

EOB6850BOX



---

SK Rúra

Návod na používanie



**Electrolux**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	4
3. POPIS VÝROBKU.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	7
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	9
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	10
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	15
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	16
9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	17
10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	21
11. TIPY A RADY.....	23
12. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	38
13. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	42
14. INŠTALÁCIA.....	44
15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	45

## MYSLÍME NA VÁS

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

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



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

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



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

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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou spôsobilosťou pod podmienkou, že im boli dané pokyny a sú pod dohľadom, pokiaľ ide o bezpečné používanie spotrebiča a chápu možné súvisiace riziká.
- 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.

## 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 uzavretú 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.
- Spotrebič je vybavený elektrickým chladiacim systémom. Musí sa

používať s napájaním z elektrickej siete.

### 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, rozdvójky 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 prívodný kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič spĺňa smernice EHS.

## 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.
- 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 prísad s obsahom alkoholu môže vzniknúť zmes alkoholu so vzduchom.
- Pri otváraní dvierok sa do kontaktu so spotrebičom nesmú dostať iskry ani otvorený plameň.
- Horľavé 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 účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru používajte vždy so zatvorenými dvierkami.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa

môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, kuchynskej jednotky alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## 2.4 Parné pečenie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
  - Počas parného pečenia neotvárajte dvierka spotrebiča.
  - Po parnom pečení 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 sieťovej zásuvky.
- 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.
- Pri vyberaní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- 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 domácností.



### **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.

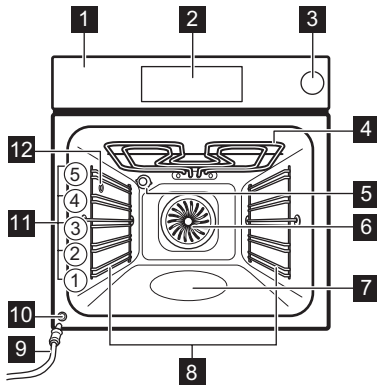
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.

## 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** Ohrevný článok
- 5** Osvetlenie
- 6** Ventilátor
- 7** Zásobník na čistenie vodou
- 8** Zasúvacie lišty, vyberateľné
- 9** Odtoková rúrka
- 10** Ventil na vypustenie vody
- 11** Úrovne v rúre
- 12** Prívod pary

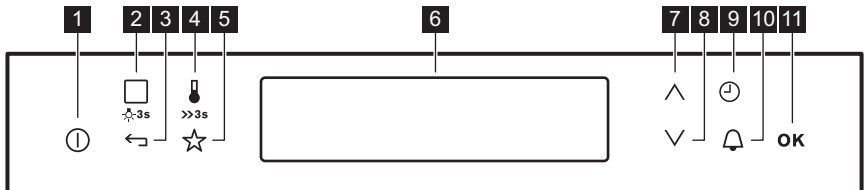
### 3.2 Príslušenstvo

- **Drôtený rošt**  
Na kuchynský riad, formy na koláče, pečené pokrmy.
- **Plech na pečenie**  
Na koláče a sušienky.
- **Hlboký pekáč**


- Na pečenie mäsa a múčnych pokrmov alebo ako nádoba na zachytávanie tuku.
- **Teleskopické lišty**  
Pre rošty a plechy.
- **Dietetický pekáč**  
Pre funkcie parného pečenia.









## 4. OVLÁDACÍ PANEL

### 4.1 Elektronický programátor

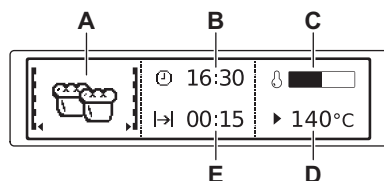


Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami.

Senzo- rové tla- čidlo	Funkcia	Poznámka
<b>1</b> 	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie spotrebiča.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
2 	Funkcie ohrevu alebo Sprievodca pečením	Jedným dotykom senzorového tlačidla zvolíte funkciu ohrevu alebo ponuku: Sprievodca pečením. Ďalším dotykem senzorového tlačidla prepnete medzi ponukami: Funkcie ohrevu, Sprievodca pečením. Ak chcete zapnúť alebo vypnúť osvetlenie, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.
3 	Tlačidlo Späť	Návrat o jednu úroveň v ponuke. Ak chcete zobrazíť hlavnú ponuku, dotknite sa tlačidla na 3 sekundy.
4 	Nastavenie teploty	Nastavenie teploty alebo zobrazenie aktuálnej teploty v spotrebiči. Dotknite sa tlačidla na 3 sekundy, ak chcete zapnúť alebo vypnúť funkciu: Rýchle zohrievanie.
5 	Obľúbené	Ukladanie a prístup k obľúbeným programom.
6 -	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
7 	Tlačidlo na posun nahor	Pohyb nahor v ponuke.
8 	Tlačidlo na posun nadol	Pohyb nadol v ponuke.
9 	Časové a doplnkové funkcie	Nastavenie rôznych funkcií. Keď je zapnutá funkcia ohrevu, dotknite sa senzorového tlačidla a nastavte časovač alebo funkcie: Blok. ovládania, Obľúbené, Ohrev a uchovanie teploty, Nastaviť a ísť.
10 	Kuchynský časomer	Ak chcete nastaviť funkciu: Kuchynský časomer.
11 OK	OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.













## 4.2 Displej



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



## Iné ukazovatele na displeji:

Symbol		Funkcia
	Kuchynský časomer	Funkcia je spustená.
	Presný čas	Na displeji sa zobrazí aktuálny čas.
	Trvanie	Na displeji sa zobrazí potrebný čas pečenia.
	Koniec	Na displeji sa zobrazuje 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  .
	Ukazovateľ ohrevu	Na displeji sa zobrazí teplota v spotrebiči.
	Ukazovateľ rýchleho ohrevu	Funkcia je zapnutá. Skracuje dobu zohrievania rúry.
	Hmotnostný program	Na displeji sa zobrazuje, že je aktívny automatický program so zadávaním hmotností alebo že je možné zmeniť hmotnosť.
	Ohrev a uchovanie teploty	Funkcia je zapnutá.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Prvé čistenie

Zo spotrebiča vyberte vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.





Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“.

Pred prvým použitím spotrebič a príslušenstvo vyčistite.

Príslušenstvo a zasúvacie lišty dajte späť na pôvodné miesto.


### 5.2 Prvé zapojenie

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

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

### 5.3 Prvé zohriatie spotrebiča

Pred prvým použitím prázdny spotrebič predhrejte.

1. Nastavte funkciu: Horný/dolný ohrev  a maximálnu teplotu.

2. Spotrebič nechajte spustený jednu hodinu.
3. Nastavte funkciu: Teplovzdušné pečenie (☞) a maximálnu teplotu.
4. Nechajte spotrebič v činnosti 15 minút.

Príslušenstvo sa môže zohriať viac než zvyčajne. Spotrebič môže produkovať zápach a dym. Je to normálne. Zabezpečte dostatočné vetranie v miestnosti.



## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!


Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Navigácia v ponukách

1. Zapnutie spotrebiča.
2. Stlačením tlačidla  alebo  vyberte možnosť ponuky.






3. Ak chcete prejsť do podponuky alebo potvrdiť nastavenie, stlačte tlačidlo OK.







Kedykoľvek sa môžete vrátiť do hlavnej ponuky pomocou tlačidla .












### 6.2 Prehľad ponúk

#### Hlavná ponuka






Sym-bol	Položka ponuky	Použitie
	Funkcie ohrevu	Obsahuje zoznam funkcií ohrevu.
	Sprievodca pečením	Obsahuje zoznam automatických programov.
	Obľúbené	Obsahuje zoznam obľúbených programov pečenia vytvorených používateľom.
	Základné nastavenie	Používa sa na úpravu ďalších nastavení.
	Špeciálne	Obsahuje zoznam doplnkových funkcií ohrevu.









#### Podponuka pre: Základné nastavenie

Sym-bol	Podponuka	Popis
	Nastaviť denný čas	Nastavenie aktuálneho času na hodinách.
	Časové údaje	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, na displeji sa zobrazuje aktuálny čas, aj keď je spotrebič vypnutý.
	Rýchle zohrievanie	Ak je funkcia ZAPNUTÁ, skracuje čas zahrievania rúry.
	Nastaviť a ísť	Na nastavenie funkcie a jej neskoršie aktivovanie stlačte ktorýkoľvek symbol na ovládacom paneli.




Sym-bol	Podponuka	Popis
	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
	Servis	Zobrazuje verziu softvéru a konfiguráciu.
	Pôvodné nastavenie	Obnovuje všetky pôvodné nastavenia.







### 6.3 Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Použitie
 Teplovzdušné pečenie	Ak chcete piecť až na 3 úrovniach a sušiť potraviny. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižšiu ako pre funkciu: Horný/dolný ohrev.
 Horúca para	Na prípravu jedál parou. Pomocou tejto funkcie skrátime čas prípravy, aby sa v pokrmoch uchovali vitamíny a živiny. Zvoľte funkciu a nastavte teplotu v rozsahu 130 °C až 230 °C.
 Pizza	Na pečenie pizze, slaného koláča alebo koláča v pare.
 Horný/dolný ohrev	Na pečenie múčnych jedál a mäsa na jednej úrovni.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného a šťavnatého pečeného mäsa.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie.
 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. Viac informácií o odporúčaných nastaveniach nájdete v tabuľkách pečenia.
 EKO pečenie mäsa	Použitím tejto funkcie počas pečenia môžete optimalizovať spotrebu energie. Viac informácií o odporúčaných nastaveniach nájdete v tabuľkách pečenia pre príslušnú funkciu (Turbo grilovanie).
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov, napríklad zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov.
 Grilovanie	Na grilovanie plochých jedál a na prípravu hriankov.
 Rýchle grilovanie	Na grilovanie plochých jedál vo väčších množstvách a prípravu hriankov.
 Turbo grilovanie	Na pečenie väčších kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na 1 úrovni. Tiež na gratinovanie a zapekanie.
 Regenerácia	Pri zohrievaní pokrmu parou sa zabraňuje vysychaniu povrchu, teplo pôsobí jemne a rovnomerne a obnovuje sa chuť a aróma jedla, takže chuť ako čerstvo pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach rúry.

## 6.4 Špeciálne

Funkcia ohrevu	Použitie
 Chlieb	Na pečenie chleba.
 Zapečené jedlo	Na prípravu jedál, ako sú lasagne či zapekané zemiaky. Tiež na gratinovanie a zapekanie.
 Kysnutie cesta	Na kontrolované kysnutie cesta pred pečením.

Funkcia ohrevu	Použitie
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny, napríklad nakladaných uhoriek.
 Sušenie	Na sušenie plátkov ovocia (napr. jablák, sliviek, broskýň) a zeleniny (napr. paradajok, cukiet, hríbov).
  Uchovať teplé	Na udržiavanie teploty pokrmov.
 Rozmrazovanie	Túto funkciu môžete používať na rozmrazovanie mrazených potravín, ako napr. zeleniny a ovocia. Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

## 6.5 Zapnutie funkcie ohrevu

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

## 6.6 Pečenie s parou



Kryt zásuvky na vodu sa nachádza v ovládacom paneli.



### **VAROVANIE!**

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

1. Pokrm pripravujte v správnej kuchynskej nádobe.
2. Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu.

3. Do zásuvky na vodu nalejte 900 ml vody. Zásoba vody vystačí asi na 55 - 60 minút.
4. Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
5. Spotrebič zapnite.
6. Zvoľte funkciu ohrevu v pare a teplotu.
7. Ak je to potrebné, nastavte funkciu Trvanie  alebo Koniec .



Ak je výrobnik pary prázdny, zaznie zvukový signál.

Zvukový signál zaznie po uplynutí času pečenia.

8. Spotrebič vypnite.
9. Po dokončení pečenia s parou vyprázdnite nádržku na vodu. Pozrite si časť „Vyprázdnenie nádržky na vodu“.



### **POZOR!**

Spotrebič je horúci. Hrozí riziko popálenia. Keď vyprázdňujete zásuvku na vodu, buďte opatrní.

Dvierka spotrebiča nechajte otvorené, aby úplne vyschol.

**VAROVANIE!**

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

**6.7 Ukazovateľ prázdnej nádržky**

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

Podrobnejšie informácie nájdete v časti „Pečenie s parou“.

**6.8 Ukazovateľ plnej nádržky**

Keď displej zobrazuje: Plná nádrž na 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.

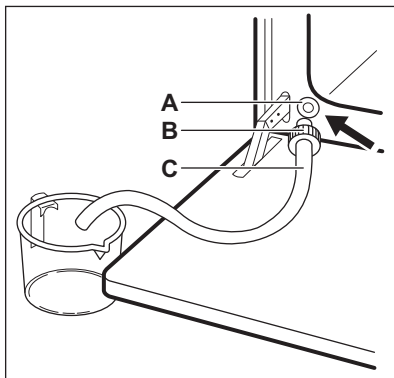
Vodu poutierajte špongiou alebo handrou.

**6.9 Vyprázdenie nádržky na vodu****POZOR!**

Pred vyprázdňovaním nádržky na vodu musí byť spotrebič chladný.

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) nasadte 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.



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

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




Na opätovné naplnenie nádržky na vodu nepoužívajte vypustenú vodu.


**6.10 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 zablík a následne zmizne.

**6.11 Ukazovateľ rýchleho ohrevu**







Táto funkcia skracuje dobu zahrievania rúry.

 Počas funkcie rýchleho zohrievania nesmie byť v rúre jedlo.


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


## 7. ČASOVÉ FUNKCIE




### 7.1 Tabuľka s časovými funkciami

Časová funkcia		Použitie
	Kuchynský časomer	Na nastavenie odpočítavania (max. 2 hodiny 30 minút). Táto funkcia nemá vplyv na prevádzku spotrebiča. Funkciu zapnete tlačidlom  . Stlačením  alebo  nastavte čas v minútach a stlačením OK funkciu spustíte.
	Trvanie	Nastavenie trvania prevádzky (max. 23 h 59 min).
	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, spotrebič vypne ohrievacie články po uplynutí 90 % nastaveného času. Spotrebič bude pomocou zvyškového tepla pokračovať v pečení, kým neuplynie doba pečenia (3 až 20 minút).

 Skôr ako použijete funkcie: Trvanie, Koniec, musíte najprv nastaviť funkciu ohrevu a teplotu. Spotrebič sa vypne automaticky. Môžete použiť funkcie: Funkcie Trvanie a Koniec môžete používať súčasne, ak chcete, aby sa spotrebič v neskoršom čase automaticky zapol a vypol.

1. Nastavte funkciu ohrevu.
2. Opakovane stláčajte , kým sa na displeji nezobrazí požadovaná časová funkcia a príslušný symbol.
3. Stlačením  alebo  nastavte požadovaný čas.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla OK.

### 6.12 Zvyškové teplo

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

Keď doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál. Spotrebič sa vypne. Na displeji sa zobrazuje hlásenie.

5. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.


### 7.3 Ohrev a uchovanie teploty

Podmienky pre funkciu:

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

Funkcia: Ohrev a uchovanie teploty uchová pripravené jedlo teplé pri 80 °C počas 30 minút. Zapína sa po skončení pečenia.

Funkciu môžete zapnúť alebo vypnúť v ponuke: Základné nastavenie.

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

Keď sa funkcia ukončí, zaznie zvukový signál.

Funkcia zostane zapnutá aj po zmene funkcie ohrevu.

### 7.4 Predĺženie doby pečenia



Funkcia: Predĺženie doby pečenia umožní pokračovať vo funkcii ohrev aj po skončení Trvanie.



Platí to pre všetky funkcie ohrevu s Trvanie alebo Hmotnostný program.

1. Keď uplynie čas pečenia, zaznie zvukový signál. Stlačte ľubovoľný symbol.

Na displeji sa zobrazí hlásenie.

2. Funkciu aktivujete stlačením tlačidla  alebo ju zrušíte stlačením tlačidla .
3. Nastavte dĺžku trvania funkcie.
4. Stlačte OK.

## 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadom bezpečnosti.

### 8.1 Automatické programy

Automatické programy obsahujú optimálne nastavenia pre jednotlivé druhy mäsa alebo iné recepty.

- Mäsové programy s funkciou: Hmotnostný program (menu: Sprievodca pečením) — Táto funkcia automaticky vypočíta čas pečenia. Ak ju chcete použiť, je potrebné zadať hmotnosť jedla.
- Receptový program (menu: Sprievodca pečením) – Táto funkcia používa pre pokrm vopred nastavené hodnoty. Pokrm pripravte podľa receptu z tejto knihy.

### Pokrm s funkciou: Hmotnostný program

Pečené bravčové

Pečené teľacie

Dusené mäso

Pečená zverina

Pečené jahňacie

Celé kura

Celá morka

Celá kačica

Celá hus



## 8.2 Sprievodca pečením s Receptový program

Tento spotrebič ponúka automatické programy pre skupinu receptov. Nastavenia pre recepty nie je možné meniť.

1. Zapnutie spotrebiča.
2. Zvoľte ponuku: Sprievodca pečením. Stlačte **OK** a potvrdte.
3. Vyberte kategóriu a pokrm. Nastavenie potvrdte stlačením tlačidla **OK**.
4. Vyberte recept. Nastavenie potvrdte stlačením tlačidla **OK**.

**i** Kedy môžete použiť túto funkciu: Manuálne, spotrebič používa automatické nastavenia. Tie môžete zmeniť ako v prípade ostatných funkcií.

## 8.3 Sprievodca pečením s Hmotnostný program

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

1. Zapnite spotrebič.
2. Zvoľte ponuku: Sprievodca pečením. Stlačte **OK** a potvrdte.
3. Zvoľte kategóriu a pokrm. Nastavenie potvrdte stlačením tlačidla **OK**.
4. Zvoľte funkciu: Hmotnostný program. Stlačte **OK** a potvrdte.
5. Pri nastavovaní hmotnosti jedla sa dotknite tlačidla **∧** alebo **∨**. Nastavenie potvrdte stlačením tlačidla **OK**. Spustí sa automatický program.
6. Hmotnosť môžete kedykoľvek zmeniť. Ak chcete zmeniť hmotnosť, stlačte tlačidlo **∧** alebo **∨**.
7. Keď čas pečenia uplynie, zaznie zvukový signál. Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.

**i** Pri niektorých programoch jedlo po 30 minútach obráťte. Na displeji sa zobrazí pripomenka.

# 9. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

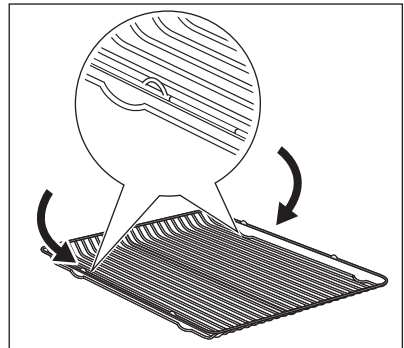


**VAROVANIE!**  
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 9.1 Vkladanie príslušenstva

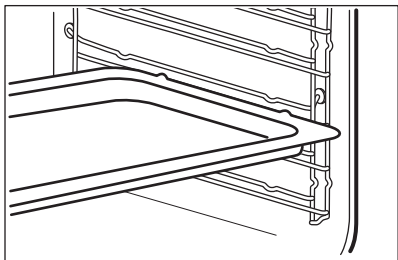
Drôtený rošt:

Rošt zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.



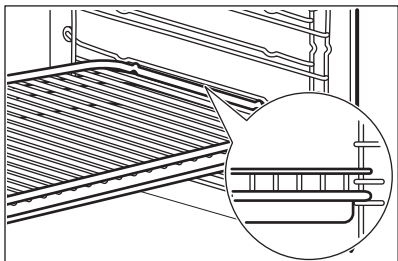
Hlboký pekáč:

Hlboký pekáč zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt spolu s hlbokým pekáčom:

Hlboký pekáč zasuňte do vodiacich lišt zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt zasuňte vyššie.



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

## 9.2 Teleskopické lišty



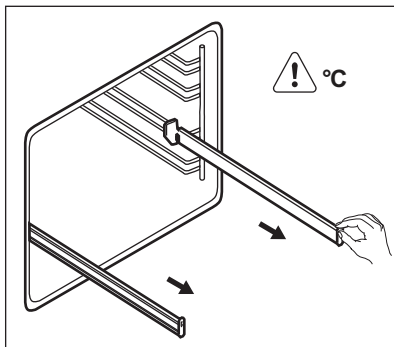
Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahšie zasúvať a vyberať rošty.

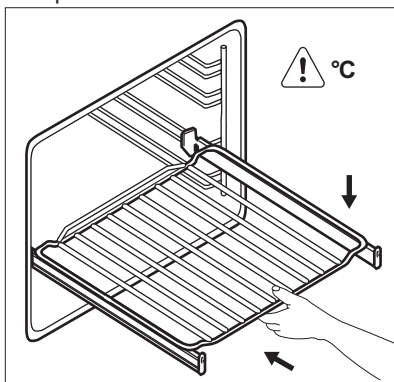


**POZOR!**  
Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite ľavú a pravú teleskopickú lištu.



2. Položte drôtený rošt na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do spotrebiča.



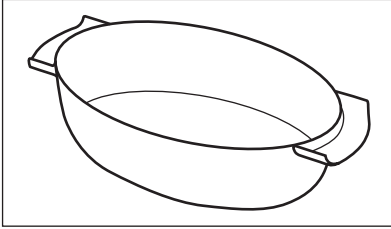
Pred zatvorením dveriek rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do spotrebiča.

## 9.3 Príslušenstvo na pečenie parou

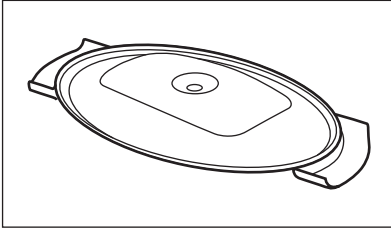
### Dietetický pekáč na funkcie pečenia parou

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

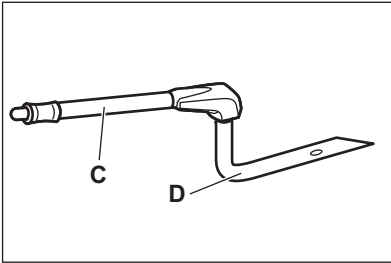
Sklenná nádoba (A)



Veko (B)

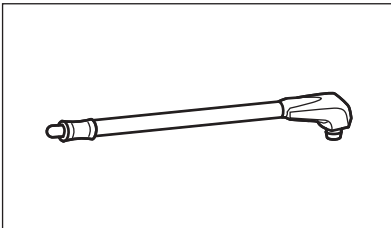


Dýza a vstrekovacia trubica

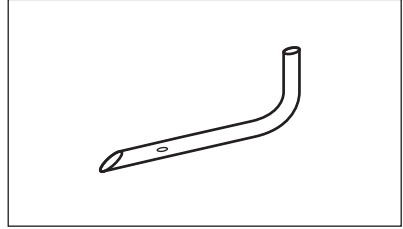


„C“ označuje vstrekovaciu trubicu na pečenie parou, „D“ označuje dýzu určenú na priame pečenie parou.

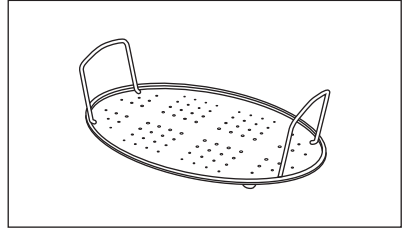
Vstrekovacia trubica (C)



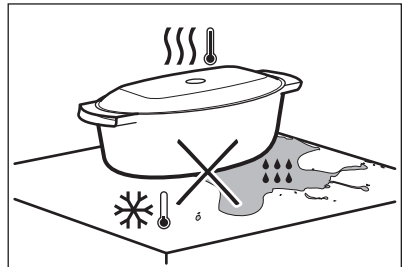
Dýza na priame pečenie parou (D)



Oceľový rošt (E)



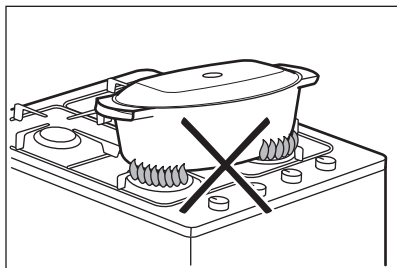
- Horúci pekáč nekladte na studené ani vlhké povrchy.



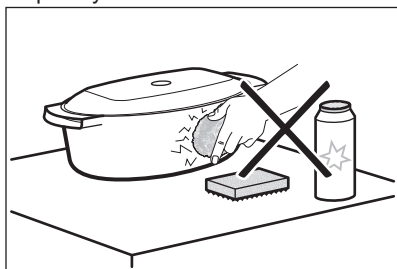
- Do horúceho pekáča nelejte studené tekutiny.



- Pekáč nepoužívajte na horúcom varnom povrchu.



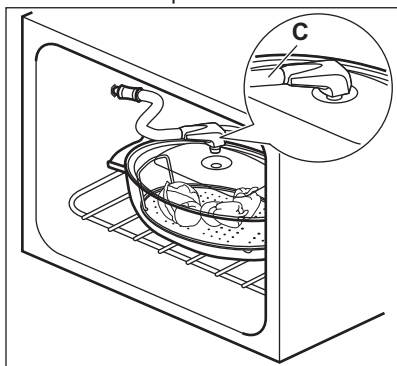
- Na čistenie pekáča nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, škrabky ani prášky.



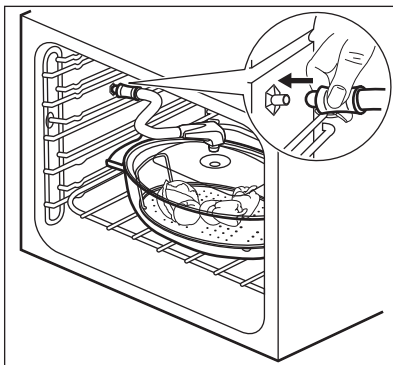
#### 9.4 Pečenie parou v dietetickom pekáči

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

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



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



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

4. Nastavte rúru na funkciu pečenia pary.

#### 9.5 Priame pečenie parou

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



#### POZOR!

Nepoužívajte veko pekáča.



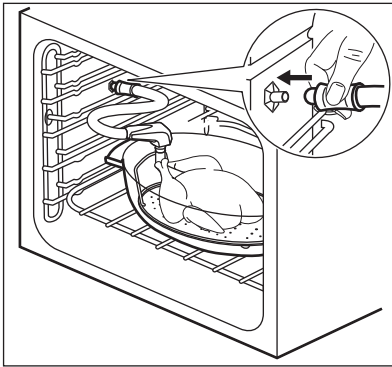
#### VAROVANIE!

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



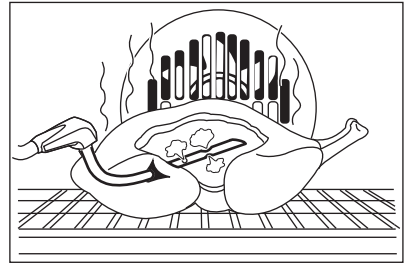
Vstrekovacia trubica je špeciálne vyrobená na prípravu jedál a neobsahuje nebezpečné materiály.

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



2. Umiestnite pekáč na prvú alebo druhú úroveň odspodu. Dbajte na to, aby ste nepritlačili vstrekovaciu trubicu. Zároveň sa trubica nesmie dotýkať ohrevného článku v hornej časti rúry.
3. Nastavte rúru na funkciu pečenia parou.

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




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

## 10. DOPLNKOVÉ FUNKCIE



### 10.1 Obľúbené

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



#### Uloženie programu

1. Zapnutie spotrebiča.
2. Nastavte funkciu ohrevu alebo automatický program.
3. Dotýkajte sa , 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. Zadaťte názov programu. Prvé písmeno bliká.
7. Dotýkajte sa  alebo , kým sa písmeno nezmení.
8. Stlačte tlačidlo OK. Ďalšie písmeno začne blikáť.

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, dotknite sa  alebo , a potom stlačte tlačidlo OK, ak chcete prepísať aktuálny program.

Môžete zmeniť názov programu v ponuke: Zmeniť názov programu.




#### Zapnutie programu

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

Stlačením tlačidla  prejdete priamo do ponuky: Obľúbené.

## 10.2 Používanie detskej poistky


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



1. Dotykom tlačidla  zapnete displej.
2. Dotknite sa súčasne tlačidiel  a  a podržte ich, až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie.


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

## 10.3 Blok. ovládania

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie ohrevu. Môžete ju aktivovať, iba ak je spotrebič v činnosti.



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


Ak chcete túto funkciu vypnúť, stlačte symbol . Na displeji sa zobrazí správa. Výber potvrdíte stlačením tlačidla , a potom tlačidla OK na potvrdenie.

 Ak spotrebič vypnete, funkcia sa vypne tiež.


## 10.4 Nastaviť a ísť

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

1. Zapnite spotrebič.
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 sa funkcia ohrevu ukončí, zaznie zvukový signál.

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

## 10.5 Automatické vypnutie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu 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 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

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

## 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 symbolu počas funkcie nočného jasu (s výnimkou ZAP / VYP), displej sa na 10 sekúnd prepne späť do denného jasu,
  - ak je spotrebič vypnutý a nastavíte funkciu: Kuchynský

časomer. Po skončení funkcie 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.

## 10.8 Bezpečnostný termostat

Nesprávna prevádzka spotrebiča 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.

# 11. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.



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

## 11.1 Vnútoraná strana dvierok

**Pri niektorých modeloch môžete na vnútornej strane dvierok nájsť:**

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

## 11.2 Všeobecné informácie

- Spotrebič má päť úrovní na zasunutie príslušenstva. Úrovne sa číslujú smerom od dna spotrebiča.
- Spotrebič je vybavený špeciálnym systémom, ktorý cirkuluje vzduch a neustále recykluje paru. Pomocou tohto systému môžete piecť v parnom prostredí a pripravovať pokrmy jemné vo vnútri a chrumkavé na povrchu. Skracuje čas varenia a znižuje spotrebu energie na minimum.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Je to normálne. Pri otváraní dvierok počas pečenia vždy ustúpte od spotrebiča. V záujme zníženia kondenzácie nechajte

spotrebič zapnutý 10 minút pred varením.

- Vlhosť odstráňte po každom použití spotrebiča.
- Neumiestňujte predmety priamo na dno rúry ani neprikrývajte časti rúry alebo jej príslušenstvo alobalom. Mohlo by to zmeniť výsledky pečenia a poškodiť smalt.

## 11.3 Pečenie koláčov

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

## 11.4 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.

## 11.5 Čas pečenia

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

Spočiatku sledujte priebeh pečenia. Pri používaní spotrebiča sami zistíte najvhodnejšie nastavenia (varný stupeň,

čas pečenia, atď.) pre kuchynský riad, recepty a množstvá, ktoré používate.

## 11.6 Tabuľka pečenia

### Koláče

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Šľahané cestá	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	Vo forme na koláče
Linecké cesto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	Vo forme na koláče
Tvarohový koláč	170	1	165	2	80 - 100	V 26 cm forme na koláče
Jablkový koláč <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (vľavo a vpravo)	80 - 100	Vo dvoch 20 cm formách na koláče na drôtenom rošte
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečenie
Torta s džemom	170	2	165	2 (vľavo a vpravo)	30 - 40	V 26 cm forme na koláče
Piškótový koláč	170	2	150	2	40 - 50	V 26 cm forme na koláče
Vianočná štola/ Biskupský chlebiček <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	V 20 cm forme na koláče
Slivkový koláč <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Vo forme na chlieb
Drobné pečivo – jedna úroveň <sup>1)</sup>	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Na plechu na pečenie



Pokrm	Horný/dolný ohrev		Teplotvzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Drobné pečivo – dve úrovne <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečenie
Drobné pečivo – tri úrovne <sup>1)</sup>	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – jedna úroveň	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – dve úrovne	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečenie
Sušienky/ ploché pečivo – tri úrovne	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – jedna úroveň	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečenie
Snehové pusinky – dve úrovne <sup>1)</sup>	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečenie
Buchtíčky <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečenie
Veterníky – jedna úroveň	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečenie
Veterníky – dve úrovne	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečenie
Ploché koláč	180	2	170	2	45 - 70	V 20 cm forme na koláče

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Tepl vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Biskupský chlebíček	160	1	150	2	110 - 120	V 24 cm forme na koláče
Viktóriin koláč <sup>1)</sup>	170	1	160	2 (vľavo a vpravo)	30 - 50	V 20 cm forme na koláče

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

### Chlieb a pizza

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Tepl vzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Biely chlieb <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 – 2 kusy, hmotnosť jedného kusa 500 g
Ražný chlieb	190	1	180	1	30 - 45	Vo forme na chlieb
Rožky <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 – 8 rožkov na plechu na pečenie
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečenie alebo v hlbokom pekáči
Čajové pečivo <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečenie

1) Rúru predhrievajte 10 minút.

**Zapekané jedlá**

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Zapekané cestoviny	200	2	180	2	40 - 50	Vo forme
Zapekaná zelenina	200	2	175	2	45 - 60	Vo forme
Slané koláče <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Vo forme
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vo forme

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

**Mäso**

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Hovädzie	200	2	190	2	50 - 70	Na drôťovom rošte
Bravčové	180	2	180	2	90 - 120	Na drôťovom rošte
Teľacie	190	2	175	2	90 - 120	Na drôťovom rošte
Krvavý anglický rozbif	210	2	200	2	50 - 60	Na drôťovom rošte
Stredne prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	60 - 70	Na drôťovom rošte
Prepečený anglický rozbif	210	2	200	2	70 - 75	Na drôťovom rošte
Bravčové pliecko	180	2	170	2	120 - 150	S kožou

Pokrm	Horný/dolný ohrev		Teplovzdušné pečenie		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Úroveň v rúre	Teplota (°C)	Úroveň v rúre		
Bravčové koleno	180	2	160	2	100 - 120	2 kusy
Jahňacie	190	2	175	2	110 - 130	Stehno
Kurča	220	2	200	2	70 - 85	Vcelku
Morka	180	2	160	2	210 - 240	Vcelku
Kačka	175	2	220	2	120 - 150	Vcelku
Hus	175	2	160	1	150 - 200	Vcelku
Králik	190	2	175	2	60 - 80	Porciovaný
Zajac	190	2	175	2	150 - 200	Porciovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Vcelku

### Ryba

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

## 11.7 Grilovanie



Prázdnu rúru predhrievajte 3 minút pred pečením.

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

Pokrm	Množstvo		Teplota (°C)	Čas (min)		Úroveň v rúre
	Kusy	Množstvo (kg)		1. strana	2. strana	
Klobásky	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Bravčové kotlety	4	0.6	max.	12 - 16	12 - 14	4
Kurča (rozdelené na 2 časti)	2	1.0	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kuracie prsia	4	0.4	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	0.6	max.	20 - 30	-	4
Fileta z ryby	4	0.4	max.	12 - 14	10 - 12	4
Zapekané sendviče	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Hrianky	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 11.8 Turbo grilovanie

### Hovädzie mäso

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

<sup>1)</sup> Rúru predhrejte.

### Bravčové

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

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Sekaná	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 alebo 2
Bravčové koleno (predvarené)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 alebo 2

### Teľacie mäso

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

### Jahňacie mäso

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

### Hydina

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

### Ryba

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

## 11.9 Vlhký horúci vzduch



Počas prípravy jedla otvárajte dvierka spotrebiča, iba ak je to nevyhnutné.

Pokrm	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Zapečené cestoviny	190 - 200	30 - 40	2
Zapečené zemiaky	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Chlebový puding	170 - 190	45 - 60	2
Ryžový puding	170 - 190	40 - 50	2
Jablkový koláč	150 - 160	45 - 60	2
Biely chlieb	180 - 190	45 - 55	2

## 11.10 Pomalé pečenie

Túto funkciu použijete na prípravu chudých, jemných kúskov mäsa a rýb. Túto funkciu nemôžete použiť pre niektoré recepty ako napr. dusené mäso alebo masťové bravčové pečené.

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



Pri použití tejto funkcie pripravujte vždy pokrm bez pokrievky.

1. Mäso prudko opečte na pekáči na varnom paneli pri vysokej teplote – asi 1 až 2 minúty zo všetkých strán.
2. Mäso vložte do horúceho pekáča a vložte ho do rúry na drôtený rošt.
3. Zvoľte funkciu: Pomalé pečenie.

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre
Hovädzie pečené	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Hovädzie filety	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Pečená teľacia	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Steaky	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

## 11.11 Rozmrazovanie

Pokrm		Čas rozmrazovania (min.)	Dodatočný čas rozmrazovania (v min.)	Poznámky
Kurča	1.0	100 - 140	20 - 30	Kurča položte na obrátený tanierik vložený do veľkého taniera. Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	1.0	100 - 140	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Mäso	0.5	90 - 120	20 - 30	Po uplynutí polovice času obráťte.
Pstruh	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Maslo	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Smotana	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Smotana sa dá výborne vyšľahať, aj keď je čiastočne zamrznutá.
Torta	1.4	60	60	-

## 11.12 Zaváranie

- Používajte len zaváracie poháre rovnakej veľkosti dostupné na trhu.
- Nepoužívajte poháre so skrutkovacím viečkom ani s bajonetovým uzáverom ani plechovky.
- Pri tejto funkcii použite prvú úroveň zdola.
- Na plech na pečenie nedávajte viac než šesť litrových zaváracích pohárov.
- Poháre rovnomerne naplňte a zatvorte.
- Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.
- Do plechu na pečenie nalejte približne 1/2 litra vody, aby sa v rúre vytvorila dostatočná vlhkosť.
- Keď 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 <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uhorky	160 - 170	50 - 60	-
Miešaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kaleráb/hrášok/špargľa	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Po vypnutí rúry nechajte odstáť.

**11.13 Sušenie**

- Plechy 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 dokončíte sušenie.

**Zelenina:**

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

**Ovocie**

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

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

## 11.14 Horúca para

### Koláče a pečivo

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

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

### Zapekané jedlá

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

### Mäso

Pokrm	Množstvo (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Úroveň v rúre	Poznámky
Pečené bravčové	1.0	180	90 - 110	2	Na drôtenom rošte

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

### Ryba

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

## 11.15 Varenie v dietetickej nádobe na pečenie

Túto funkciu používajte: Horúca para.

### Zelenina:

Pokrm	Teplota (°C)	Úroveň v rúre
Brokolica, ružičky	130	20 - 25
Baklažán	130	15 - 20
Karfiol, ružičky	130	25 - 30
Rajčiny	130	15

<b>Pokrm</b>	<b>Teplota (°C)</b>		<b>Úroveň v rúre</b>
Špargľa, biela	130	25 - 35	2
Špargľa, zelená	130	35 - 45	2
Cukiny, nakrájané na plátky	130	20 - 25	2
Mrkva	130	35 - 40	2
Fenikel	130	30 - 35	2
Kaleráb	130	25 - 30	2
Paprika, prúžky	130	20 - 25	2
Zeler, plátky	130	30 - 35	2

### **Mäso**

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

### **Ryba**

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

### **Prílohy**

<b>Pokrm</b>	<b>Teplota (°C)</b>	<b>Čas (min)</b>	<b>Úroveň v rúre</b>
Ryža	130	35 - 40	2
Neošúpané zemiaky, stredné	130	50 - 60	2
Varené zemiaky, štvrtiny	130	35 - 45	2
Polenta	130	35 - 45	2

## **11.16 Pizza**



Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

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

### 11.17 Regenerácia



Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

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

### 11.18 Chlieb



Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút pred pečením.

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

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

## 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 čistiaceho 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 čistiaceho prostriedku.
- Ak máte príslušenstvo s nelepivým povrchom, nečistite ho agresívnymi prostriedkami, ostrými predmetmi ani v umývačke riadu. Môže to spôsobiť poškodenie neprílnavého povrchu.

### 12.2 Antikorové alebo hliníkové spotrebiče



Dvierka rúry čistite iba vlhkou handričkou alebo špongiou. Vysušte ich mäkkou handričkou. Nikdy nepoužívajte oceľové drôtenky, kyseliny ani abrazívne materiály, ktoré by mohli poškodiť povrch rúry. S rovnakou obozretnosťou čistite aj ovládací panel rúry.

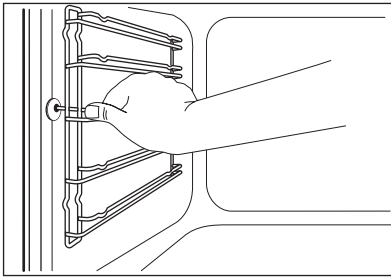
### 12.3 Čistenie tesnenia dvierok

- Tesnenie dvierok pravidelne kontrolujte. Tesnenie dvierok je uložené okolo rámu vnútorného priestoru rúry. Ak je tesnenie dvierok poškodené, spotrebič nepoužívajte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pokyny k čisteniu tesnenia dvierok nájdete vo všeobecných informáciách o čistení.

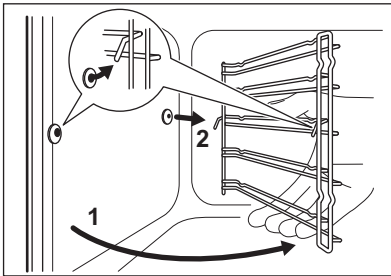
### 12.4 Vybratie zasúvacích líšt

Pri čistení rúry z nej vyberte zasúvacie líšty .

1. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.



2. Potiahnite zadnú časť lišt od bočnej steny a lišty vyberte.



Pri inštalácii zasúvacích lišt zvolte opačný postup.

**i** Upevňovacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.

## 12.5 Čistenie nádržky na vodu



### **VAROVANIE!**

Počas čistenia nenalievajte vodu do nádržky na vodu.



V priebehu čistenia môže z prívodu pary kvapkať voda do vnútra rúry. Na rošt rúry priamo pod prívod pary položte nádobu na 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 spotrebiča, 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	vyššie 18	vyššie 10	Veľmi tvrdá	30 cyklov – 1 mesiac

1. Do nádržky na vodu vlejte 850 ml vody a pridajte 50 ml (päť čajových lyžičiek) kyseliny citrónovej. Vypnite rúru a počkajte približne 60 minút.
2. Zapnite rúru a nastavte funkciu: Horúca para. Nastavte teplotu 230 °C. Spotrebič vypnite po 25 minútach a nechajte ho na 15 minút vychladnúť.
3. Zapnite rúru a nastavte funkciu: Horúca para. Nastavte teplotu v rozsahu od 130 do 230 °C. Po 10 minútach spotrebič vypnite.

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

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

## 12.6 Čistenie dvierok rúry

Dvierka rúry majú štyri sklenené panely. Dvierka rúry a vnútorné sklenené panely môžete vybrať a vyčistiť ich.



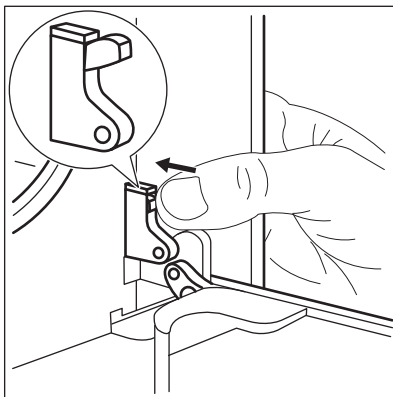
Ak by ste sa pokúšali vnútorné sklenené panely vybrať, kým sú dvierka namontované, mohli by sa dvierka zatvoriť.



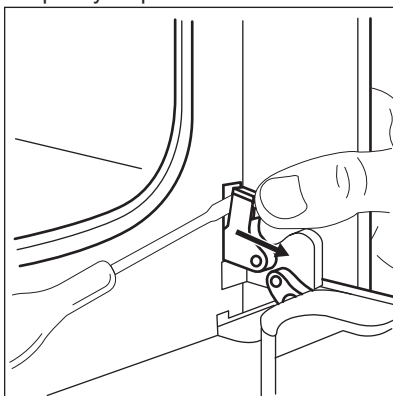
### POZOR!

Spotrebič nepoužívajte bez sklenených panelov.

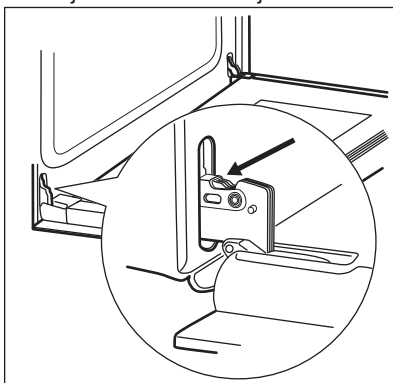
1. Úplne otvorte dvierka a nájdite záves na pravej strane dvierok.
2. Zatlačte na uťahovací prvok, kým sa nestiahne späť.



3. Jednou rukou podržte zatlačený prvok. Druhou rukou pomocou skrutkovača nadvihnite a otočte príchytku pravého závesu.

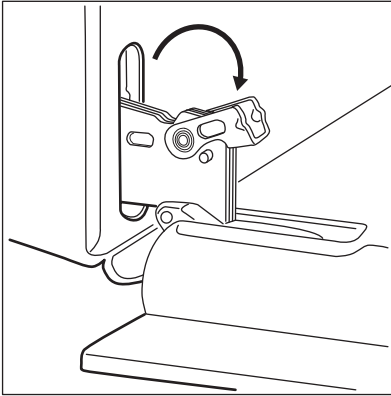


4. Nájdite záves na ľavej strane dvierok.

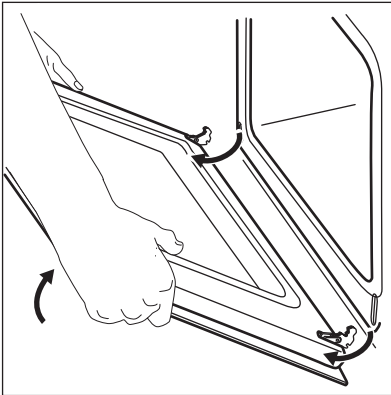


5. Nadvihnite príchytku na ľavom závese a preklopte ju.

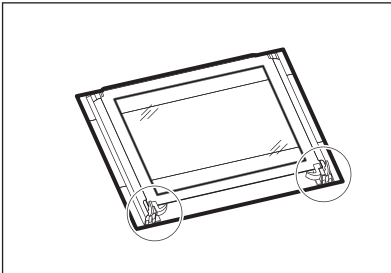




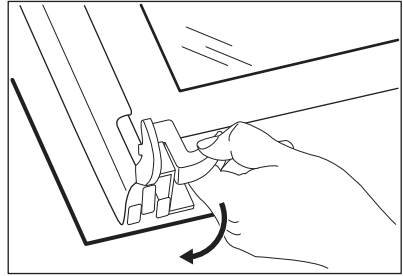
6. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



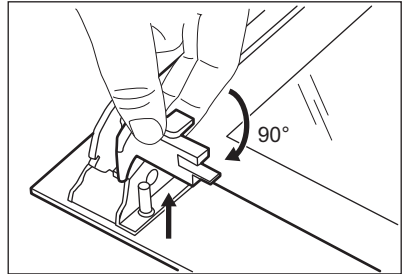
7. Dvierka položte na mäkkú tkaninu na stabilný povrch.



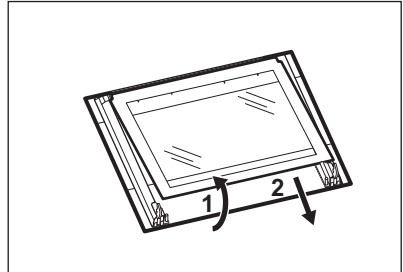
8. Uvoľnite blokovací systém a vyberte vnútorné sklenené panely.



9. Otočte obidve úchytky o 90° a vyberte ich z ich lôžok.



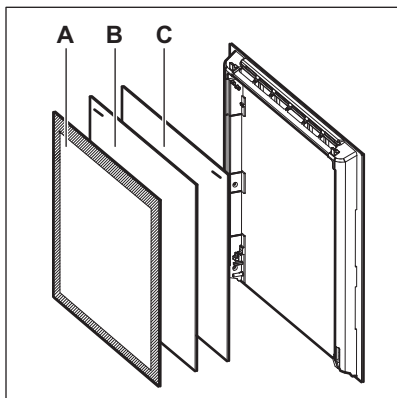
10. Sklenené panely jeden za druhým najprv opatrne nadvihnite a potom vyberte. Začnite vrchným panelom.



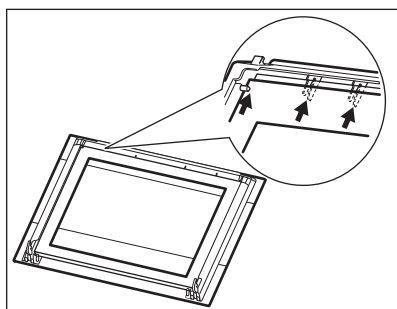
11. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely opatrne osušte.

Po dokončení čistenia nainštalujte sklenené panely a dvierka rúry. Zvoľte opačný postup.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A, B a C) namontovali späť v správnom poradí. Prvý panel (A) má dekoratívny rám. Povrch s potlačou musí smerovať do vnútra dvierok. Po montáži skontrolujte, či nie je povrch rámu skleneného panela (A) na mieste potlače na dotyk drsný.



Uistite sa, že stredný sklenený panel je namontovaný správne.



## 12.7 Výmena osvetlenia

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

## 13. RIEŠENIE PROBLÉMOV



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.

### 13.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa nedá zapnúť ani používať.	Rúra nie je pripojená ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená ku zdroju elektrického napájania (pozrite si schému pripojenia).



### **VAROVANIE!**

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



### **POZOR!**

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

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

## Zadné svetlo

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

Problém	Možné príčiny	Riešenie
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.	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.	Dvierka spotrebiča nie sú správne zatvorené.	Úplne zatvorte dvierka.
Rúra sa nezohrieva.	Poistka je vypálená.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
Nesvieti žiarovka.	Žiarovka je vypálená.	Žiarovku vymeňte.
Vo vnútri rúry je voda.	V nádržke na vodu je priveľa vody.	Rúru vypnite a vytrite vodu handričkou alebo špongiou.
Nefunguje pečenie v pare.	V nádržke na vodu nie je voda.	Naplňte nádržku na vodu.
Nefunguje pečenie v pare.	Otvory na paru sa upchali vodným kameňom.	Skontrolujte otvor prívodu pary. Odstráňte vodný kameň.
Vyprázdenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako tri minúty alebo z otvoru prívodu pary vyteká voda.	V rúre sa usadil vodný kameň.	Vyčistite nádržku na vodu. Pozrite si časť „Čistenie nádržky na vodu“.
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 bezpečnostného vypínača 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.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Spotrebič je zapnutý, ale sa nezohrieva. Ventilátor nefunguje. Na displeji sa zobrazí symbol "Demo".	Je aktivovaný ukázkový režim.	Pozrite si časť „Základné nastavenia“ v kapitole „Každodenné používanie“.

## 13.2 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, 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.)	.....

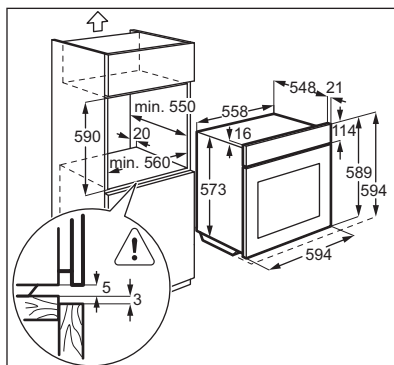
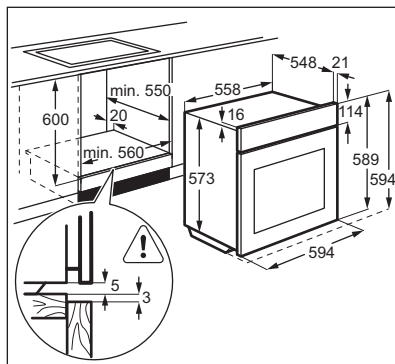
## 14. INŠTALÁCIA



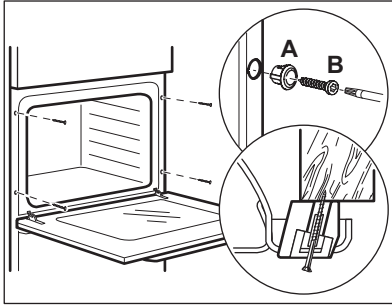
### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 14.1 Zabudovanie



## 14.2 Upevnenie spotrebiča k linke



## 14.3 Elektrická inštalácia



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

Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a káblom.

## 14.4 Kábel

Typy káblov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

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

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

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm <sup>2</sup> )
maximálne 1 380	3 x 0.75
maximálne 2 300	3 x 1
maximálne 3 680	3 x 1.5

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

# 15. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

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

Názov dodávateľa	Electrolux
Model	EOB6850BOX
Index energetickej účinnosti	81.2
Energetická trieda	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, traidičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim s ventilátorom	0.69 kWh/cyklus
Počet dutín	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	72 l
Typ rúry	Zabudovateľná rúra
Hmotnosť	41.2 kg

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

## 15.2 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.

Na vylepšenie úspory energie použite kovové riady.

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

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

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite pre úsporu energie funkcie pečenia s ventilátorom.

### Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách ohrevu sa ohrevné články automaticky vypnú približne o 10 % 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.

### Pečenie s vypnutým osvetlením

Osvetlenie počas pečenia vypnite a zapnite ho iba keď ho potrebujete.

### Udržiavanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí zvyšková teplota.

### Eko funkcie

Pozrite si časť „Funkcie ohrevu“.


Počas EKO funkcií je osvetlenie predvolene vypnuté. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.


### Vlhký horúci vzduch

Ak použijete funkciu Vlhký horúci vzduch, osvetlenie sa po 30 sekundách 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)



867323185-A-092016

