrazívnou špongiou na čistenie povrchov. Na čistenie dutiny môžete použiť teplú vodu.

Po čistení ponechajte dvierka spotrebiča otvorené približne 1 hodinu. Počkajte, kým spotrebič nevyschne. Ak chcete urýchliť sušenie, môžete spotrebič zohriať horúcim vzduchom na teplotu 150 °C približne na 15 minút. Maximálny účinok funkcie čistenia dosiahnete, ak ihneď po skončení funkcie manuálne vyčistíte spotrebič.

Ak je úroveň znečistenia vysoká, zopakujte postup ešte raz.

12.8 Pripomienka čistenia

Táto funkcia vám pripomenie, že je potrebné čistenie a že treba vykonať funkciu: S2.

Túto funkciu môžete zapnúť/vypnúť v ponuke nastavení.

12.9 Systém výrobníka pary - Odvápnenie - S3

Keď je spustený výrobnik pary, vnútri sa hromadí a usádza vodný kameň, pretože voda obsahuje vápnik. To môže mať negatívny vplyv na kvalitu pary, na výkon výrobníka pary a na kvalitu pokrmov. Z okruhu výrobníka pary treba pravidelne odstraňovať vodný kameň, aby ste predišli týmto negatívnym vplyvom.

Funkciu zvolíte v ponuke: ☐.

Celý proces trvá približne 2 hodiny.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

1. Vyberte všetko príslušenstvo.
2. Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna. V prípade potreby zapnite funkciu Vyprázdnenie nádrže - S1.
3. Plech na pečenie zasuniete do prvej úrovne v rúre.
4. Do zásuvky na vodu dajte 250 ml prípravku na odstránenie vodného kameňa.
5. Potom do zásuvky na vodu doplňte vodu po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie. Tento postup trvá približne 1 hodinu 40 minút.
6. Aktivujte funkciu Odvápnenie - S3. Pozrite si časť „Zapnutie funkcie čistenia“.

7. Po skončení tejto časti vyprázdnite plech na pečenie a opäť ho položte do prvej úrovne v rúre.
8. Aktivujte funkciu Preplachovanie. Pozrite si časť „Systém výrobníka pary - Preplachovanie - S4“.

Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.



Ak funkcia Odvápnenie neprebehne správnym spôsobom, na displeji sa zobrazí hlásenie, aby ste ju zopakovali.

Ak je spotrebič vlhký a mokrý, vytrite ho suchou handričkou. Dvierka spotrebiča nechajte otvorené, aby úplne vyschol.

12.10 Pripomienka odvápnenia

Vykonanie funkcie vám pripomenú dve pripomienky odvápnenia: Odvápňovanie. Tieto pripomienky sa zapnú pri každom vypnutí spotrebiča.

Upozorňovacia pripomienka vám pripomenie a odporučí vykonať cyklus odvápnenia.

Blokovacia pripomienka vám prikáže odvápniť spotrebič.



Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky spotrebič neodvápniť, zablokujú sa parné funkcie. Pripomienka odvápnenia sa nedá deaktivovať.

12.11 Systém výrobníka pary - Preplachovanie - S4

Vyberte všetko príslušenstvo.

Funkcia trvá približne 30 minút.

Pri tejto funkcii je osvetlenie vypnuté.

1. Plech na pečenie zasuniete do prvej úrovne v rúre.
2. Zásuvku na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
3. Zapnite funkciu Preplachovanie - S4. Pozrite si časť „Zapnutie funkcie čistenia“.

Po skončení procesu vyberte plech na pečenie.

12.12 Odstránenie a montáž dvierok

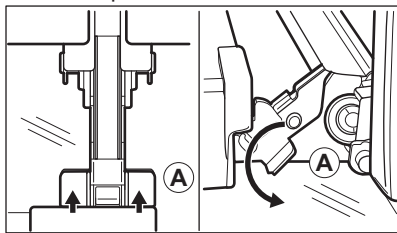
Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť. Počet sklenených panelov sa líši v závislosti od modelu.



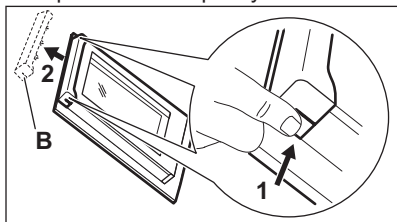
VAROVANIE!

Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.

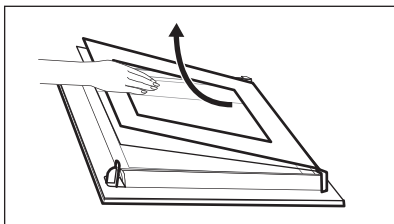
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Úplne stlačte upínacie páky (A) na dvoch pántoch dvierok.



3. Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej polohe (približne v 70° uhle).
4. Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od spotrebiča smerom šikmo nahor.
5. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch. Tým zabránite poškrabaniu.
6. Uchopte rám dvierok (B) na hornom okraji dvierok po oboch stranách a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnili upevňovacie západky.



7. Rám dvierok vyberte potiahnutím dopredu.
8. Sklené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.



9. Sklenený panel umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte.

Po dokončení čistenia nainštalujte sklenené panely a dvierka. Zvoľte opačný postup. Najprv namontujte menší panel, potom ten väčší.

12.13 Výmena osvetlenia

Na spodnú časť dutiny spotrebiča položte handričku. Zabráňte tak poškodeniu skleného krytu a vnútra rúry.



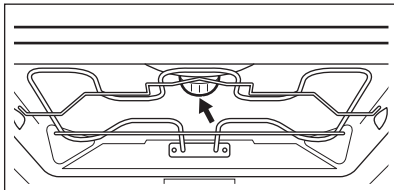
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo usmrtenia elektrickým prúdom! Pred výmenou žiarovky odpojte poistku. Žiarovka a sklenený kryt žiarovky môžu byť horúce.

1. Spotrebič vypnite.
2. Odstráňte poistky z poistkovej skrine alebo prerušte elektrický obvod.

Horné svetlo

1. Sklenený kryt otočte proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho.



2. Odstráňte kovový krúžok a vyčistite sklený kryt.
3. Nahraďte žiarovku inou vhodnou žiarovkou odolnou teplotám do 300 °C.
4. Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt.
5. Nasadte sklenený kryt.

Bočné osvetlenie

1. Aby ste získali prístup k žiarovke osvetlenia, vyberte ľavé zasúvacie lišty.
2. Na odstránenie krytu použite momentový skrutkovač veľkosti 20.
3. Odstráňte a vyčistite kovový kryt a tesnenie.
4. Vymeňte žiarovku za vhodnú teplovzdornú žiarovku odolnú do teploty 300 °C.
5. Nainštalujte kovový rám a tesnenie. Uťahnite skrutky.
6. Nainštalujte ľavé zásuvné lišty.

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 k zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).
Rúra sa nezohrieva.	Rúra je vypnutá.	Zapnite rúru.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené hodiny.	Nastavte hodiny.
Rúra sa nezohrieva.	Nie sú nastavené potrebné nastavenia.	Skontrolujte, či sú nastavenia správne.
Rúra sa nezohrieva.	Aktivovalo sa automatické vypínanie.	Pozrite si časť „Automatické vypínanie“.
Rúra sa nezohrieva.	Je zapnutá detská poistka.	Pozrite si časť „Používanie funkcie Detská poistka“.
Rúra sa nezohrieva.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovanne, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Žiarovku vymeňte.
Displej pri vypnutom spotrebiči nezobrazuje čas.	Displej je vypnutý.	Ak chcete displej opäť zapnúť, dotknite sa naraz  a  .
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor teplotnej sondy nie je správne nainštalovaný do zásuvky.	Konektor teplotnej sondy zasunúť do príslušnej zásuvky až na doraz.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Príprava jedla trvá veľmi dlho alebo naopak, jedlá sú hotové príliš rýchlo.	Teplota je príliš nízka alebo príliš vysoká.	V prípade potreby upravte teplotu. Postupujte podľa pokynov v návode.
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.
Na displeji sa zobrazí „C2“.	Chcete spustiť funkciu rozmrazovania, ale nevybrali ste zo zásuvky konektor teplotnej sondy.	Konektor teplotnej sondy vyberte zo zásuvky.
Na displeji je zobrazený chybový kód, ktorý nie je v tabuľke.	Došlo k poruche elektriky.	• Pomocou domovej poistky alebo bezpečnostného vypínača v poistkovej skriní vypnite rúru a znovu ju zapnite. • Ak sa na displeji znovu zobrazí chybový kód, obráťte sa na oddelenie starostlivosti o zákazníka.
Proces odvápnovania sa preruší pred ukončením.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Zopakujte proces.
Proces odvápnovania sa preruší pred ukončením.	Používateľ zastavil funkciu.	Zopakujte proces.
Po procese odvápnovania nie je v hlbokom pekáči žiadna voda.	Zásuvku na vodu ste ne-naplnili po maximálnu úroveň.	Skontrolujte, či je vnútri zásuvky na vodu odvápnovací prípravok/voda. Zopakujte proces.
Po cykle odvápnovania je na dne dutiny rúry špinavá voda.	Hlboký pekáč je na nesprávnej úrovni v rúre.	Z dna rúry odstráňte zvyškovú vodu a odvápnovací prípravok. Pekač zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Funkcia čistenia sa preruší pred ukončením.	Došlo k výpadku elektrického napájania.	Zopakujte proces.
Funkcia čistenia sa preruší pred ukončením.	Používateľ zastavil funkciu.	Zopakujte proces.
Po skončení funkcie čistenia je na dne rúry príliš veľa vody.	Pred spustením cyklu čistenia ste do spotrebiča natriekali príliš veľké množstvo čistiaceho prostriedku.	Všetky časti dutiny rúry pokryte tenkou vrstvou čistiaceho prostriedku. Čistiaci prostriedok naneste rovnomerne.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Počiatočná teplota dutiny rúry pri funkcii parného čistenia bola príliš vysoká.	Zopakujte cyklus. Spustíte cyklus pri studenom spotrebiči.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Pred začiatkom procesu čistenia ste nevybrali bočné mriežky. Môžu preniesť teplo na steny a znížiť účinok čistenia.	Zo spotrebiča vyberte bočné mriežky a zopakujte funkciu.
Výsledok procesu čistenia je neuspokojivý.	Pred začiatkom procesu čistenia ste zo spotrebiča nevybrali príslušenstvo. Príslušenstvo môže negatívne ovplyvniť parný cyklus a znížiť účinnosť čistenia.	Zo spotrebiča vyberte príslušenstvo a zopakujte funkciu.
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí "Demo" .	Je aktivovaný ukázkový režim.	Pozrite si časť „Používanie ponuky nastavení“ v kapitole „Doplňkové funkcie“.

13.2 Servisné údaje

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

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom

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

Odporúčame, aby ste si sem zapísali tieto údaje:

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	EOB8757AOX EOB8757ZOZ
Index energetickej účinnosti	81.2

Energetická trieda	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.89 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	71 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	EOB8757AOX 43.0 kg
	EOB8757ZOZ 41.5 kg

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

14.2 Šetrenie energie

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

• Všeobecné rady

- Uistite sa, že počas prevádzky spotrebiča sú dvierka rúry správne zatvorené a počas pečenia ich zbytočne neotvárajte.
- Úsporu energie podporíte použitím kovového riadu.
- Ak je to možné, vložte pokrm do rúry bez predhrievania.
- 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 použijete na ohrev ostatných pokrmov.

- **Pečenie s ventilátorom** - ak je to možné, použijete funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste ušetrili energiu.

• Zvyškové teplo

- Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú približne o 10 % skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou (Trvanie, Koniec, Posunutý štart) a čas pečenia je dlhší ako 30 minút. Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti.

- **Pečenie s vypnutým osvetlením** - vypnite osvetlenie počas pečenia a zapnite ho, iba keď ho potrebujete.

- **Uchovanie teploty jedla** - ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolíte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí zvyšková teplota.

- Ak použijete funkciu **Vlhký horúci vzduch**, osvetlenie sa po 30 sekundách vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale zníži to očakávanú úsporu energie.

- **Vypnutie displeja** – v prípade potreby môžete displej úplne vypnúť. Dotknite sa naraz $\odot$ a $\wedge$ a podržte ich, až kým displej nezhasne. Týmto krokom sa spotrebič tiež zapína.

15. 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



867326587-B-172016

